



Технологии, подтвержденные результатом



Технология впрыска пара

Насос Vaction™

Пар используется для:

Очень эффективного нагрева
Смешивания и гомогенизации
Функции насоса

Одновременно!

Позволяет сократить количество технологических этапов

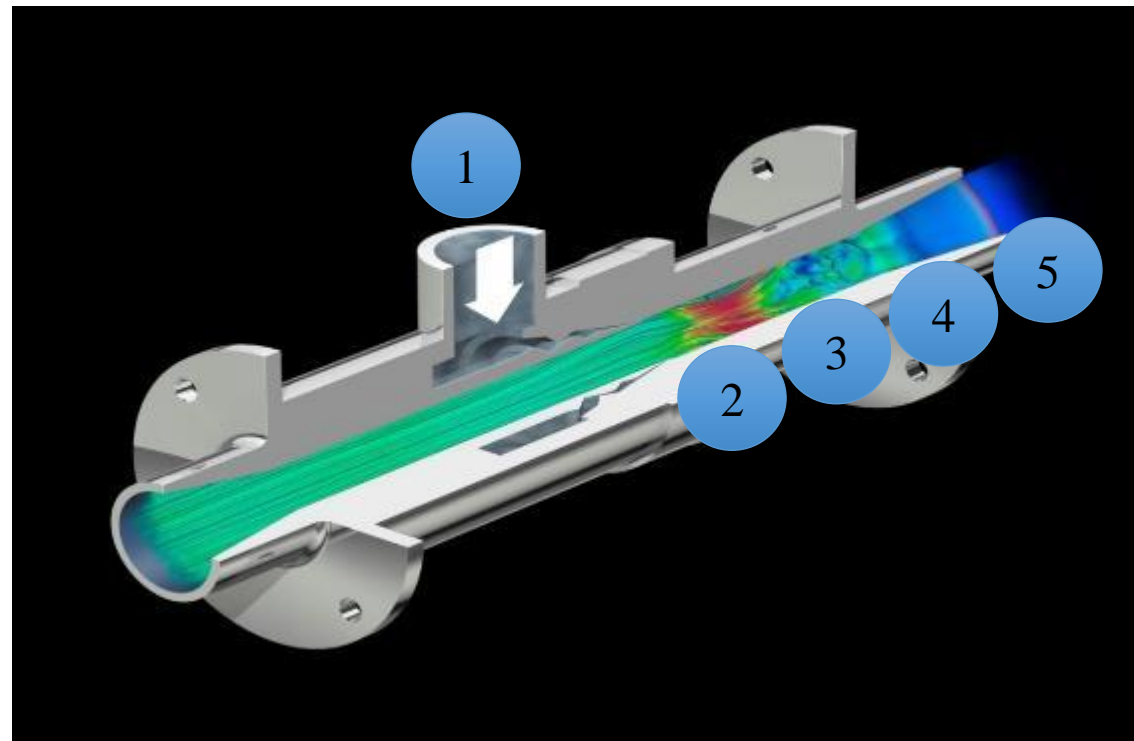
Поднимает на новый уровень возможность гидратации крахмалов и передачи вкуса



Технология впрыска пара

Принцип работы насоса Vaction™

1. Пар подается в кольцевое отверстие камеры кондиционирования.
2. Затем пар попадает в рабочую камеру, через которую движется продукт.
3. Геометрия насоса Vaction™ позволяет разогнать пар до сверхзвуковой скорости, чтобы создать контролируемую «ударную волну».
4. Смешивание и нагрев происходят в контролируемой зоне пониженного давления и сверхзвуковой скорости.
5. Насос Vaction™ позволяет регулировать эффективность сверхзвуковой секции и устройства в целом.



