Trasporto Pneumatico

NTE Process opera in un mercato globale, lavorando con successo in Europa, Medio Oriente, Sud-Eat Asiatico, Nord e Sud America. L'azienda si caratterizza per la continua ricerca avanzata nell'ambito di bulk handling e macchine di processo.

Lo sviluppo di tecnologie all'avanguardia ha portato la società alla creazione della divisione dedicata a miscelazione e trasporto pneumatico che include equipment e brevetti.



NTE Process operates in a global market, successfully working in Europe, Middle East, Southeast Asia, North and South America. The company is characterized by the continuous advanced research for bulk handling and process equipment.

The development of advanced technologies has led the company to the creation of the division dedicated to the pneumatic conveying and mixing that inlcudes equipment and own patents.







ESSICCATORI Dryers

Powered by **OKAWA** *A*

NTE Scientific Hub

Offriamo ai nostri clienti la possibilità di testare in prima persona tutte le nostre tecnologie nel nostro Impianto Pilota in scala 1:1. Eseguiamo sia test scientifici (fluidità di base, aerazione, consolidamento, ecc.) che test full scale con i prodotti (atomizzazione, essiccazione, miscelazione solidoliquido, parallel processing, trasporto pneumatico, ecc.) per simulare al meglio la resa delle diverse tecnologie in condizioni reali ed avere un'analisi predittiva delle performance, dei consumi energetici e di tutti i dettagli necessari alla corretta progettazione degli impianti industriali.



We offer our customers the opportunity to test our technologies directly on our 1:1 scale Test Plant. We perform scientific tests (fluidity, aeration, consolidation, etc.) as wel as full scale tests (spray drying, drying, solid-liquid mixing, parallel processing, pneumatic conveying, etc.). to better simulate the output of each technology in real conditions and have a predictive analysis of the performance., energy consumption and all the details necessary for the correct design of industrial plants.









NTE Process S.r.l.

Via Milano, 14/N - 20064 Gorgonzola Milano, Italy Tel • +39 02 9516875 Fax • +39 02 9511473

E-mail • sales@nte-process.com Web Site • www.nte-process.com

GMP









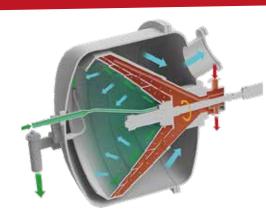




CONVEYING IDEAS INSPIRING SOLUTIONS BUILDING SUCCESS



OKAWAAA



Evapor

"Evapor" è un evaporatore in vuoto a film centrifugo sottile costituito da un rotore conico orizzontale, e da componenti periferici, il tutto in un unico equipment.

L'''Evapor'' è dotato di tutti i componenti necessari quali pompa di alimentazione, pompa di scarico, pompa di distillazione, pompe a vuoto, condensatore, pannello di controllo, ecc. Tali componenti sono posizionati sulla medesima base, formando un unico equipment compatto, adatto ad applicazioni speciali difficili da realizzare con altri tipi di cocnentratori/evaporatori.

La superficie di evaporazione (rotore) gira ad una velocità molto elevata creando una forza centrifuga di circa 200G, trasformando il prodotto in entrata in un film molto sottile (> 0.1mm) ed impedendo la formazione di schiuma.

VANTAGGI

- tempo di permanenza limitato (meno di 1 secondo)
- evaporazione a velocità elevata, temperature ridotte e ad alto vuoto
- formazione di schiuma ridotta dalla forza centrifuga
- deterioramento del prodotto in ingresso minimizzato
- design compatto per una semplice installazione
- facile da pulire (CIP)
- adatta a prodotti sensibili al calore elevato ed alla schiumatura.

APPLICAZIONI

- enzimi e antibiotici
- soluzioni proteiche e brodo di fermentazione
- estratti di erbe cinesi
- estratti vari (di carne, pesce, funghi, ecc.) aromi
- oli e grassi
- vitamine
- resina sintetica

Evapor

Spinning Cone Centrifugal Flow Thin Film Vacuum Evaporator "Evapor" consists of a cantilevered conical rotor horizontally set in the process chamber and peripheral components resulting in a unique

The equipment has all the necessary components such as feed pump, discharge pump, distillate pump, vacuum pumps, condenser, control panel, etc. placed on the same common base resulting in a compact equipment for special applications which are difficult to be performed by other types of concentrators/evaporators.

The evaporation surface (rotor) spins at very high speed creating a centrifugal force of about 200G, making the inlet product result in a very thin film (less than 0.1mm) as well as avoiding the foaming formation.

