

FILTRATION DANS LA FABRICATION DU BEURRE DE CACAO

Making the world safer, healthier and more productive®





Amafilter® se spécialise dans la fourniture de solution de filtration efficace pour le marché de l'alimentation et plus particulièrement le beurre de cacao.

Au fil des ans, Amafilter® a acquis une vaste expertise en fournissant aux acteurs majeurs de la fabrication de chocolat des solutions innovantes pour la filtration de beurre du cacao.

Nous sommes fiers de cette solution ultime reconnu pour l'excellence de ses performances, tout en minimisant les opérations de maintenance et cela dans un environnement où la sécurité et l'intégrité des opérateurs sont érigés en priorité.

Nos équipes « procédé » jouissant d'une vaste expérience dans la filtration du beurre de cacao sont au service de nos clients dans un esprit d'étroite collaboration afin d'atteindre le niveau d'exigence requis.

Nos domaines d'expertise vont de la conception, à l'ingénierie, en passant par la fabrication et la mise en service de la solution de filtration choisie.

MISSION

Filtration Group est un acteur global de premier plan dans la filtration industrielle reconnu pour son expertise dans la filtration solide-liquide.

Ayant à cœur de rendre le monde plus sûr, plus sain et plus productif, nous proposons des solutions efficaces aux problèmes les plus ardues.



SAFER



HEALTHIER



MORE PRODUCTIVE



Le beurre de cacao est ce qui donne au chocolat son onctuosité < fondant dans la bouche >. Cependant, le beurre de cacao n'est pas seulement utilisé dans la fabrication de confiseries. Il est également utilisé dans produits cosmétiques, tels que les crèmes de traitement, les après-shampoings, les crèmes hydratantes et les baumes à lèvres.

Par décorticage des fèves de cacao, suivi d'étapes de concassage, de torréfaction et de broyage, le produit est transformé en une masse brute qui est ensuite pressée pour séparer la poudre et le beurre de cacao.

Problèmes courants dans la filtration du beurre de cacao :

- La contamination se produit avec le temps
- Durée de filtration excessive
- Maintenance et réparations coûteuses
- Décharge de gâteau dense
- Trop de solides dans le produit final
- Accumulation d'humidité

Pourquoi le système automatisé Amafilter® Cricketfilter® est-il idéal pour les applications de beurre de cacao ?

Le Cricketfilter® est un système de filtration automatisé en acier inoxydable parfaitement adapté à la filtration de beurre cacao.

La raison principale est due à la régénération permanente des toiles filtrantes conçues et développées pour répondre aux exigences spécifiques de la filtration du beurre de cacao. En effet, à chaque fin de cycle de filtration, les toiles sont débarrassées des particules solides accumulées et nettoyées afin que le cycle suivant puisse redémarrer.

Le Cricketfilter® utilise comme principe de nettoyage des impulsions d'air ou de gaz afin de faire tomber le gâteau chargé de solide en fond de cuve. Ce nettoyage se fait par flux inversé.

Ce étape se réalise automatiquement au travers du programme de l'automate dès que la pression de déclenchement a été atteinte.

N'ayant pas d'élément en mouvement, la maintenance du filtre Cricket se résume au remplacement programmé des pièces d'usures tels que le joints de couvercle, de collecteurs.

Le design en forme ovale des éléments filtrants permet d'avoir une surface de filtration plus importante dans un diamètre de cuve donné par rapport à des éléments filtrants cylindrique.

Avantage de la solution de filtration automatisée Cricketfilter®

Débit élevé

- 40% de surface filtrante en plus par rapport à des bougies cylindriques.
- 40% de capacité de rétention en plus par rapport aux éléments filtrants cylindriques.

Optimisation de la surface au sol

Réduction jusqu'à 20% de la surface au sol nécessaire par rapport aux technologies concurrentes. Filtre presse par exemple!

Qualité optimale et fiabilité

La durée de vie des éléments en acier inoxydable Cricketfilter® peut s'étendre jusqu'à 30 ans avant d'être remplacés.

Excellé dans les applications de polissage

Idéal pour les applications à contenu solide par rapport aux systèmes de filtres à feuilles sous pression existants.

Coûts d'exploitation réduits

N'ayant pas d'éléments en mouvement, la maintenance se limite au changement de toiles filtrantes et du remplacement annuel des joints de couvercle et des collecteurs.





