

# Doskonalenie konstrukcji urządzeń procesowych stosowanych do wytwarzania soków i koncentratów na przykładzie pras koszowo-tłokowych IPS 10 000 – nowej generacji



*„Zastosowaliśmy kilka istotnych rozwiązań, które znacząco zoptymalizowały funkcjonowanie prasy – wyjaśnia Artur Kiełb Kierownik Działu Technologii i Inżynierii procesowej”*

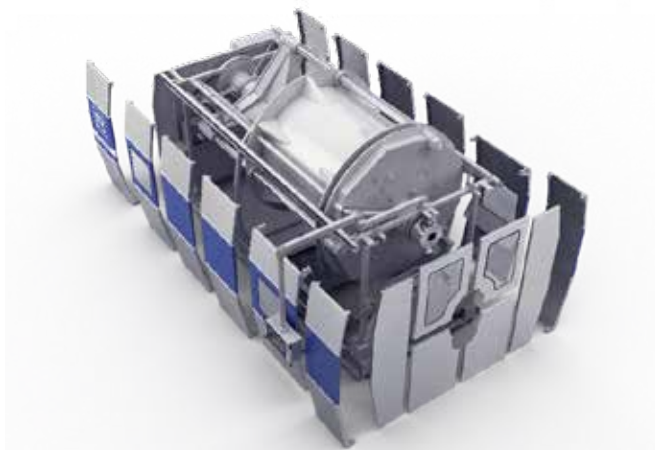
Poniżej prezentujemy najistotniejsze zmiany, wynikające z zebranych doświadczeń oraz dialogu z klientami, które wdrożyliśmy w 2022 roku w produkowanych prasach IPS 10 000:

*„Prasa IPS 10 000 umożliwia efektywne otrzymanie soku z różnych surowców, zarówno z twardych owoców, takich jak jabłka bądź gruszki, jak też z owoców miękkich, tropikalnych oraz warzyw.”*

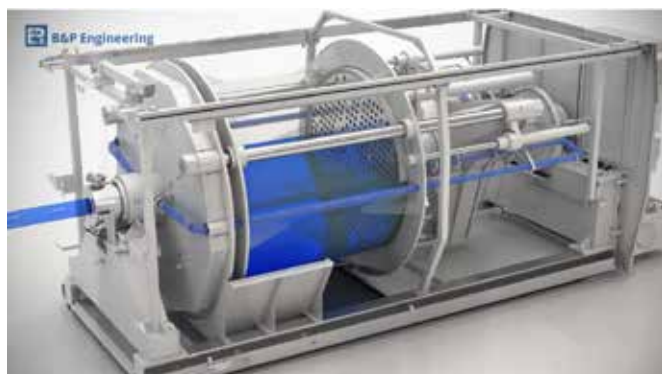
W B&P Engineering stale optymalizujemy wewnętrzne procesy produkcyjne oraz doskonalimy i unowocześniamy konstrukcję produkowanych urządzeń. Oferowane przez firmę urządzenia i ich funkcjonalności to odpowiedź na potrzeby producentów soków i koncentratów. Bliski kontakt z użytkownikami pozwala nam szybko reagować i wdrażać wymagane zmiany oraz dodawać nowe funkcjonalności.



Fot. 1. Odciążenie pracy uszczeltek: przyspieszenie ruchu tłoka, prędkości liniowej i tym samym zwiększenie wydajności



- zoptymalizowaliśmy prędkość posuwu tłoka, co z kolei wpłynęło na redukcję czasu tzw. szarży, czyli krótsze przetrzymywanie produktu w prasie. Z kolei precyzyjne wykonanie, jak też prawidłowe pasowanie tłoka do cylindra oraz zastosowanie najwyższej jakości uszczelnień znacząco zwiększa wytrzymałość urządzenia,
- gniazda zapasowe dla prowadnic płyty dociskowej gwarantują dłuższą żywotność powierzchni roboczej płaszcza,



Fot. 2. Złącza sokowe przednie i tyle – nowatorskie rozwiązanie – zwiększenie trwałości komponentów prasy



Fot. 4. Innowacyjny algorytm dozowania wody ekstrakcyjnej. W korelacji z ilością pobranego produktu ustandaryzowanie parametrów tłoczonego soku pod kątem ilości cukrów i zmniejszenia ilości zużywanej wody

- zastosowanie komór sokowych w płycie oporowej i płycie dociskowej z systematycznym odprowadzaniem soku umożliwia uzyskanie maksymalnej wydajności, optymalne spulchnianie miazgi, łatwiejszy rozładunek oraz dłuższą żywotność napędu cylindra (brak zatrzymywania cylindra przy posuwie tłoka do przodu),
- urządzenie wyposażono w przepływomierz dedykowany do pomiaru przepływu miazgi owocowej, przetwornik liniowy wewnątrz siłownika głównego do pomiaru położenia płyty dociskowej oraz laserowy pomiar położenia płaszcza.



Fot. 3. Zintegrowany system pomiaru przewodności

- usprawniony system mycia,
- zmniejszenie zużycia drenów i koszulek,
- wydłużony czas eksploatacji,

„Dzięki zaawansowanej technologicznie budowie, jak też zastosowaniu innowacyjnego, inteligentnego systemu sterowania nowo powstała prasa umożliwia otrzymywanie wysokiej jakości soków NFC oraz pozwala na wypracowanie maksymalnego uzysku poprzez wielokrotną ekstrakcję wytlóków w jednym cyklu pracy.”



**Zachęcamy do kontaktu:**  
[www.engineering-bp.com](http://www.engineering-bp.com)  
[marketing@engineering-bp.com](mailto:marketing@engineering-bp.com)  
 +48 799 056 378