

FECOATEC

DISSOLPLUS COCEDOR DE JARABE
DISSOLPLUS SYRUP COOKER



**DISSOLPLUS
COCEDOR DE JARABE**

**DISSOLPLUS
SYRUP COOKER**

**Capacidad de 300 kg/h a 1000 kg/h
Capacity from 300 kg/h to 1000 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



¿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 y fabricados por FECOATEC.



WHO WE ARE?

FECOATEC is a company founded in year 2000 in Madrid (Spain) by qualified engineers, with great experience in food industry, specially in confectionary and chocolate sectors.

Our customers are from small and medium companies to the biggest multinationals in the sector.

The custom-made projects, technical quality of the works, and constant technology evolution allowed us to achieve a remarkable position in market.

Our technical-focused company structure, allow us to offer excellent technical solutions at competitive prices.

All equipment shown is designed and manufactured by FECOATEC.

¿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.



CARACTERISTICAS 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.** (LIQUIDOS Y SOLIDOS). 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. Es posible instalar un refractómetro en línea para la medición directa de los grados Brix de la solución preparada por DISSOLPLUS.



WHAT IS DISSOLPLUS?

The syrup cooker DISSOLPLUS designed and manufactured by FECOATEC, is a completely automatic machine for sugar syrup preparation (also other ingredients such us sorbitol, maltitol, xylitol...) in a fixed concentration.

The cooking process can be done at positive pressure or also it can be done a dissolving mixing at atmospheric pressure.

It is remarkable the hygienic design, surface finish, quality of manufacturing and the high efficiency in heat exchanging process, causing the DISSOLPLUS to have a very high performance and high output.

Production from **300 kg/h to 1.000 kg/h.**



Is is the ideal solution for sugar syrup preparation (or sugar substitutes) to a set Brix degree concentration. It also allows to add several ingredients (solid or liquid) and a uniform mixing and dissolution of all of them.

The syrup produced by DISSOLPLUS is normally used later in other production process, such as coating or candy production.

The process can be completely automatized, and all the adjustments of the DISSOLPLUS, are done through the touch screen HMI integrated in the machine.

Higyenic design, completely manufactured in stainless steel for maximum ease of cleaning.

All parts in contact with product are manufactured in stainless steel AISI316L.

DISSOLPLUS SYRUP COOKER

MAIN FEATURES



Supported over frame manufactured in stainless steel. Cooking process is done by heating by means of steam that recirculates through the double jacket of the tank. Steam is not in direct contact with the product. With insulating jacket in welded stainless steel, with 40 mm insulating rockwool.

Steam instrumentation and steam control valve is supplied, for a precise control of product temperature.

Excellent heat transfer coefficient, what allows to perform the cooking process in reduced time, due to internal mixing system, that provoke a high turbulence of the product on the internal walls of the tank.

Mixer is supported on top part of the tank, and it is hanging with no lower support, for a hygienic design.

Automatic ingredients loading system (water, solids, additives...)

Sugar (or equivalent) loading can be performed in different ways: manual, with elevating screw, pneumatic transport...

Double jacketed pipes for product, with recirculation of heating media.

Syrup pump, with double jacket and hygienic design. Inline filtration system is installed at the outlet of unloading of finished product pump. Cartridge filter, with double jacket for heating media recirculation, manufactured in stainless steel. FECOATEC design. Optionally including magnetic separator.

Electrical cabinet integrated, with PLC and Touch Screen HMI, for precise control of all parameters.



OPTIONALS FEATURES:

·**LOAD CELLS.** Cooking system DISSOLPLUS, can be supported on load cells for correct control of weight of the product and precise loading of ingredients.

·**BUFFER TANK.** Cooking system DISSOLPLUS, is optionally equipped with a buffer tank for finished product. This makes the system more flexible and increases production. The buffer tank can be installed at same level as DISSOLPLUS, or under it for gravity unloading of finished product and save space in factory. Volume of the buffer tank is normally 2 / 3 batches of DISSOLPLUS. Buffer tank is manufactured in stainless steel, with heating jacket and insulation jacket. Equipped with a gentle mixer with marine-impeller type, and analogic control level. Working of the unit is completely automatic, and the unit is supplied in a common frame.



·**CIP SYSTEM.** It is possible to install an independent CIP system (including CIP tank, pump, piping and control) for generate the cleaning fluid of DISSOLPLUS. In DISSOLPLUS are installed CIP balls for correct internal cleaning of it. In case there is CIP line in factory it can be connected to main factory line.

·**MINOR INGREDIENTS ADDITION (SOLIDS / LIQUIDS).** In DISSOLPLUS is possible to add besides from 2 main ingredients (typically sugar and water), an automatic system for addition of minor ingredients (liquid such us aroma or colorant). This system is usually composed of buffer tank, dosing piston pump and piping. Additionally, can be supplied a dosing system for minor solid ingredients.

·**SUGAR LOADING SCREW.** The main ingredient (usually sugar) can be loaded into DISSOLPLUS, with help of a loading station and an elevating transport screw, that allows to perform the loading process on a comfortable and controlled way. It is possible to install a refractometer in line, for direct measuring of Brix degree of product prepared by DISSOLPLUS.



PRODUCTOS REALIZADOS CON DISSOLPLUS

PRODUCTS MADE WITH DISSOLPLUS

Jarabe De Glucosa



Glucose Syrup

Masa Para Caramelos



Candies

Jarabe Con Azúcar



Sugar Syrup

Jarabe Sin Azúcar



Sugarless Syrup



**DISSOLPLUS
COCEDOR DE JARABE**

**DISSOLPLUS
SYRUP COOKER**



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

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

FECOATEC