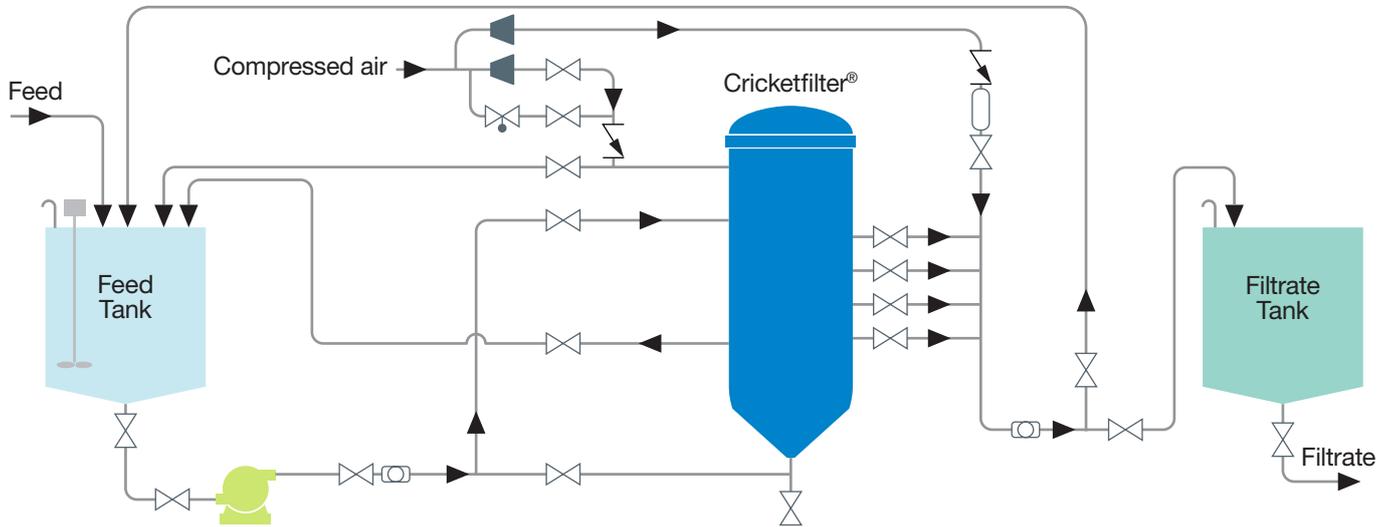
Amafilter® Cricketfilter®

Le Cricketfilter® est un système automatisé développé pour combiner les avantages du filtre traditionnel à plaque sous pression dit « ébauche » et des filtres à cartouches dit de « Finition/polissage » tout en évitant leurs inconvénients.

La technologie éprouvée Cricketfilter® est la solution idoine pour vos opérations de séparations solide/liquide de beurre de cacao.

D'ailleurs, les plus grands producteurs mondiaux de chocolat ne se sont pas trompés en intégrant cette technologie dans leurs lignes de production.

Diagramme de flux



La poudre de cacao est séparée dans un cône par sédimentation. Le gâteau qui reste est déposé au fond du récipient avant d'être réintroduit dans la cuve d'alimentation.

À la fin du processus de filtration, il vous reste du beurre de cacao raffiné de qualité, exempt de solides et de contaminants.

Le Cricketfilter® peut produire du beurre de cacao avec une teneur en solides inférieure à 10 ppm. La capacité de filtration peut atteindre jusqu'à 70 à 80 kilogrammes par mètre carré de surface.





CARACTÉRISTIQUES

Le Cricketfilter® est idéal pour une utilisation dans le beurre de cacao.

Il permet une sédimentation facile et rapide pendant le processus de filtration.

AVANTAGES

Le Cricketfilter® permet de traiter une concentration plus élevée de solide et une qualité de filtration supérieure à la technologie plus conventionnelle que sont les centrifugeuses. Dans cette application, un Cricketfilter® suffit à remplacer plusieurs centrifugeuses, ce qui permet également de réduire les coûts d'investissement ainsi que tous les coûts liés à l'exploitation, tels que l'énergie, les pièces de rechange et les temps d'arrêts.

Le Cricketfilter® Convient au processus d'épaississement du beurre de cacao

Les solides sont recueillis dans la partie inférieure conique du filtre et peuvent être évacués séparément ou renvoyés dans la cuve d'alimentation.

CARACTÉRISTIQUES

Toiles du Cricketfilter

Le Cricketfilter® est un système parfaitement adapté à la filtration du beurre de cacao en une seule étape notamment grâce aux toiles spécialement conçues et développées pour répondre aux exigences de cette application.

AVANTAGES

Toile et sous-toiles consommable de haute qualité avec un rapport/qualité prix qui en fait une solution de filtration compétitive et unique.

Toiles filtrantes

Toiles filtrantes conçues pour traiter des qualités de beurre différentes, quelles que soit l'acidité, l'abrasivité des solides ou la température.

Résistance mécanique et chimique très élevée qui permet une durabilité de 6 à 9 mois.

Toiles drainantes

Sous-toiles conçues pour traiter des qualités de beurre différentes, quelles que soit l'acidité, l'abrasivité des solides ou la température.

Résistance mécanique et chimique très élevée qui permet une durabilité de 9 à 12 mois.



amafilter[®]
Filtration Group[®]

+31 573 297 777

info.fgnl@filtrationgroup.com

www.amafiltration.com

28092022