

Désaérateur OMVE

Modèle DEA220

Dégazage des aliments liquides

Applications : Jus, purée, produits laitiers, sauces, soupes

Diminution de la quantité d'oxygène augmentant la durée de vie des aliments

Procédé : Retrait de l'air des aliments par séchage sous-vide avec ou sans chauffage



Description : Le désaérateur DEA 220 est un équipement pilote qui permet de retirer l'air sous-vide des aliments liquides en simulant le procédé industriel. Un condenseur d'arôme permet de capter les arômes durant l'évaporation et de les retourner dans le produit après le dégazage.

Propriétés de l'appareil

Paramètres	Spécifications
Rendement	10L/h à 40L/h
Ajustement de la pression de vide	-0,2bar à -0,8bar
Températures possibles de traitement	Température pièce à 95°C
Récupération des arômes	Oui