

# FECOATEC



## DISSOLPLUS COCEDOR DE JARABE

Capacidad de  
300 kg/h a 1.000 kg/h

info@fecoatec.com  
www.fecoatec.com  
+(34) 91 603 94 52

C/HIERRO 6, NAVE 1. Polígono Industrial Sur  
CP 28770 COLMENAR VIEJO (MADRID) SPAIN

FECOATEC



DISSOLPLUS COCEDOR DE JARABE



## ¿QUIÉNES SOMOS?

FECOATEC es una empresa fundada en el año 2000 en Madrid (España) por ingenieros cualificados, con gran experiencia en la industria alimentaria, especialmente en los sectores de confitería y chocolate.

Nuestros clientes son desde pequeñas y medianas empresas hasta las mayores multinacionales del sector.

Los proyectos a medida, la calidad técnica de las obras y la constante evolución de la tecnología nos permitieron alcanzar una posición notable en el mercado.

Nuestra estructura empresarial centrada en la tecnología nos permite ofrecer excelentes soluciones técnicas a precios competitivos.

Todos los equipos que se muestran están diseñados / fabricados por FECOATEC.



F E C O A T E C

## ¿QUÉ ES DISSOLPLUS?

El cocedor de jarabe DISSOLPLUS diseñado y fabricado por FECOATEC, es una máquina completamente automática para la preparación de jarabe de azúcar u otros ingredientes (sorbitol, maltitol, xilitol..) a una concentración fijada.

El proceso de cocción puede ser realizado a presión positiva, o puede también hacerse una mezcla por disolución a presión atmosférica.

Es destacable el diseño higiénico, los acabados superficiales de la unidad, y la gran eficiencia en el proceso de intercambio térmico, lo que hace que la unidad tenga un rendimiento muy alto.

Producción de **300 kg/h hasta 1.000 kg/h.**



Es la solución ideal para preparación de jarabe de azúcar (o sustitutos de azúcar) a una concentración en grados Brix determinada. Permite además la adición de numerosos ingredientes (tanto sólidos como líquidos), y realizar una mezcla uniforme de los mismos.

Este jarabe es normalmente utilizado después en otro proceso productivo, tal y como grageado con jarabe, o producción de caramelos.

El proceso puede ser completamente automatizado, y todos los ajustes de la máquina son realizados desde la pantalla táctil HMI integrada en la máquina.

Diseño higiénico.

Chasis y cocedor, fabricados en acero inoxidable AISI304L, excepto las partes en contacto con el producto, que están fabricadas en AISI316L.



La cocción es realizada mediante calentamiento por vapor a través de la camisa del depósito. El vapor no está en contacto directo con el producto.

Con camisa de aislamiento en chapa de acero inoxidable soldada, mediante lana de roca de 40 mm de espesor. Instrumentación de vapor incorporada así como válvula de control para un preciso control de la temperatura del producto.

Excelente coeficiente de intercambio térmico, lo que permite realizar la cocción en un tiempo mínimo, debido al sistema de agitación interno, que genera una alta turbulencia del producto sobre las paredes del depósito.

La agitación va soportada en la parte superior, y no tiene apoyo inferior para un diseño higiénico.

Sistema de carga de ingredientes automático (agua, sólidos, aditivos...)

Carga de azúcar o equivalente puede ser de diferentes maneras: manual, con husillo elevador, con sistema de transporte neumático..

Tuberías de producto encamisadas, con recirculación de medio de calentamiento.

Bomba de trasiego de producto, con doble camisa y diseño higiénico.

Sistema de filtración en línea incorporada, situado después de la bomba de descarga de producto terminado.

Filtro de cartucho, con doble camisa para recirculación de medio de calentamiento, fabricado en acero inoxidable, diseño FECOATEC. Opcionalmente incluyendo separador magnético.

Cuadro eléctrico integrado, con PLC y pantalla táctil HMI para preciso control de todos los parámetros.



### **CARACTERÍSTICAS OPCIONALES:**

- **CÉLULAS DE CARGA.** El sistema de cocción de jarabe DISSOLPLUS, puede ir montado sobre células de carga para un correcto control del peso de producto y preciso control de los ingredientes.

- **DEPÓSITO PULMÓN.** El sistema de cocción de jarabe DISSOLPLUS, viene opcionalmente equipado con un depósito pulmón de producto terminado. Esto hace que el sistema sea más flexible y la producción aumente. El depósito pulmón puede estar situado al mismo nivel que el DISSOLPLUS, o debajo del mismo para descargar por gravedad y ahorrar espacio en fábrica. El volumen del depósito pulmón tiene capacidad normalmente para 2 / 3 batches del DISSOLPLUS. El depósito pulmón es un depósito fabricado en acero inoxidable, con camisa de calentamiento y aislamiento térmico. Tiene un agitador tipo hélice marina, y un control de nivel analógico. El funcionamiento es completamente automático, y la unidad viene suministrada de manera compacta.

- **SISTEMA CIP.** Es posible instalar un sistema CIP autónomo (compuesto de depósito, bomba centrífuga, tubería y valvulería), para la generación de fluido de limpieza del DISSOLPLUS. En el depósito DISSOLPLUS, se instalan bolas CIP de limpieza para la correcta limpieza interior del mismo. En caso de que haya línea CIP en fábrica se puede conectar a la línea de fábrica.

- **ADICIÓN DE INGREDIENTES MINORITARIOS. ( LÍQUIDOS Y SÓLIDOS).** En el DISSOLPLUS es posible además de añadir los 2 ingredientes principales (típicamente azúcar y agua) la instalación de sistemas automáticos para la dosificación de aditivos minoritarios líquidos (colorante, aromas...). Este sistema está compuesto normalmente de depósito pulmón, bomba dosificador de pistón y tuberías. También se puede suministrar un sistema para dosificación de sólidos minoritarios.

- **HUSILLO SIN FÍN CARGA DE PRODUCTO.** El sólido principal (normalmente azúcar), se puede introducir en el DISSOLPLUS con ayuda de una estación rompesacos, y su correspondiente husillo de transporte para realizar la carga de producto de manera cómoda y controlada.



# DISSOLPLUS

COCEDOR DE JARABE

FECOATEC



# DISSOLPLUS

COCEDOR DE JARABE



# PRODUCTOS REALIZADOS CON DISSOLPLUS

Jarabe De Glucosa



Masa Para Caramelos



Jarabe Con Azúcar



Jarabe Sin Azúcar





# DISSOLPLUS

## COCEDOR DE JARABE

