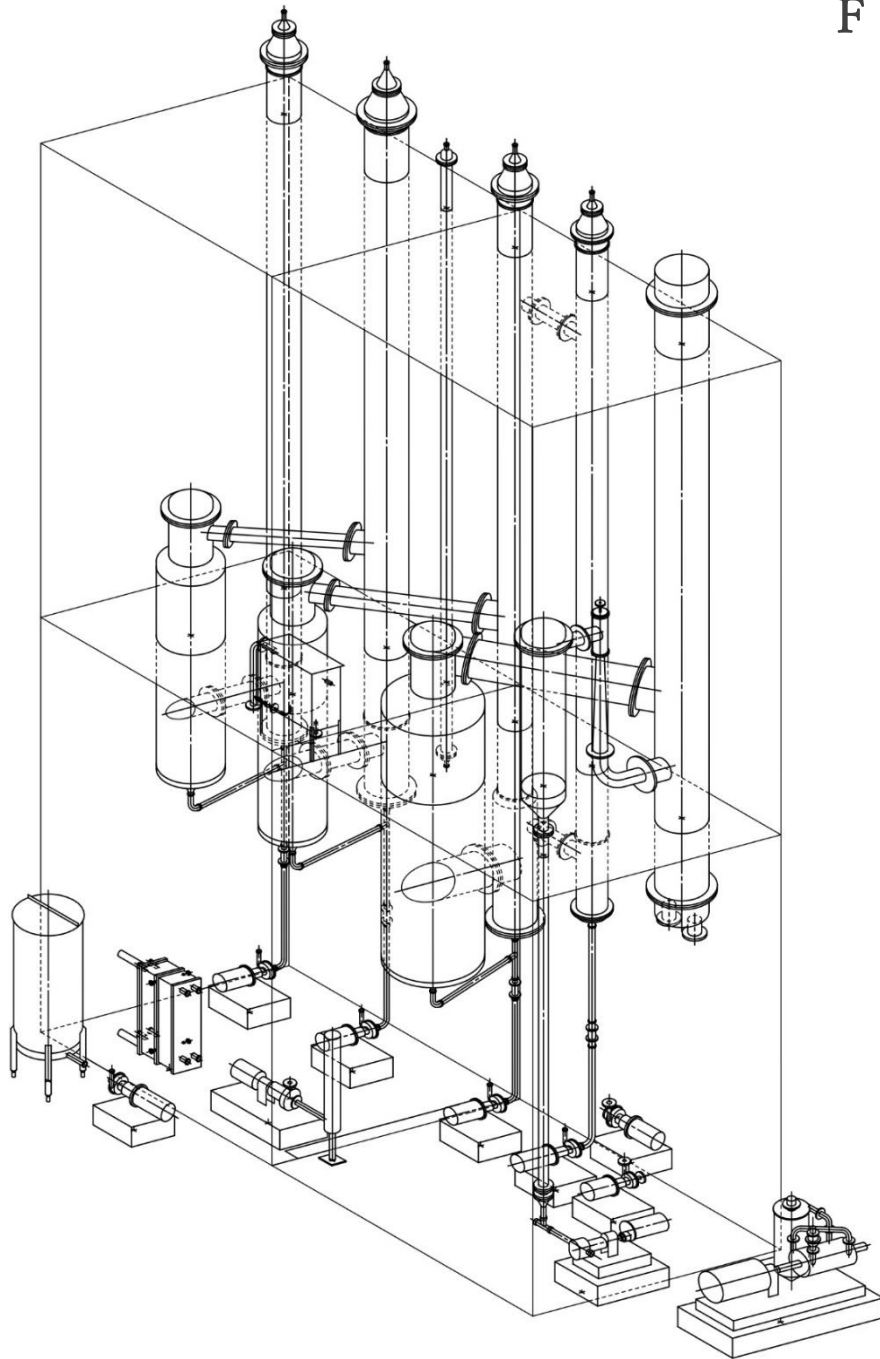


果汁濃縮装置

FOC



標準型果汁濃縮装置

果汁濃縮装置・FOC

EVAPORATORS FOR JUICE



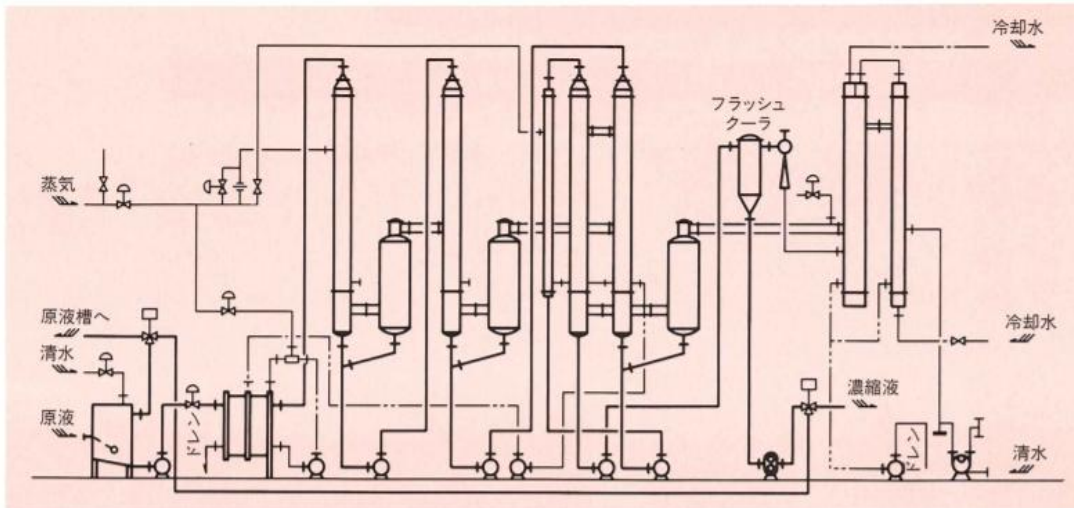
この果汁濃縮装置は、弊社のNOV型濃縮缶をもとに冷凍濃縮果汁製造に適するよう新しく設計滞留電熱にした装置です。短時間処理ができるため殺菌の増殖が無く、熱変性のない良質な濃縮果汁の製造に適しています。原果汁は予熱殺菌器で加熱され濃縮缶へ供給されます。そして、第1・第2・第3缶で中間濃度に、第4缶で所定濃度になり、フラッシュクーラーに入って20°Cまで冷却されて排出されます。その間の滞留時間はおよそ3~4分です。蒸発蒸気の復水は表面凝縮器で行い、真空排気は水封式真空ポンプで行います。缶内濃度を第4缶の出口で検出し、加熱蒸気量を調節するので、製品濃度は±1° Bx程度に調節されます。装置は自動制御され、装置内洗浄はCIP式になっていますので、運転操作・管理が容易です。装置形式には、三重効用方式と四重効用方式があり、設置条件と処理能力に適する方式を選定します。

FOCの型番と能力・諸元 FOC TYPE, CAPACITIES & UTILITIES

型式 Models				40	60	80	120	180	220	
効用数	Stage of Effect			3	3	4	4	4	4	
温州蜜柑果汁 処理能力 Capacity of Mandarin Org. Juice	原果汁 (10°Bx) Juice Feed	kg/hr		4,000	6,000	8,000	12,000	18,000	22,000	
