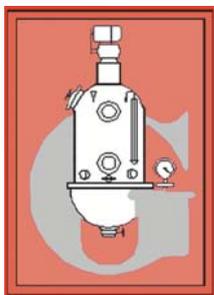
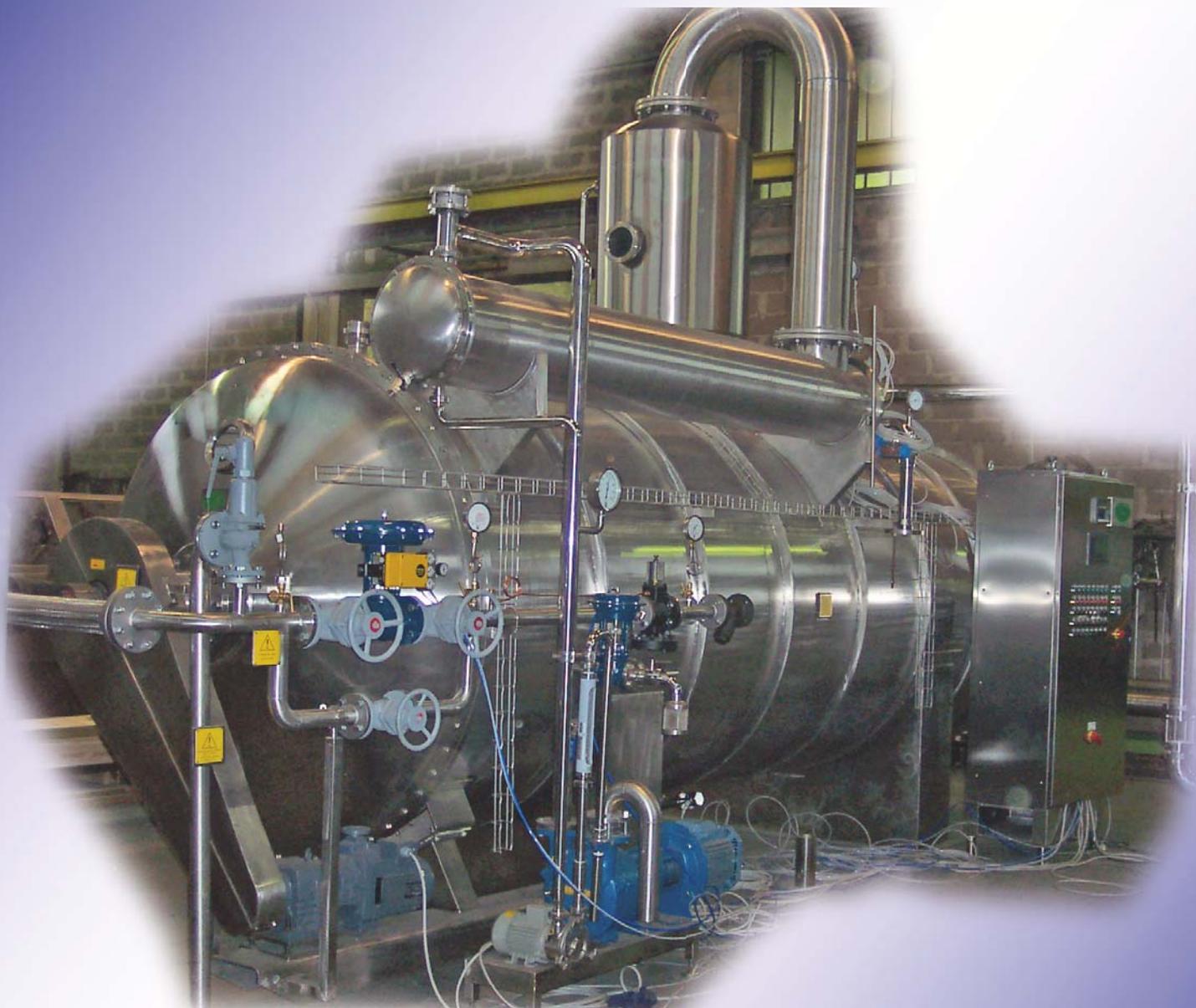


