

Рисопропаривающие установки

Ведущая технология
для всех требований пропарки



Мировой опыт и последние знания в области пропаривания.
Комплектное промышленное оборудование для различных технологий:

- порционная система, открытый бак без давления
- порционная система, открытый бак под давлением
- варочная система непрерывного давления в вертикальной варочной машине или горизонтальном ленточном варочном аппарате
- пропарка коричневого риса
- лабораторная пропаривающая система для проведения опытов и исследований

Рисопропаривающая система ШУЛЕ

Различные рисопропаривающие системы ШУЛЕ

Пропаренный рис является одним из самых популярных рисовых продуктов в Европе и становится более важным не только ввиду улучшенной питательной ценности, но также благодаря усовершенствованным свойствам приготовления и обработки, более ценным с промышленной точки зрения.

Помимо важности питательных свойств пропаренного риса существует большое количество преимуществ и факторов эффективности, делающих процесс пропарки привлекательным. Такими преимуществами, например, является увеличение выхода (размера выработки) основной части риса во время измельчения пропаренного риса, уменьшение жесткости приготовленного риса и улучшение варочных качеств пропаренного риса.

В настоящее время существует большое количество традиционных и промышленных методов, при которых основные шаги такие, как пропитка, термическая обработка (пропарка или варка) и сушка зачастую отличаются только применением различной техники и параметров процесса. В странах, занимающихся разведением риса, в основном для пропарки используется рис-падди (рис-сырец), в Европе существует тенденция пропаривать также коричневый рис.



Непропаренный рис –
время варки прибл. 12-15 мин.



Пропаренный рис –
время варки прибл. 18-22 мин.

Помимо постоянного качества рисовая промышленность требует особой спецификации качества рисовых продуктов. Необходимым предварительным условием для этого является знание определенных влияний параметров процесса на различные разновидности риса и аспекты качества конечного продукта. Для достижения этой особой цели необходимо современное пропаривающее оборудование, которое позволяет выбирать параметры процесса в соответствии с индивидуальными требованиями Заказчика.

Ведущая технология для всех аспектов пропарки может обеспечиваться пропаривающей техникой ШУЛЕ. Порционная система, открытый бак без давления, варочные системы непрерывного давления и пропарка коричневого риса указывают на широкий диапазон возможностей пропарки ШУЛЕ. Технологии пропарки риса ШУЛЕ основываются на опыте, полученном на заводах во всем мире и постоянных научных исследованиях и разработках на собственной опытной пропаривающей установке в г.Гамбурге.

Основные факторы влияния на условное пропаривание

- увеличение размера выработки основной части риса во время измельчения
- упрощенный процесс шелушения
- универсальные и стабильные свойства варки и обработки
- уменьшенная жесткость приготовленного риса
- усовершенствованная питательная ценность и продленный срок хранения

Факторы влияния на пропарку коричневого риса

(в основном те же факторы влияния, что и пропаривание риса-падди с дополнительными преимуществами)

- меньше требования к воде и энергии
- предотвращение эффектов потемнения
- отсутствие запаха и вкуса пропарки
- воздействие на конечные варочные качества
- альтернатива странам – импортерам риса карго

Рисопропаривающие заводы ШУЛЕ

Технология процесса



Преимущества техники непрерывного пропаривания ШУЛЕ – для падди-риса и риса карго

- Только одна варочная установка высокой производительности
- Специальная система обеспечивает универсальную обработку во время пропаривания
- Очень гибкая система выбора различных параметров пропарки в соответствии со свойствами падди-риса на входе и желаемого конечного продукта
- Возможность влияния на обработку путем изменения параметров
- Автоматическая система контроля для легкой эксплуатации

Стандартные системы пропарки ШУЛЕ:

Производительность т/сутки	Продукт	Система варки
12 падди	Порция	пропитка / пропарка
24 -400	падди-рис	1 варочная машина непрерывного действия, вертик. типа
24 -500	коричневый рис	1 варочная машина непрерывного действия, гориз. типа

Опытная пропаривающая установка ШУЛЕ

Наша пилотная установка находится в полном распоряжении наших клиентов для проведения опытов и испытаний в любое время:

- непрерывная эксплуатация до 300 кг/ч
- для имитирования процедур пропитки/пропарки
- варка под давлением



Примеры заводов ШУЛЕ, установленных в мире



Пропаривающая установка 1-2 т/ч



Пропаривающая установка 7,5 т/ч



schule@amandus-kahl-group.de

www.schulefood.de



F.H. SCHULE Mühlenbau GmbH

Dieselstraße 5-9

D - 21465 Reinbek / Hamburg

Phone +49 (0) 40 7 27 71 - 0

Fax +49 (0) 40 7 27 71 - 710



Официальный представитель в Украине

ООО «Инволд», Украина, Киев

Тел.: 044 383 42 12; 067 230 48 95

info_inworld@ukr.net

www.inworld.com.ua