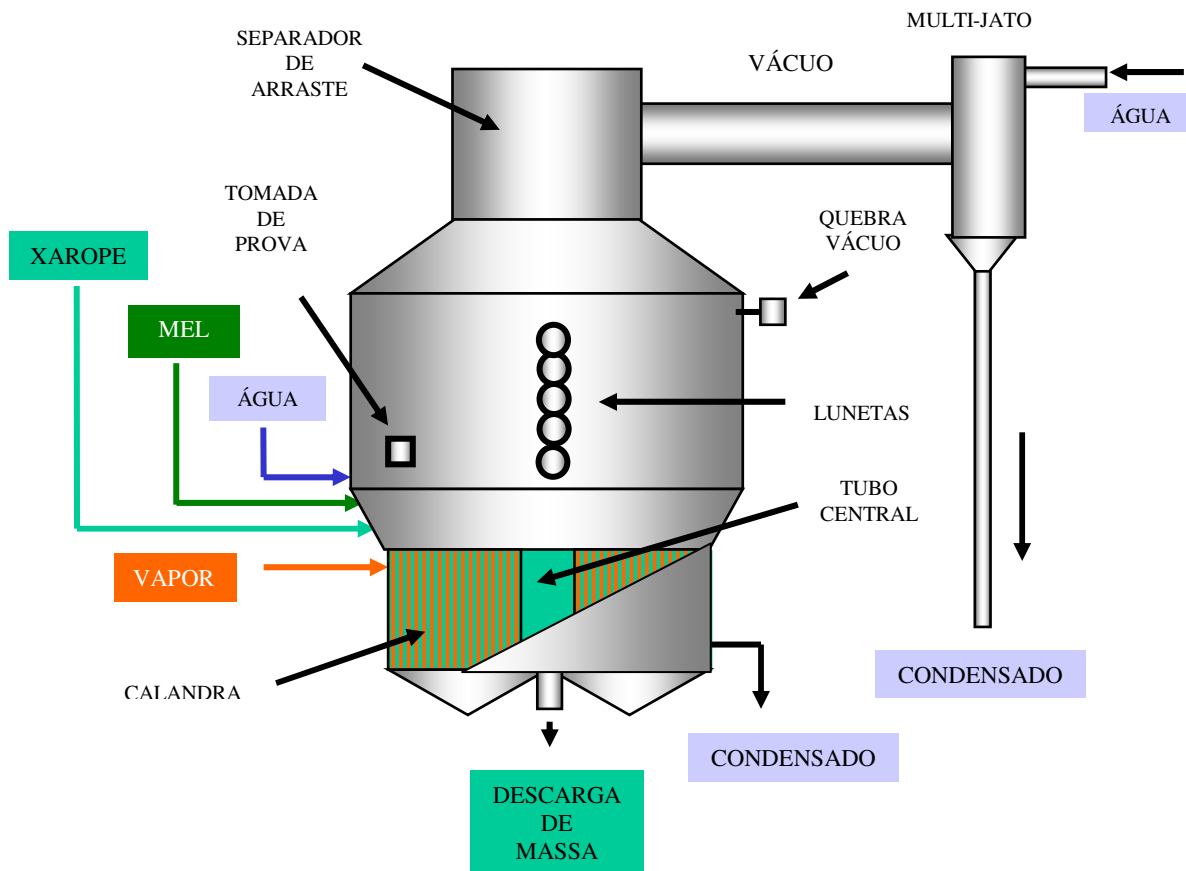


REFRATÔMETROS EM COZEDORES A VÁCUO



AUTOMATIZAÇÃO DOS COZEDORES COM REFRAÔMETRO “ON LINE”

- Controle de Alimentação: consiste em medir a concentração da massa cozida através de um refratômetro e controlar a alimentação de produto açucarado.
- Controle de Estabelecimento dos grãos após a granagem: consiste em medir a concentração da massa cozida e controlar a vazão de água para o Cozedor.
- A medição repetitiva nos permite estabelecer os pontos ideais de semeadura para cada pureza do produto açucarado, assegurando que o processo de cozimento esteja sempre na zona ideal de supersaturação, garantindo perfeitas condições para o estabelecimento e crescimento dos cristais.
- Diminuição do tempo de duração de cada cozimento.
- Aumento da capacidade de produção da fábrica.
- Uniformidade e repetibilidade dos cozimentos, independente do operador que realiza o cozimento (padronização de cortes e cozimentos).
- Eliminação da formação de falsos grãos e grãos conglomerados.
- Obtenção do produto final com melhores parâmetros de qualidade.
- Obtenção de um maior rendimento em cristais para cada cozimento.
- Possibilidade de se trabalhar com qualquer tipo de massa (A,B ou C) e qualquer tipo de tacho (contínuo ou batelada, vertical ou horizontal).