# CANDITORE



**Ghizzoni Ettore & Figli snc**

Via Pedemontana, 79 - 43010 Panocchia (PR)

Tel. 0521 635330/635340 - Fax 0521 635322

E-mail ufficio tecnico: [tecnico.ghizzoni@libero.it](mailto:tecnico.ghizzoni@libero.it)

E-mail ufficio commerciale: [commerciale.ghizzoni@libero.it](mailto:commerciale.ghizzoni@libero.it)

Il processo di canditura lo si può realizzare in diversi modi, il più semplice consiste nel lasciare la frutta, raccolta in cesti forati, con lo sciroppo in vasche riscaldate, reintegrando lo sciroppo. In alcuni giorni avviene l'osmosi e si candisce il frutto.

Il passo successivo consiste nel realizzare il processo in bolla, in questo caso, essendo realizzato sotto vuoto, il processo risulta molto più veloce, ma è riuscita più complicata la gestione del reintegro del glucosio e del carico/scarico della frutta.

Per gli impianti a livello industriale esistono due tipi di tecnologie:

- 1) con canditore verticale tipo autoclave contenente cesti forati caricati con paranco;
- 2) con canditore a serpentino orizzontale.

In quest'ultimo caso si utilizza un contenitore cilindrico orizzontale al cui interno ruota un serpentino riscaldato a vapore. In questo caso la frutta è mantenuta in agitazione nel glucosio dalla spirale del serpentino.

In entrambi i casi è necessario disporre di un serbatoio per lo stoccaggio del glucosio.



*Vista del serpentino di riscaldamento della macchina da 12000 kg*

*Impianto di canditura verticale  
con paranco per  
movimentazione cesti*



*Cesto per canditore verticale*

Nel caso del canditore verticale i cesti forati sono caricati manualmente di frutta e successivamente inseriti nel canditore.

Una volta chiusa la macchina dopo aver inserito lo sciroppo, viene messa sotto vuoto e fornito vapore allo scambiatore di calore.

Lo sciroppo è mantenuto in ricircolo da una pompa che provvede anche al suo passaggio nello scambiatore di calore.

Con un controllo elettronico durante il processo elettronico si mantiene costante il livello dello sciroppo, il quale tende a diminuire per l'evaporazione dell'acqua.

A determinare la fine del processo è un rifrattometro che rileva la concentrazione dello sciroppo

Per concludere si estrae lo sciroppo e si scarica la frutta.

