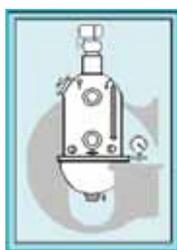


CUCINA A BOLLE PER SUGHI



Ghizzoni Ettore & Figli snc

Via Podemontana, 79 - 43010 Panocchia (PR)

Tel. 0521 635330/635340 - Fax 0521 635322

E-mail ufficio tecnico: tecnico.ghizzoni@libero.it

E-mail ufficio commerciale: commerciale.ghizzoni@libero.it **70.it**

Lo sviluppo avuto negli ultimi 15anni a livello di automazione degli impianti e l'intuizione della Ghizzoni ha riportato gli impianti a bolle, ormai considerati obsoleti, ad affermarsi nella produzione di sughi pronti e confetture. Fondamentalmente l'impianto a bolle, a differenza delle bacinelle, permette la concentrazione sotto vuoto e disareazione del prodotto. Il vuoto realizzabile in bolla ci permette di effettuare la cottura a temperature variabili partendo da un minimo di 60°C. In molti casi il poter effettuare la concentrazione del prodotto sotto vuoto da risultati non ottenibili in bacinella. Tipico caso è un sugo a base carne e pomodoro, nella macchina si effettuerà dapprima la cottura della carne ad alta temperature e in una fase successiva verrà aggiunto il pomodoro. A questo punto si può effettuare la concentrazione sotto vuoto ottenendo tempi minori e qualità superiore. Per la realizzazione del prodotto finale è fondamentale la preparazione degli ingredienti con relativo dosaggio.



Questi generalmente si dosano in una vasca miscelatrice, riscaldata con intercapedine di vapore, che andrà ad alimentare la bolla di concentrazione.

In altri casi può essere la bolla stessa a svolgere anche la funzione di preparatore per la ricetta.

In questa vasca tutti i prodotti possono venir caricati in modo dosato ricorrendo a celle di carico e contaltri.

Dalle vasche miscelatrici il prodotto passa alle bolle di concentrazione sfruttando il vuoto per aspirare il prodotto. Nelle bolle si effettua il processo vero e proprio ovvero:

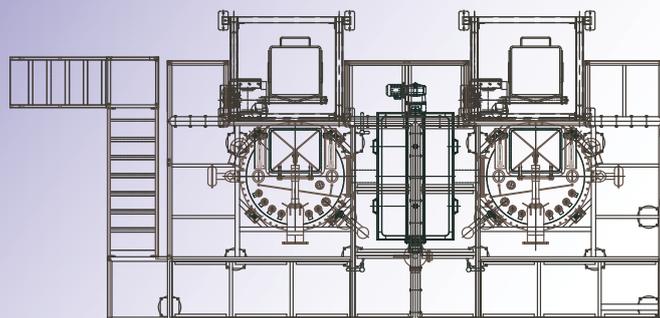
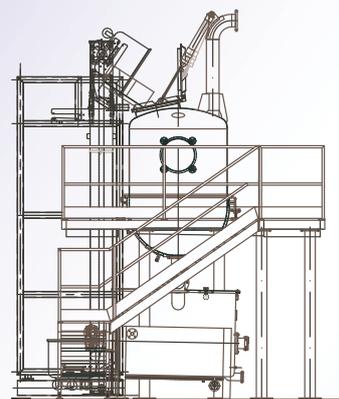
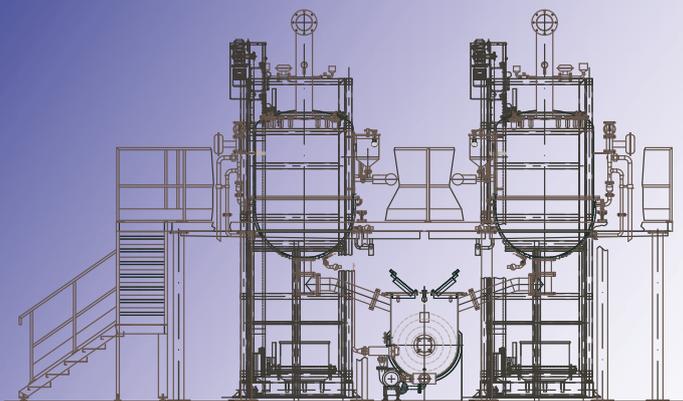
- cottura,
- concentrazione,
- aggiunta di ingredienti,
- controllo Brix,
- controllo PH e pastorizzazione.

Dalla bolla generalmente posta su un'impalcatura si passa ad un sostatore dove si scarica per gravità. Quest'ultimo svolge lo stoccaggio e mantiene in temperatura il prodotto da inviare al riempimento tramite una pompa. Spesso a corredo dell'impianto si applicano dissolutori per dosare nel prodotto diversi ingredienti in soluzione acquosa. L'impianto a bolle così realizzato permette di lavorare un'ampia gamma di prodotti:

- Confetture
- Minestre
- Prodotti a base pomodoro anche in presenza di soffritti
- Sughì a base pomodoro con carne
- Ketchup
- Besciamelle e creme in genere

L'automazione viene realizzata in base alla tipologia di impianto partendo dai più semplici con dei regolatori per arrivare al PLC con interfaccia touch-screen.





DIAMETRO NOMINALE [mm]	VOLUME PARTE RISCALDATA [l]	VOLUME LAVORABILE [l]	EVAPORATO [Kg/h]	CONSUMO DI VAPORE [Kg/h]
400	17	35	40	50
400+F(75)	26	40	50	60
600	57	90	100	120
600+F(100)	84	115	120	145
800	134	200	180	220
800+F(100)	184	240	210	250
950	220	360	290	350
950+F(150)	330	440	320	400
1300	575	800	500	600
1300+F(200)	840	1000	570	680
1500	884	1200	660	790
1500+F(250)	1325	1600	740	880

GHIZZONI Ettore e figli s.n.c IMPIANTI PER INDUSTRIE ALIMENTARI

Tel. 0521/635330 / 635340 FAX 0521/635322

E-mail: commerciale.ghizzoni@libero.it tecnico.ghizzoni@libero.it

PANOCCHIA - PARMA - ITALY