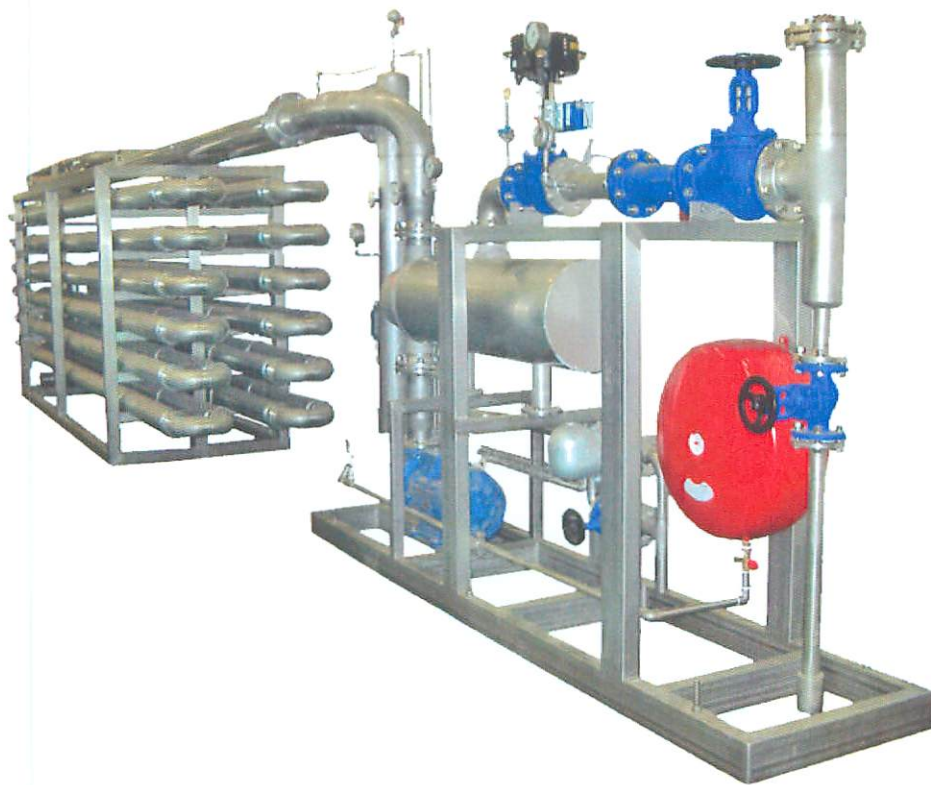


Delta Maischeerhitzer



Maischeerhitzer für eine verbesserte Gewinnung von Saft und Farbe

- “Tube in tube“ Bauweise
- Schonendes Erhitzen mit geregelter Heisswassererwärmungssystem
- Kompakt und flexibel aufgebaut
- Automatisiertes Steuerungssystem
- Für Kernobst und Beeren
- Leicht zu reinigen



Einsatzgebiete Die Delta Maischeerhitzer sind so gebaut, dass sie verschiedene Fruchtmaischen, z. B. von Äpfeln, Birnen, Beeren und Steinobst, vorwärmen.

Die Aktivität der Enzyme wird erhöht und der Ertrag von Saft und Farbe wird verbessert. Der Maischeerhitzer wird zwischen Mühle und Maischestandbehälter installiert. Eine kurze Verarbeitungszeit, geringe Wärmeeinwirkung und leichte Kapazitätsanpassungen für die verschiedenen Fruchtmaischen sind möglich.

Aufbau und Arbeitsweise Delta Maischeerhitzer sind normalerweise Mehrstufensysteme. Die Heisswasserstation kann auf verschiedene Heisswassertemperaturen eingestellt werden.

Das System besteht aus den folgenden Hauptkomponenten: Erhitzer (Wärmetauschermodul mit Doppelrohr), Heisswasserstation (rohrförmiger Wärmetauscher, Heisswasserumwälzpumpe, Erweiterungsbehälter und verschiedene vormontierte Rohrelemente).

Wasser, welches als Betriebsmedium verwendet wird, wird durch Frischdampf in einem Heisswasservorwärmer erhitzt. Das entstandene Heisswasser wird durch eine Kreiselpumpe dem Umlaufsystem zugeführt. Es fließt durch den Mantel des Erhitzungselementes der Maische. Die Wärme wird der Maische zugeführt, welche das innere Rohr des Wärmetauschermoduls im Gegenstrom durchfließt. Das abgekühlte Wasser fließt zur Kreiselumwälzpumpe zurück. Ein Sicherheitsventil und ein Erweiterungstank sind installiert, um Überdruck und Volumenerweiterung zu verhindern.

Technische Daten

Typ	Heisswassermaischeerhitzer
Anzahl der Abschnitte	variabel, abhängig von der Produktionsleistung
Leistungsvermögen	10 bis 120 t/h, 700 – 2800 kW/h
Erhitzungssysteme	Heisswasser oder Vakuumdampf (optional)
Temperaturbereich	5 bis 85°C
Automatisierung	auf Grundlage einer SPS, Visualisierung mit Touchscreen

Bucher Processtech AG
 Murzlenstrasse 80
 CH-8166 Niederweningen
 Tel. +41 44 857 23 00
 Fax +41 44 857 23 41
 info.ch@bucherfoodtech.com

Produkte und Dienstleistungen

Bewährte Technologie für gewerbliche und industrielle Hersteller von NFC Frucht- oder Gemüse-Säften und Konzentraten.

Delta	Annahmestationen, Sortiertische, Elevatoren, Rätzmühlen, Quetschmühlen, Maischeerhitzer
Bucher	Hydraulische Pressen Pneumatische Pressen
Flavy	Querstrom-Filtrationsanlagen Adsorber und Ionentauscher Verdampfer und Aromakolonnen
Sonstiges	CIP-Anlagen Kundenspezifische Anlagensteuerung
Services	Gewerbliche und industrielle Turnkey-Anlagen Prozessentwicklung und Engineering Montage und Inbetriebnahme