FEATURES

- residence time extremely short (less than
- · evaporation happens at very high speed at a relative low temperature in a high vacuum atmosphere
- foaming minimized by centrifugal force
- minimum inlet product deterioration
- compact design to facilitate installation
- easy to clean (CIP)
- equipment suitable for high heat sensitive and foaming products as well.

APPLICATIONS

- enzymes and antibiotics
- protein solution and fermentation broth
- herbal extract
- extract (meat, fish, mushroom, etc.)
- oil and fat
- vitamins



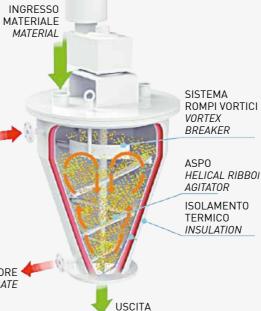
Ribocone

"RIBOCONE" è un miscelatore ed essiccatore conico verticale, un equipment multiuso che può essere utilizzato per miscelazione, essiccazione, raffreddamento, essiccazione sotto vuoto, filtrazione ed essiccazione (sotto vuoto) insieme e trattamento termico (per diminuzione dei batteri nei prodotti o per reazioni chimiche).

La combinazione perfetta dell'agitatore elicoidale con i rompi vortici appositamente progettati, consente l'ingresso delle materie prime per poter essere miscelate e/o essiccate uniformemente ed efficientemente, ottenendo un prodotto finale di qualità.

VANTAGGI

- Nessuna contaminazione del prodotto
- Miscelazione ed essiccazione rapide grazie alla circolazione del prodotto
- Temperatura e umidità uniforme del prodotto
- Scarico completo del prodotto finale dalla parte bassa del cono
- Disponibile versione in vuoto



Ribocone

Conical Vertical Mixer Dryer "RIBOCONE" is a multi-purpose equipment that can be used for mixing, drying, cooling, vacuum drying, Filtration & (vacuum) drying and heating treatment (for decrease bacteria in the products or for chemical reactions).

The perfect combination of the specially designed helical ribbon agitator and the vortex breakers enable the inlet raw materials to be mixed and /or dried uniformly and efficiently resulting in a quality final product.

FEATURES

- Contamination-free (no gear in the box)
- Fast mixing and drying due to circulation
- of the product
- Uniform moisture content and temperature of the product
- Total discharge of the final product from
- the bottom of the cone
- Vacuum model available

APPLICATIONS

- Electronic and IT materials
- Ceramics
- Magnetic materials
- Seasoning
- Animal feed
- Resin powder

VANTAGGI

- Si possono ottenere particelle con granulometria da 100 a 1000 µ
- Granuli difficili da polverizzare durante
- Minore impaccamento del prodotto
- all'interno della camera di atomizzazione.

-

• Riduzione spazio di installazione e manodopera

APPLICAZIONI

- aromi
- alimenti per la salute
- zuppe
- dolcificanti • te nero
- caffè caco
- acidi organici
- enzimi.



Granulatore-atomizzatore continuo a letto

fluido che converte direttamente i liquidi in

granuli, soprattutto i granuli pesanti (600

kg/m³ o più) che sono difficili da produrre

Con "Sprude"si può realizzare anche il

Il liquido essiccato forma inizialmente

granuli costituiti da piccole particelle. La

ripetizione di questo processo fa in modo

che i granuli assorbano il liquido attorno ad

essi facendoli crescere strato dopo strato,

proprio come una cipolla. Questo processo

si traduce in granuli con una densità elevata.

con un atomizzatore convenzionale.

rivestimento di piccoli pellet.

Sprude

A bottom nozzle type continuous fluid bed spray granulator. This unit directly converts the liquid into granules. The heavy granules (600 kg/m³ or more) that are difficult to be produced on a conventional top spray system can be produced in this equipment. The coating of small pellets can also be perform in this equipment.

The dry liquid first forms small particles as starter cores. The repetition of this process makes the starter cores absorb the liquid around it making it grow laver by laver, just like an onion. This process results in granules with high bulk density.

FEATURES

- Particle sizes from 100 to 1,000µ can be produced
- Granules that are difficult
- to powder during transportation • Little sticking of products inside
- the chamber
- Installation space and manpower saving

APPLICATIONS

- seasoning
- health foods
- soups sweeteners
- black tea coffee
- cocoa
- organic acids
- enzymes.



