



Un souffle d'avance®



Machines de process / Process Machines

**Premix et Saturateurs, Réservoirs, Pasterisateurs et NEP
Mixers and Saturators, Tanks, Pasteurizers and CIP**



Un souffle d'avance®



Système de dosage moderne avec une grande stabilité de gazéification Modern dosing systems, High stability of saturation.



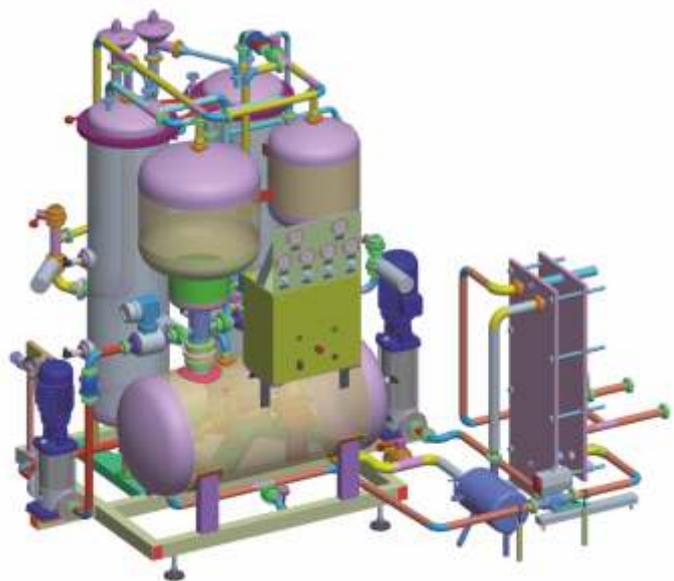
ENG Mixers and Saturators of the JS and JG series are designed for production of carbonated water and drinks.

These modern automatic machines that guarantee high stability of the saturation process. To this end electromagnetic E+H flow meters and constant-pressure modulation valves are employed.

FRA Les mélangeurs/Premix et les saturateurs de la série JS et JG servent à préparer l'eau gazeuse et les boissons.

Ces dispositifs automatiques très modernes offrent une haute stabilité du processus de gazéification grâce aux débitmètres électromagnétiques E+H et aux soupapes de régulation de pression constante (Constant - Pressure Modulating Valve).

Les machines sont réalisées conformément aux exigences d'hygiène alimentaire, adaptées au NEP, faites entièrement en inox AISI316L et AISI304.



ENG Production process is controlled by means of a state-of-the-art and easy to operate B&R controller unit that requires only two input parameters: desired syrup concentration in a drink and its required quantity. Micro-saturators are equipped with separate control programs for production of carbonated water as well as non-carbonated and carbonated drinks.

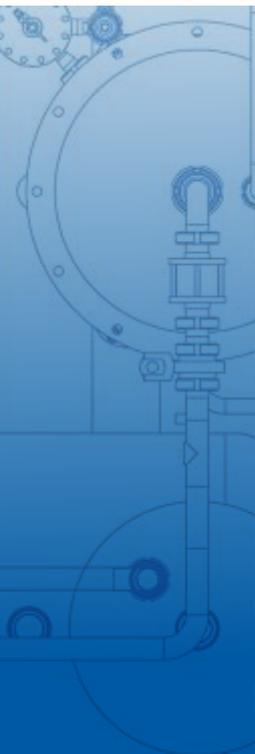
Our Mixers and Saturators are made in Europe by highly skilled workers, using best quality stainless steel AISI316L and AISI304 and we use only the highest quality components from such world leading companies as: **Thyssen Krupp, Festo, Balluf, METAL WORK, B&R Automation, Moeller, LOVARA, Elstar.**

As the result we offer our customers an optimal balance of price and the quality.

FRA Les processus de production d'eau/de boisson sont commandés par un système de commande B&R, simple d'emploi et avancé du point de vue technologique.

L'algorithme de commande n'exige que les informations relatives à la concentration du sirop dans la boisson et à la quantité de boisson prête. Le micro-saturateur dispose de programmes de commandes séparées, permettant la production d'eau gazeuse, de boissons non gazeuses et gazeuses. Les programmes du système de commande comprennent la fonction lavage du dispositif.

