



96 134 06 63

P.I. Fuente del Jarro
Ciudad de Elda, 11
46988 Paterna | Valencia
www.grupovento.com



**Contenido en aceite
en el jugo tratado
inferior a 100 ppm
99 % de eliminación
de aceite.**

DESACEITADO DE JUGOS DE PRENSA.

RECUPERACIÓN DE ACEITES ESENCIALES

Especialmente concebido para el tratamiento de jugos de prensa de cortezas cítricas (de naranja o limón) con un 0,75 % al 1%, máximo de aceite esencial.

Obteniendo a la salida del jugo tratado un contenido en aceite inferior a 100 ppm (99% de eliminación de aceite)

Proceso basado en la destilación continua caracterizado por un óptimo rendimiento en el agotamiento de aceite con bajo consumo de vapor

DESACEITADO DE JUGOS DE PRENSA. TIPO DE INSTALACIÓN

Columna continua de destilación (desaceitado) de los aceites esenciales, procedentes de los jugos de prensa de las cortezas cítricas (naranja/limón). Formada por trenes embridados con platos de destilación de tipo hermético con campanas de ebullición.

Dispone de una zona de agotamiento y otra de purificación de los aceites, además incorpora un evaporador tubular, condensadores y enfriante del aceite y agua condensada, un decantador florentino de separación de los aceites y un intercambiador de calor, para recuperar energía térmica.

El equipo trabaja bajo régimen de vacío.

Además la instalación se complementa con un panel de control de los productos de salida, junto con un cuadro eléctrico y un sistema informatizado de control, mediante PLC y programa de automatización.

Este tipo de instalación se caracteriza por un óptimo rendimiento en el agotamiento del aceite en el jugo de origen, con un consumo de vapor muy inferior al de un flash. Además de tener una mayor versatilidad, tanto en producción variable, como en la posibilidad de retención del producto, el tiempo necesario para su pasteurización.



DIAGRAMA DEL PROCESO