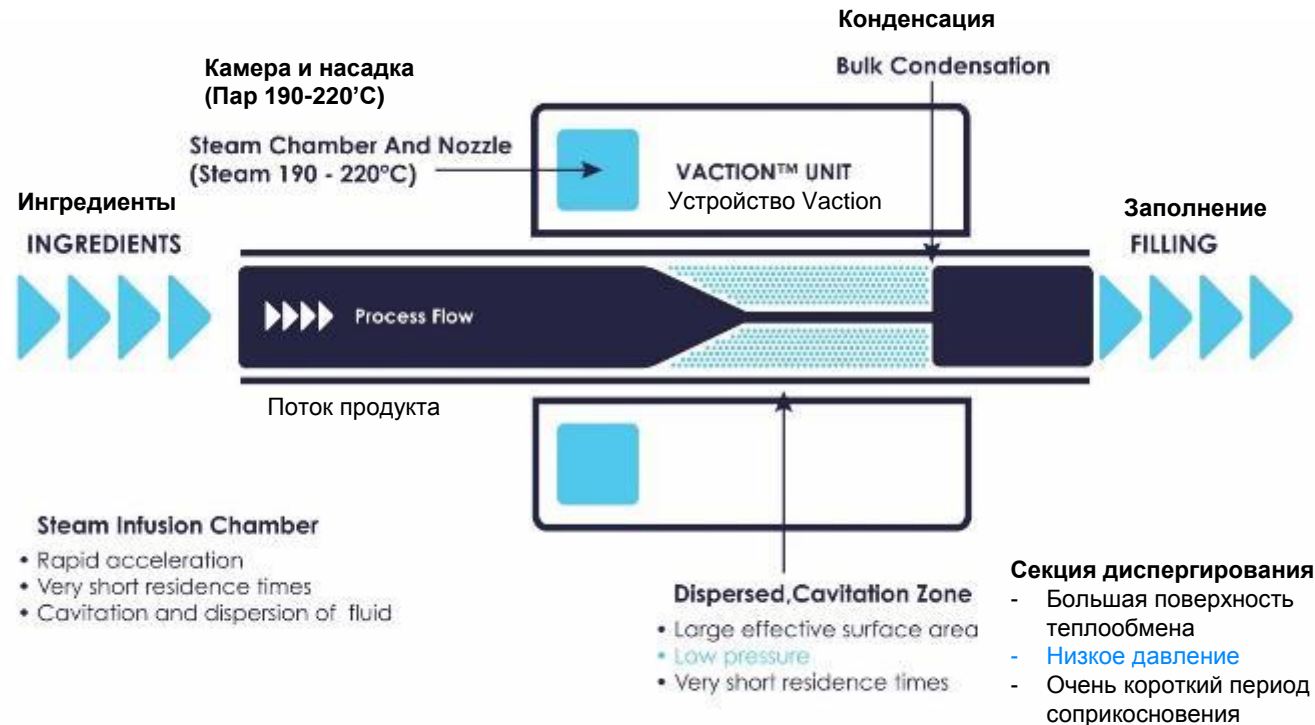
Уникальная среда впрыска пара

Нагрев и смешивание



Камера впрыска пара

- Мгновенное ускорение
- Очень короткий период соприкосновения
- Кавитация и диспергирование продукта

