Hydrateur-mélangeur continu AHK Rapidojet RJ 1000 d’occasion

Le **AHK Rapidojet RJ 1000** est un système industriel destiné à l’hydratation et au mélange continu de farine, de poudres alimentaires et d’ingrédients secs avec de l’eau ou un autre liquide de fabrication.

Contrairement à un pétrin traditionnel, le Rapidojet ne possède pas de grande cuve équipée d’une spirale ou de bras de pétrissage. Les ingrédients secs sont dosés depuis la trémie supérieure, puis dirigés vers une chambre de mélange intégrée au caisson central. Le liquide est injecté sous pression sur la matière sèche afin de produire rapidement une préparation hydratée.

Cette conception convient aux boulangeries industrielles, aux fabricants de prémélanges et aux unités agroalimentaires recherchant un procédé de préparation continu.

Principe de fonctionnement

1. La farine ou la poudre est chargée dans la grande trémie conique en acier inoxydable.
2. Le motoréducteur entraîne le dispositif de dosage et d’alimentation.
3. La matière sèche descend dans la chambre de mélange située sous la trémie.
4. Le liquide provenant du circuit arrière est injecté sous pression dans la matière.
5. La préparation hydratée est ensuite évacuée par la partie inférieure de la machine.

La grande trémie supérieure sert donc au stockage et au dosage des ingrédients secs. Le mélange proprement dit s’effectue dans une chambre plus compacte, protégée à l’intérieur du caisson central.

Applications possibles

Selon la recette, la configuration et les essais réalisés, le Rapidojet peut être étudié pour :

- l’hydratation de farine ;
- la préparation de pâtes boulangères ;
- les prépâtes, biga et préparations fortement hydratées ;
- les mélanges destinés au pain, aux produits boulangers ou à la pizza ;
- l’hydratation du son et des céréales ;
- l’incorporation d’amidon, de gluten ou de prémélanges en poudre ;
- les préparations sans gluten ;
- certaines pâtes liquides et préparations agroalimentaires.

Chaque utilisation doit être validée en fonction de la formulation, du taux d’hydratation et de la capacité recherchée.

Équipements photographiés

- Trémie conique supérieure en acier inoxydable
- Motoréducteur de dosage
- Module central fermé de préparation et de mélange
- Circuit de liquide avec réservoir, tuyauteries et manomètre
- Module auxiliaire ELWA associé au chauffage et au contrôle du liquide
- Armoire électrique intégrée
- Commandes marche, arrêt et régulation
- Châssis mobile monté sur roulettes
- Construction industrielle en acier inoxydable

Fiche technique

Caractéristique	Information
Fabricant	AHK Service & Solutions GmbH
Désignation	Rapidojet
Modèle	RJ 1000
Type	Hydrateur-mélangeur continu par injection de liquide sous pression
Numéro de machine	AU-2012-2083
Date de fabrication	Février 2012
Origine	Allemagne
Capacité nominale du modèle	Jusqu'à environ 1 000 kg/h selon le produit, la recette et l'hydratation
Alimentation électrique	400 V / 50 Hz
Puissance installée	À confirmer, inscription partiellement illisible sur la plaque
Alimentation des poudres	Trémie supérieure avec dosage motorisé
Alimentation liquide	Réservoir et circuit de liquide avec manomètre
Module thermique	Équipement ELWA présent, caractéristiques à confirmer
Mode de production	Continu
Construction	Acier inoxydable
Mobilité	Châssis sur roulettes
Conformité	Marquage CE
État	Matériel d'occasion

La capacité de 1 000 kg/h correspond à la capacité nominale historiquement annoncée pour le modèle Rapidojet 1000. Le débit réel dépend obligatoirement du produit travaillé, du taux d'hydratation et de la configuration de la machine.

Pourquoi choisir un système Rapidojet ?

Le procédé Rapidojet a été développé pour assurer une mise en contact rapide et homogène entre les poudres et les liquides. Il permet d'envisager une production continue tout en évitant l'utilisation d'une grande cuve de pétrissage traditionnelle.

Son intérêt réside notamment dans :

- la rapidité d'hydratation ;
- la régularité potentielle du mélange ;
- la production en continu ;
- l'encombrement limité par rapport à certaines lignes conventionnelles ;
- la possibilité d'adapter le procédé à différentes poudres alimentaires.

Pour connaître la disponibilité, organiser une inspection ou obtenir une proposition adaptée à votre projet, contactez l'équipe PROCULIS.

Questions fréquentes

Le Rapidojet RJ 1000 est-il un pétrin traditionnel ?

Non. Il ne possède pas de spirale ni de bras de pétrissage. Le mélange est obtenu par l'injection sous pression du liquide dans les ingrédients secs au sein d'une chambre fermée.

Où se trouve la chambre de mélange ?

Elle est intégrée dans le caisson central, directement sous la trémie d'alimentation. Elle n'est pas visible lorsque les portes d'accès sont fermées.

Quelle est sa capacité de production ?

La capacité nominale associée au modèle RJ 1000 est d'environ 1 000 kg/h. Le débit réel varie selon la matière, la recette et le taux d'hydratation.