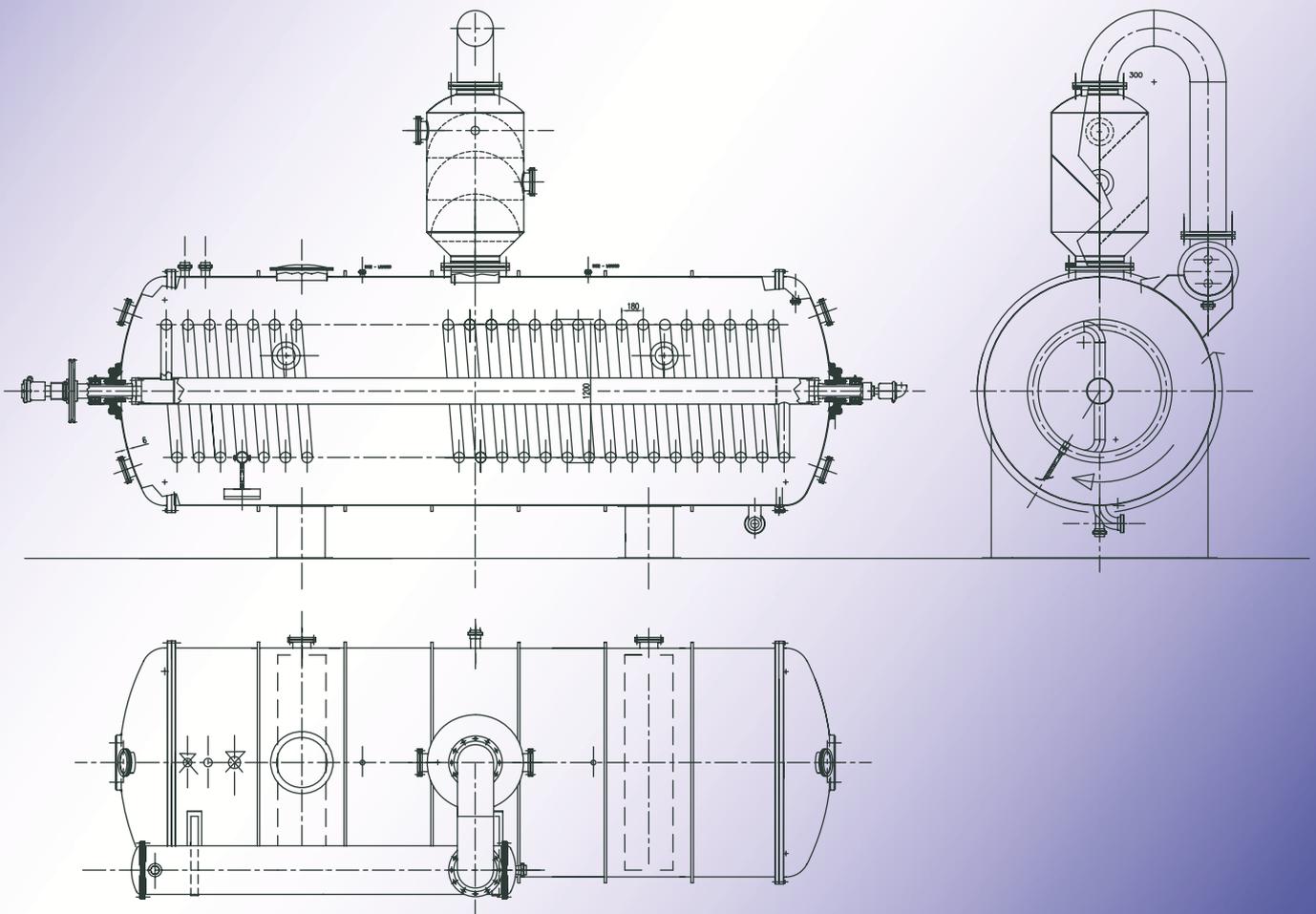
Nel caso della macchina orizzontale il processo è il medesimo ma è possibile inserire una vasca di precanditura in cui si riscalda lo sciroppo con la frutta.

Una volta travasato nel serpentino dove avviene il processo vero e proprio, il candito viene scaricato in un sostatore nel quale avviene la separazione dallo sciroppo e la sosta prima del riempimento finale.

sempre nel caso della macchina orizzontale non è necessaria mano d'opera per l'operazione di carico e scarico della frutta che può avvenire con nastri e coclee.

Nel caso venga utilizzato zucchero semolato l'impianto necessita di un gruppo di dissoluzione glucosio

Per realizzare in modo efficiente il processo, l'automazione è affidata ad un PLC con interfaccia operatore touch-screen



*Posizionamento e ingombro canditore 12000kg*

**GHIZZONI Ettore e figli s.n.c** IMPIANTI PER INDUSTRIE ALIMENTARI  
Tel. 0521/635330 / 635340 FAX 0521/635322  
E-mail: [commerciale.ghizzoni@libero.it](mailto:commerciale.ghizzoni@libero.it) [tecnico.ghizzoni@libero.it](mailto:tecnico.ghizzoni@libero.it)  
PANOCCHIA - PARMA - ITALY