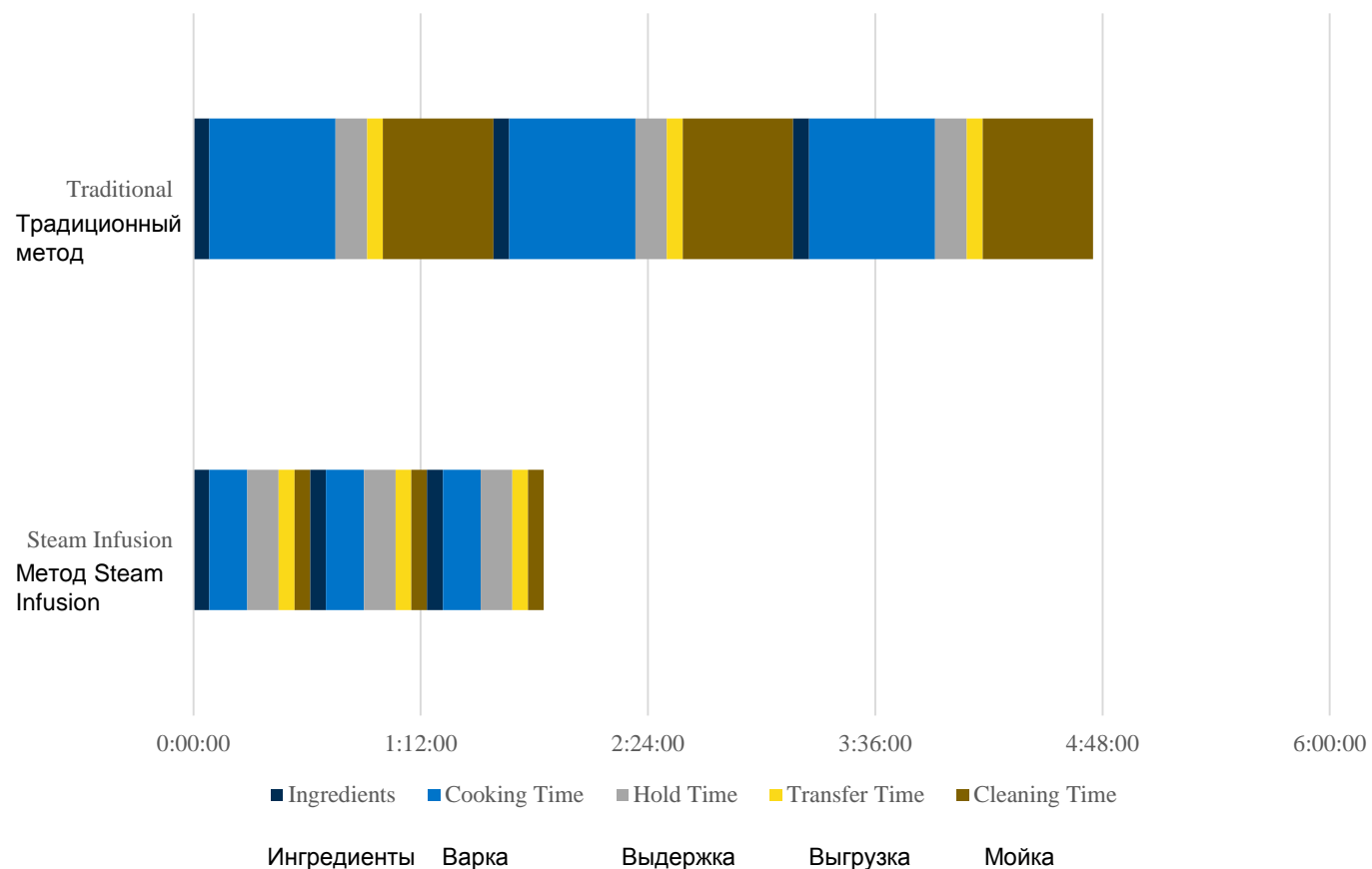


Temperature rise of 10 - 15°C across the unit. Can be considered instantaneous for fluids.

Изменение температуры в блоке на 10-15°C – для жидкости считается мгновенным.

Уникальная скорость процесса

Производство трех партий соуса бешамель



Значительное сокращение времени варки

Отсутствие нагара при применении метода Steam Infusion – перед варкой очередной партии достаточно ТОЛЬКО ополоснуть емкость

Применения



Сгущенное молоко



Супы – пюре и с отдельными кусочками



Зерновые напитки на основе овса, кукурузы и др.

Преимущества

- Единый технологический этап обработки обеспечивает скорость процесса приготовления - 1000 кг за 10 мин
- Продукт не меняет цвет в процессе производства, отсутствие пригорания

Преимущества

- Приготовление 1000 кг за 20 мин
- Яркий вид продукта благодаря отсутствию пригорания в процессе производства
- Овощи и мясо сохраняют свою структуру

Преимущества

- Мгновенное растворение зерна и быстрое достижение заданной температуры
- Возможность менять текстуру продукта - от однородной до зернистой
- Возможность добавлять ингредиенты, например, фрукты и вкусовые добавки

Применения



Соусы – Томатная паста, Кетчуп, Томатный соус, Барбекю, Чили.

Преимущества

- Нагрев 500 кг томатной пасты при 30Вх от 15 до 90С за 10 мин
- Цвет не изменяется
- Можно добавлять различные ингредиенты для кетчупа и соусов



Готовые блюда – Кисло-сладкие овощи

Преимущества

- Приготовление 1000 кг за 20 мин
- Отличный вид продукта – отсутствие пригорания
- Овощи сохраняют свою структуру и внешний вид



Готовые блюда – Телятина с Чили

Преимущества

- Приготовление 1000 кг за 40 мин
- Отличный вид продукта – отсутствие пригорания
- Фасоль и мясо сохраняют внешний вид и имеют необходимую структуру

R&D

Опережая время

Государственные гранты

- Правительственный грант в размере £1m на разработку методов применения Steam Infusion в пищевой промышленности и метода криогенного замораживания.

Самостоятельность

- Собственная команда специалистов по разработке программного обеспечения.

- Научно-исследовательская работа
- Инновационный центр, где можно проводить тесты с использованием метода Steam Infusion в условиях полной конфиденциальности



История Успеха



Exclusive to Iceland

Slimming
WORLD

touching hearts, changing lives



Slimming World Meals Exclusively at Iceland

i Due to incredible popularity, we're running low ... We're working as hard as we can to make some more and will be back online soon.

You can still get a good selection in your **local store**.



Группа OAL

Основные данные

- Ежегодный оборот главного подразделения в Великобритании £12 миллионов
- Продажи в США, Европе, Африке
- Команда из 60 инженеров
- Более 8% оборота компании используется для R&D
- Опыт работы свыше 20 лет
- OAL – это торговое название компании Olympus Automation Limited.