	製品 (60°Bx) Concentrate	kg/hr		667	1,000	1,334	2,000	3,000	3,667	
	全蒸発量 Total Evaporation	kg/hr		3,333	5,000	6,666	10,000	15,000	18,333	
蒸気消費量 5kg/cm ² (g) Steam Consumption	加熱用 for Evaporation	kg/hr		1,298	1,948	2,120	3,180	4,774	5,831	
	冷却用 for Cooler	kg/hr		38	57	76	113	170	208	
	全蒸気量 Total Steam	kg/hr		1,336	2,005	2,196	3,293	4,944	6,039	
冷却水 22°C	Cooling Water Consumption			m ³ /hr	83	129	130	194	292	356
所用動力	Power Required (50HZ)			kw	24.6	26.7	44.6	49.7	73.2	81.4
概略据付面積	Set Space Required		L×W	m	6.7×4.0	7.2×4.2	9.5×4.5	11.0×5.3	13.0×5.8	14.5×6.0
据付高さ	Height Required			H	m	10	10	11	11	11

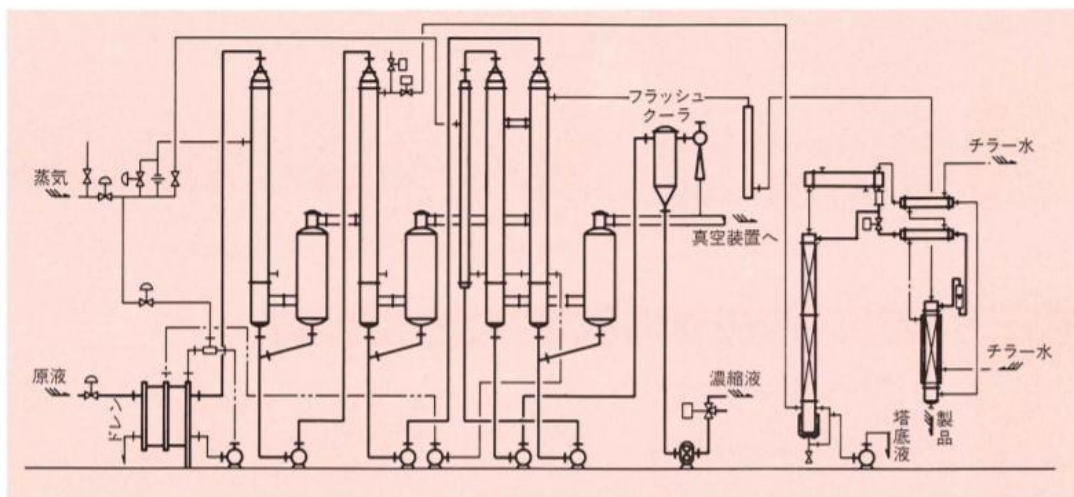
標準型・F O C

STANDARD EVAPORATORS



芳香回収組込型・F O C

With ESSENCE RECOVERY SYSTEM



トマトピューレ濃縮装置

EVAPORATORS FOR TOMATO PUREE

