

# Verdampfer für Milchanwendungen



Verdampfer-Systeme  
für zahlreiche  
Anwendungen in  
der Milchindustrie

- Mehrstufige Eindampfanlage
- Milch Eindampfanlagen mit MBV oder TBV
- Geringe Temperaturbelastung der Produkte
- Lange Standzeiten mit Milchprodukten
- Kundenspezifische Auslegung



### Aufbau und Arbeitsweise

Eindampfanlagen, auch Verdampfer, Konzentratanlage oder Vakuum-Fallstromverdampfer genannt, stehen seit über 50 Jahren im Einsatz. Neben mehrstufigen, dampfbeheizten Verdampfern liefert Bucher Unipektin auch Anlagen mit thermischer oder mechanischer Brüdenverdichtung. Die SPS-basierten Steuerungen erlauben es, Bucher Unipektin Anlagen einfach und benutzerfreundlich zu steuern und überwachen. Mit der Möglichkeit, sämtliche Produktionsparameter protokollieren zu können.



### Milch- und Molkeprodukte

Dank langjähriger Erfahrung in Konstruktion von Verdampfern ist Bucher Unipektin AG Ihr idealer Partner für die Konzentrierung von:

- Vollmilch und Magermilch
- Molke
- Kondensmilch
- Laktose

### Fallstrom Verdampfer mit thermischer Brüdenverdichtung (TBV)

Mehrstufige Fallstromverdampfer mit thermischer Brüdenverdichtung sind äußerst Energieeffizient. Durch

die Einspeisung von Dampf werden im Thermokompressor die Dämpfe verdichtet. Dadurch können im Vergleich zum klassischen Verdampfer ein bis zwei Verdampfungskolonnen eingespart werden. Der spezifische Dampfkonsum kann dadurch bis zu 50 % gesenkt werden.

### Fallstrom Verdampfer mit mechanischer Brüdenverdichtung (MBV)

Verdampfer mit mechanischer Brüdenverdichtung arbeiten mit einem Hochdruck-Ventilator. Der rückverdichtete Dampf wird zur Erhitzung des Produktes genutzt. Ein MBV-Verdampfer kann bei relativ tiefen Verdampfungstemperaturen gefahren werden. Dank geringer thermischer Belastung können Konzentrate höchster Qualität hergestellt werden. Die Verdampfungskosten liegen bei MBV-Verdampfer erheblich tiefer als bei anderen Bauarten.

Für die Verdampferwahl sollten die aktuellen Kosten für Dampf, Strom und Kühlwasser unbedingt berücksichtigt werden. Unsere Spezialisten beraten Sie gerne über die für Sie ökonomischste Lösung.

### Technische Daten Milch

Typ	Fallstrom Vakuumverdampfer
Verdampfungskapazität	bis 50t/h
Brüdenkompression	mechanisch oder thermisch

**Bucher Unipektin AG**  
 Murzlenstrasse 80  
 CH-8166 Niederweningen  
 Tel. +41 44 857 23 00  
 info@bucherunipektin.com  
 bucherunipektin.com

**Helpdesk**  
 Tel. +41 44 857 22 22  
 service@bucherunipektin.com

**Technischer Support**  
 Tel. +41 44 857 22 33  
 support@bucherunipektin.com

### Produkte und Dienstleistungen

Prozesstechnologie zur Frucht- und Gemüseverarbeitung zu Säften, Konzentraten und Pürees; zur Bierbehandlung, zur Filtration, zur Herstellung von Milchpulver; zur Vakuumtrocknung von flüssigen oder festen Produkten/Stoffen; zur Gefriertrocknung von Kaffee, Tee, Früchten, Gemüse usw. Technologie zur Entwässerung von Klär- und Industrieschlämmen und zur Filtration von Trinkwasser.

### Produkte

Fruchtannahmelinien; Mühlen; Maischeerhitzer; hydraulische Pressen; Membranfiltrationsanlagen; Cold Block Ausrüstung, Adsorber; Ionentauscher; Eindampf- und Aromaanlagen; Pasteure; CIP-Anlagen; Vakuum- und Gefrier-Trockenschränke und Bandtrockner; Zeolith-Adsorber; komplette Prozesslinien

### Dienstleistungen

Prozessentwicklung und Projekt-Engineering, Montage und Inbetriebnahmen, technischer Support, Original-Ersatzteile, Inspektionen, Serviceverträge, Retrofits, Schulungen, Service und Wartung, NetService