



La unidad PDX® Sonic permite el desarrollo de soluciones rápidas, flexibles y eficientes para la producción de alimentos líquidos. La tecnología PDX® es tecnología de alto rendimiento aplicada a su empresa.

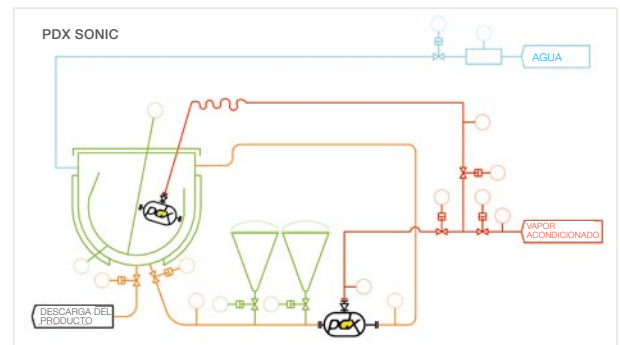
Beneficios de PDX® Sonic

- Tiempos de ciclo acelerados que permiten una reducción de hasta un 50%* en los tiempos de producción
- Ahorros energéticos de hasta un 24%*
- No hay producto quemado pegado, lo cual reduce el tiempo de limpieza en hasta un 40%
- Significativa reducción en los costes anuales de ingredientes *
- El uso de software permite repetibilidad y uniformidad en la producción de salsas
- No incorpora piezas móviles, lo cual implica necesidades mínimas de mantenimiento y tiempo de inactividad.

La unidad PDX Sonic permite una significativa reducción en los tiempos de procesamiento, y recorta drásticamente las necesidades de limpieza in situ, sin comprometer la calidad ni el sabor. Es una revolucionaria solución para el procesamiento de líquidos, que puede homogeneizar, emulsificar, bombear y calentar con sorprendente eficacia.

La unidad PDX Sonic también posibilita la potencial reducción en las cantidades de ingredientes tales como almidón, gomas y especias. Típicamente elimina la necesidad de la pre-lechada de polvos, ya que permite llevar a cabo procesos con etapas múltiples en un solo sistema. Ofrece a los fabricantes un sistema rápido, fiable y con buena relación de coste-eficiencia para la producción de alimentos, que reduce drásticamente los costes y mejora la productividad, conservando o mejorando la calidad e uniformidad del producto.

* Dependiendo del producto y de la receta



PURSUIT PROCESSING EQUIPMENT LTD

Tel: +44 (0) 1480 422050
 www.pursuitdynamics.com
 sales@pursuitdynamics.com



“El compromiso de Pursuit Dynamics fue el de lograr un sistema de avanzada para la producción de salsas que satisficiera nuestras necesidades, y fue un verdadero placer trabajar con esta compañía. Puedo recomendar el sistema PDX, y considero que esta inversión nos ha facilitado la obtención de nuevos contratos, al igual que la satisfacción de la creciente demanda con productos de calidad.”

Jesper Skov,

Gerente de Proyecto, AAK Foods

PURSUIT PROCESSING EQUIPMENT LTD

Tel: +44 (0) 1480 422050

www.pursuitdynamics.com

sales@pursuitdynamics.com

Beneficios del Proceso

- Tiempos de ciclo acelerados que permiten una reducción en los tiempos de producción de hasta un 50%*
- Ahorros de energía de hasta un 24%*
- Sin producto quemado pegado, lo cual permite una reducción de hasta un 40% en el tiempo de limpieza
- Significativa reducción en los costes anuales de ingredientes *
- El software favorece la producción de salsas repetibles e uniformes
- Sin piezas móviles, lo cual implica necesidades mínimas de mantenimiento y tiempo de inactividad.

Características Claves

- Rápidos tiempos de procesamiento
- Solución superior a la de las unidades con camisa de vapor o con inyección de vapor
- Positiva entrada, calentamiento y mezcla de líquidos y polvos
- Absoluto control sobre los calentamientos del producto hasta el punto programado requerido
- Utiliza un diseño interno de calibre despajado
- Puede limpiarse en su totalidad en el lugar de instalación, sin puntos calientes ni producto quemado pegado durante la operación
- Etapas múltiples reducidas a procesos más sencillos: las operaciones son simples y puede repetirlas un solo operario
- Aprobación de higiene EHE DG y 3A

* Dependiendo del producto y de la receta

Un equipo PDX Sonic consta de lo siguiente:

- Recipiente de procesamiento de lote principal
- PDX Sonic en recipiente
- Bucle de recirculación en línea PDX con tolvas de polvos para su entrada directa
- Completo paquete de acondicionamiento de vapor
- Paquete de control con interfaz hombre/máquina, y completa conectividad PLC/SCADA instalada en fábrica, incluyendo sistema de gestión de recetas
- Puede instalarse con posterioridad a un equipo ya existente, o bien como una unidad totalmente nueva.

Producción de Salsas

- Mejor hidratación del almidón a más bajas temperaturas. Por lo general se requiere menos almidón. *
- Si es necesario, puede lograrse un mejor perfil de sabor.
- No es necesaria la pre-lechada de polvos
- Mejor brillo y más fresco perfil de sabor *
- Es posible lograr recetas más limpias.



TOLVA DE ENTRADA DE POLVO