

Application, principaux avantages:

- Lignes de production complètes, prêtes à l'installation et à l'utilisation ;
- Processus entièrement automatisé ;
- Peu d'opérateurs requis ;
- Temps d'installation minimal, système facilement démontable et relocalisable ;
- Technologie de production à grande échelle également disponible pour capacités inférieures ;
- Volume d'huile minimal dans le système / intervalle de vidange écourté ;
- Consommation en eau minimale, grâce la technologie de contre-courant unique ;
- Excellent contrôle de la production grâce au nouveau modèle de friteuse Multiflux ;
- Equipement de haute qualité, bénéficiant d'un excellent support technique.

Description

BMA/Florigo est un des principaux fabricants de lignes de production de chips de pommes de terre à l'échelon mondial. Ses lignes standard de production de chips de pommes de terre se déclinent avec des capacités horaires de 300 à 2000 kg (sur la base de 20 % de MS dans les pommes de terre). Des machines et des lignes de production complètes pour de plus grandes capacités sont disponibles sur demande.

Notre expérience mondiale fait que nous comprenons les besoins spécifiques des opérateurs pour produire des chips de la meilleure qualité. Notre liste de références s'étend de sociétés qui démarrent sur des marchés en émergence à des multinationales produisant des snacks.

Alors que la friteuse est souvent considérée comme le cœur de la ligne de chips, la préparation des pommes de terre est tout aussi importante. C'est pourquoi nous nous sommes efforcés d'optimiser les processus de lavage, d'élimination des pierres et de découpage pour accroître le rendement, pour minimaliser la charge organique des effluents liquides et pour optimiser la qualité du produit fini. Les nombreuses commandes de producteurs de chips de premier plan à travers le monde témoignent de la haute qualité des lignes de préparation BMA/Florigo pour usines de chips de pommes de terre.

Depuis de nombreuses années déjà, les friteuses pour chips de pommes de terre BMA/Florigo sont considérés comme les numéros 1 de la friture de chips.

Les lignes de production de chips de pommes de terre sont équipées en standard d'une friteuse de chips de type Multiflux.

Disposition typique d'une friteuse pour chips de pommes de terre



Description de la friteuse Multiflux de Gamme basique

L'huile de friture circule à travers l'échangeur de chaleur conçu pour fournir un échange d'énergie modéré. L'huile à haute température est injectée dans la friteuse au niveau de trois à cinq emplacements selon la capacité de la machine. L'huile est évacuée à deux emplacements.

A chacun de ces emplacements, il est possible de régler le volume d'huile à haute température, de surveiller le réglage et d'enregistrer la température de l'huile évacuée, pour assurer l'adaptation flexible de la friteuse en fonction des fluctuations de la qualité des pommes de terre.

Avantages de la Friteuse Florigo Multiflux

- La qualité des chips est meilleure et plus homogène qu'avec les friteuses Monoflux
- Qualité moins dépendante de la qualité des pommes de terre
- La vitesse moyenne de l'huile dans la friteuse est moitié moins élevée que dans une friteuse Monoflux, ce qui entraîne un meilleur contrôle de la durée de rétention parce que la différence de vitesse entre le produit et l'huile est moins grande
- En raison de la vitesse moins élevée de l'huile, il y a moins de turbulences de surface, ce qui réduit aussi l'oxydation au contact de l'air ambiant
- Réglage flexible de la température dans le dernier compartiment :
- Température finale moins élevée, réduisant la décoloration des chips à teneur en sucre relativement élevée.
- Température finale moins élevée, réduisant la formation d'acrylamide.
- Température plus élevée pour minimiser la teneur en graisse du produit final sans température d'entrée élevée, détrimentaire pour la teneur en acides gras libres.



Friteuses de Gamme supérieure à Flux zonal

Alors que les friteuses de Gamme basique couvrent les besoins de la plupart de nos clients, les friteuses de Gamme supérieure ont été développées pour le segment supérieur du marché, c'est-à-dire pour les clients ayant des exigences particulières.

Les exigences croissantes, par exemple en ce qui concerne la réduction des graisses trans, stimulent le développement de nouvelles friteuses. BMA/Florigo propose maintenant des friteuses à Flux zonal nouvellement développées pour chips de pommes de terre. Jusqu'à présent en effet, le principe du Flux zonal était principalement utilisé dans la production de frites.

Description des Friteuses à Flux zonal

Le principe du Flux zonal signifie que de multiples entrées et sorties d'huile sont réparties sur toute la longueur de la cuve de friture. A la fin de chaque zone, une sortie d'huile draine l'huile relativement froide, qui entraîne avec elle les particules fines. Juste après la sortie d'huile, de l'huile fraîchement filtrée et chauffée est injectée. La forme des entrées d'huile élimine les « points chauds » et diminue la formation de graisse trans et d'acrylamide.

Le nombre de zones varie en fonction de la capacité de la friteuse. Pour encore optimiser le profil de température de l'huile, la quantité d'huile évacuée par les sorties est contrôlée par des pompes à débit variable. Des programmes de simulation du flux à la pointe de la technique ont été utilisés pour améliorer le flux d'huile dans la cuve de friture, pour atteindre un transfert de chaleur très uniforme vers le produit sur toute la largeur de la cuve de friture.

Avantages de la Friteuse de Gamme supérieure à Flux zonal

- Qualité supérieure et très stable du produit
- Profil de température réglable en fonction de la qualité du produit
- Réduction de la formation de graisses trans
- Réduction de la formation d'acrylamide

Spécifications techniques des friteuses Multiflux de Gamme basique

Modèle	AC300	AC600	AC1000	AC1500	AC2000
Capacité de production de chips (kg/h)	300	600	1,000	1,500	2,000
Capacité d'alimentation en pommes de terre (kg/h)	1,200	2,400	4,000	6,000	8,000

Sur la base de 20% de matière sèche dans les pommes de terre

Spécifications techniques des friteuses de Gamme supérieure à Flux zonal

Modèle	AC1000Z	AC1500Z	AC2000Z	AC3000Z
Capacité de production de chips (kg/h)	1,000	1,500	2,000	3,000
Capacité d'alimentation en pommes de terre (kg/h)	4,000	6,000	8,000	12,000

Sur la base de 20% de matière sèche dans les pommes de terre

Application, principaux avantages :

- Lignes de production complètes, prêtes à l'installation et à l'utilisation ;
- Processus entièrement automatisé ;
- Peu d'opérateurs requis ;
- Temps d'installation minimal, système facilement démontable et relocalisable ;
- Technologie de production à grande échelle également disponible pour capacités inférieures ;
- Volume d'huile minimal dans le système / intervalle de vidange écourté ;
- Consommation en eau minimale, grâce la technologie de contre-courant unique ;
- Excellent contrôle de la production grâce au nouveau modèle de friteuse Multiflux ;
- Equipement de haute qualité, bénéficiant d'un excellent support technique.





Nederland

BMA Nederland B.V.
De Bleek 7
3447 GV WOERDEN
P.O. Box 46
3440 AA WOERDEN
The Netherlands
Phone: +31 348 435 435
Fax: +31 348 439 399
Internet: www.bma-nl.com
E-mail: info@bma-nl.com