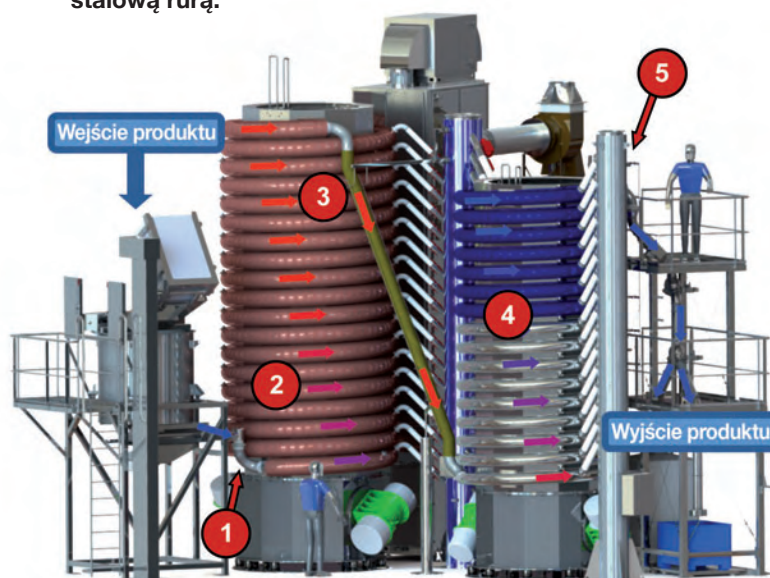


# Prażenie i opiekanie orzechów, ziaren, kakao i kawy ziarnistej

## Technologia – pracujące w ruchu ciągłym elektryczne systemy prażenia

Całkowicie różne od tradycyjnych systemów bębnowych lub wykorzystujących gorące powietrze, prażaki firmy Revtech oparte są o proste i pomysłowe zasady:

- **Transport i mieszanie poprzez wibracje w zamkniętej, spiralnej rurze,**
- **Ogrzewanie poprzez bezpośredni kontakt z grzaną oporowo stalową rurą.**



- 1 System zasilania zapewnia dopływ produktu, ze stałą wydajnością, do spiralnej rury pierwszej wieży.
- 2 Produkt jest podgrzewany poprzez bezpośredni kontakt z gorącą rurą i przemieszczany wewnątrz rury poprzez jej wibracje.
- 3 Przy utrzymywanej stałej temperaturze produkt jest stopniowo prażony.
- 4 Produkt jest stabilizowany i chłodzony w drugiej spiralnej wieży poprzez zimne, osuszone i filtrowane powietrze.
- 5 Prażony produkt opuszcza system w temperaturze otoczenia, gotowy do pakowania.

## Maszyny przygotowane pod zamówienie, zgodnie ze specyfikacją klienta.

- Temperatura obróbki od 50°C do 300°C lub wyższa,
- Czas pobytu od 3 do 40 minut,
- Zaprojektowane dla konkretnych potrzeb prażaki ciągle o wydajności od 300 kg/h dla najmniejszych, do 5 000 kg/h dla największych,
- Różnorodne rodzaje produktów mogą być prażone lub opiekanie wykorzystując system Revtech: migdały, orzechy nerkowca, pistacjowe, laskowe, ziarna słonecznika, dyni, sezamu, pszenicy, jęczmienia, herbata, przyprawy, kawa, kakao...

## W trakcie prażenia dokonywana jest pasteryzacja

Prażenie na sucho nie zawsze gwarantuje pasteryzację, czego dowodem jest kilka przypadków zatruc Salmonellą po spożyciu masła z orzecha ziemnego w Stanach Zjednoczonych.

Dzięki wyjątkowej konfiguracji systemu, prażaki REVTECH mogą zapewnić pasteryzację produktu w trakcie prażenia i gwarantują eliminację biologicznych patogenów: Salmonella, E. coli, drożdże, pleśń... Skuteczność tej metody pasteryzacji może zostać zatwierdzona dla każdej z jednostek produkcyjnych poprzez niezależne laboratorium na podstawie odpowiednich protokołów testów (na przykład protokół „The Almond Board of California”).





## Zwiększenie wartości dodanej prażonych produktów

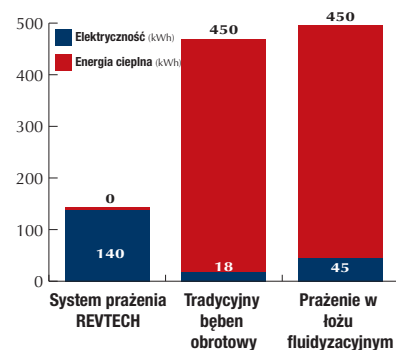
- **Doskonale jednorodne prażenie** uzyskuje się poprzez wibrujące łożo fluidyzacyjne produktu.
- **Poprawa aromatu prażonych produktów**, ponieważ produkt jest prażony w ograniczonej przestrzeni, we własnych oparach, nadaje mu to dodatkowy aromat prażenia.
- **Delikatne obchodzenie się z produktem** – nawet delikatne orzechy, jak nerkowca, czy ziemne nie są łamane, a skórka migdałów pozostaje nienaruszona.
- **Szeroki zakres kolorów i aromatów prażonych produktów** jest dostępny na tej samej maszynie, jako że temperatura i czas pobytu są precyzyjnie i łatwo zmieniane,
- **Proces ciągły**, wymagający minimalnej obsługi operatora.



Doskonała kontrola procesu prażenia

## Przełomowa technologia do Państwa dyspozycji

- **Technologia przyjazna środowisku** ponieważ ok. 90% energii jest przekazywane do produktu (w porównaniu z ok. 30% dla tradycyjnych metod prażenia gorącym powietrzem), brak dużych ilości spalin i skażonego powietrza na wylocie z systemu (w przeciwieństwie do technologii prażenia z opalaniem gazem).
- **Brak systemów transportu powietrza**, wentylatorów, czy kanałów wentylacji: obniżenie kosztów oraz wyeliminowane ryzyko pożaru
- **Niskie zużycie energii**, około 140 W/kg, co oznacza 140 KW dla 1 tony produktu
- Minimalne koszty utrzymania w ruchu i **łatwe mycie**.



Zużycie energii do prażenia 1 tony kawy ziarnistej zielonej

## Referencje na całym świecie

- Amerykańska firma **SMUCKER'S** praży i pasteryzuje **orzechy ziemne** na jednostce Revtech o wydajności 4500 kg/h od 2009. W 2011, po pozytywnej wewnętrznej certyfikacji systemu, została zainstalowana druga podobna linia.
- **Whitworths** w Wielkiej Brytanii praży **migdały, orzechy ziemne, nerkowca i pistacjowe** wykorzystując prażak REVTECH o wydajności 1100 kg/h.
- Rosyjska firma **Marishkin** praży **ziarna słonecznika** z wydatkiem 500 kg/h.
- **Baba Products** praży 1000 kg/h **orzechów i ziaren** w Malezji
- **Provence Regime** na południu Francji praży **ziarno sezamu**.



1 000 kg/h prażak orzechów i ziaren



1100 kg/h prażak orzechów



4500 kg/h prażak orzechów

### Revtech

50 allée des Abricotiers  
26270 Lorient-sur-Drôme  
Francja  
Tel: +33 4 75 60 16 33  
revtech@revtech.fr  
www.revtech.fr

### ECP Maszyny Pakujące

Przedstawicielstwo w Polsce  
ul. Bielawska 36c/127  
05-520 Konstancin-Jeziorna  
Tel. 22 736-24-80  
ecp@ecp.com.pl  
www.ecp.com.pl