LINEA PILOTA · CASO D'USO ADVANCED MANUFACTURING

INGEGNERIZZAZIONE DI UN SISTEMA DI ASCIUGATURA SOTTOVUOTO



Asciugatura sottovuoto per la produzione di tempeh

INGEGNERIZZAZIONE DI UN SISTEMA DI ASCIUGATURA SOTTOVUOTO

LA SOLUZIONE

L’asciugatura delle fave di soia in brasiera è un collo di bottiglia energivoro nella produzione di tempeh: usare una macchina nata per la cottura anche per raffreddare/asciugare allunga i tempi e aumenta gli sprechi di energia. La soluzione prevede una brasiera dedicata ed ingegnerizzata per raffreddamento ed essicazione, con un mescolatore per un’asciugatura omogenea e pompa del vuoto che, riducendo la pressione, favorisce ebollizione ed evaporazione dell’acqua a bassa temperatura



VALORE AGGIUNTO

Controllo preciso dei parametri di processo (ripetibilità e standardizzazione del prodotto finito) Sostanziosa riduzione dei tempi di processo Minori consumi energetici Abbattimento dei costi di manodopera Incremento della capacità produttiva del 50%

TECNOLOGIE

- Evaporazione a bassa temperatura
- Raffreddamento sottovuoto
- Automatizzazione e controllo
- Ripetibilità e standardizzazione
- Aumento produttività

INGEGNERIZZAZIONE DI UN SISTEMA DI ASCIUGATURA SOTTOVUOTO















Incremento della capacità produttiva del 50%

▶ Guarda il video