Composants de haute qualité fournis par des fabricants tels que : **Thyssen Krupp, Festo, Balluf, METAL WORK, B&R Automation, Moeller, LOVARA, Elstar.**





Nettoyage parfait avec hygiène alimentaire élevée Perfect cleaning, High Hygiene standards



ENG Our machines meet the most demanding hygiene standards and support CIP machine cleaning process that is carried out in multiple stages (cleaning with an acidic agent, cleaning with an alkaline agent, disinfection and finally rinsing).

CIP stations are used to prepare suitable solutions of cleaning and disinfecting agents to clean machines in a closed-circuit process. We offer two options of CIP for cleaning our process lines: fully automatic option and a simpler, semi-automatic one for smaller plants.

CIP station features a compact pumping station, a set of valves and two solution tanks. It is automatically controlled by a microprocessor.

FRA Les stations NEP pour le lavage des lignes sont en variante automatique ou semi-automatiques plus simples, destinées aux plus petites productions.

Nous proposons le meilleur rapport qualité-prix avec une structure très moderne et une grande précision d'exécution.

La station NEP sert à la préparation des solutions de nettoyage et désinfectants pour les machines dans un processus en circuit fermé.

La station se compose d'une chambre de pompes, de soupapes et de deux réservoirs avec la solution.

La chambre de pompage très compacte est équipée d'une pompe principale et de trois pompes de dosage des agents : alcalin, acide et désinfectant. La station comprend toutes les soupapes servant à commuter les passages de l'eau et des agents, y compris les vannes d'arrêt manuel.





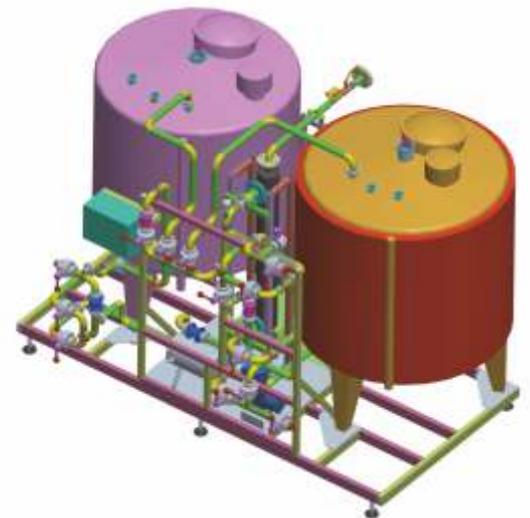
ENG The pumping station consists of a main pump and three auxiliary pumps that control proportions of alkaline, acidic and disinfecting agents. Valves are provided to control the flow of water and cleaning agents.

CIP station also contains a JAD-type steam heat exchanger to heat up cleaning and disinfecting agents.

FRA La station de préparation des solutions nettoyantes contient aussi un échangeur de chaleur de type JAD. Il sert à transformer la chaleur au moyen d'un agent de chauffage sous forme de vapeur d'eau.

Le fonctionnement de la station NEP est commandé automatiquement par un microprocesseur. Les actionneurs sont des soupapes à clapets commandés pneumatiquement par air comprimé.

Le processus de lavage est réalisé en plusieurs étapes: lavage avec un agent acide; lavage avec un agent alcalin; désinfection; rinçage; ce qui garantit une efficacité et une hygiène aux normes plus draconiennes.





Continuity, Suitability



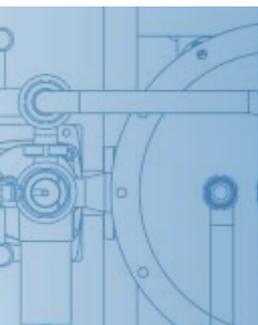
ENG HTG assists clients in determining the process technology that is most suitable for the client needs.

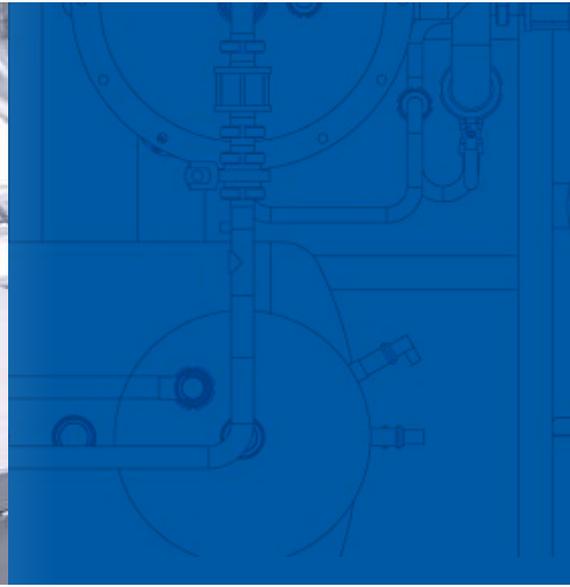
We design the best production processes for the client products such as juices, ice tea, carbonated drinks etc.

FRA La partie relative au processus de production est réalisée sur mesure en fonction des besoins du client.

HTG vous aidera à déterminer la technologie pour la préparation des produits. Les meilleurs fournisseurs de recettes, de concentrés, d'installations auxiliaires, proposent les solutions plus modernes avec les technologies adaptées au produit fini, tout cela garantit une très haute qualité et l'optimisation des processus de préparation des liquides, tels que les jus, les boissons, Thé Froid, etc.

L'utilisation de composants standards produits par des fabricants européens renommés permet un échange et un dépannage rapide des machines, assurant ainsi la continuité du travail et l'efficacité dans la production.





ENG We also offer a complete range of auxiliary processing machines such as:

- Syrup **processing machines** to process drinks based on both sugar and artificial sweeteners.
- Electric and steam **plate pasteurizers** for pasteurizing liquid products are designed to process milk, wine, juices, syrups and many other products.
- **Tube pasteurizers that are** designed to provide thermal treatment for juices, concentrates and fruit pulp flowing through a process line.

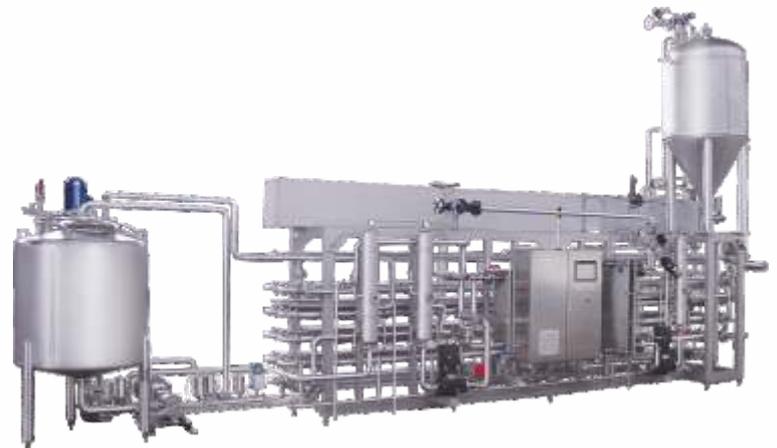
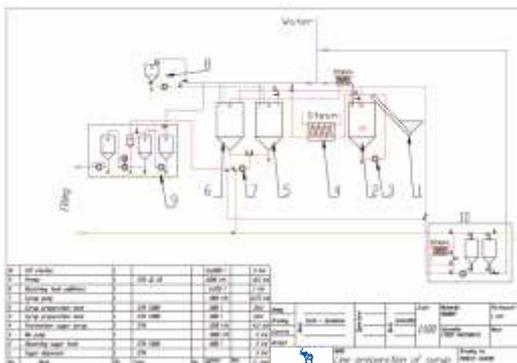
Sterilizers, homogenizers, sugar feeders, process vats and other auxiliary devices are made of materials approved for food processing, mainly of stainless steel AISI304.

FRA Les **siroperies** sont adaptées aussi bien aux boissons sucrées avec du sucre qu'avec des édulcorants artificiels.

Les **pasteurisateurs à plaques**, électriques et à vapeur, servent à pasteuriser les produits liquides et sont utilisés pour le lait, le vin, les jus, les sirops et autres.

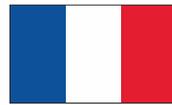
Les **pasteurisateurs tubulaires** sont destinés au traitement thermique des jus, des concentrés et des purées.

Les stérilisateurs, les homogénéisateurs, les distributeurs de sucre, divers réservoirs et autres appareils auxiliaires sont faits en matériaux adaptés à l'industrie alimentaire, principalement en inox AISI304.





Un souffle d'avance®



Contact

HTG INDUSTRY SAS

42 Avenue du Maréchal Foch

60300 Senlis - France

Tel. 0033 (0)3 44 26 58 93

sales@htgindustry.com

Machines de process / Process Machines

**Premix et Saturateurs, Réservoirs, Pasterisateurs et NEP
Mixers and Saturators, Tanks, Pasteurizers and CIP**

