

Fallstrom Vakuum- Verdampfersystem



Verdampfer
für die Herstellung
konzentrierter
Fruchtsäfte und
Aromaessenzen

- Konstruktion mit einfachem Durchlauf für maximale Produktqualität
- Energieeffizientes Mehrfachstufensystem
- Integrierter, unabhängig gesteuerter Erhitzer
- Ausgeklügelte Flüssigkeitsverteilung für lange Reinigungsintervalle
- Optimierte CIP mit Hochleistungsprühdüsen



Einsatzgebiete

Bucher Unipektin Fallstrom Vakuumverdampfer sind für eine Produktion von qualitativ hochwertigen Saftkonzentraten und Aromasensenzen ausgelegt. Sie fassen die Verfahrensschritte Pasteurisierung, Aromarückgewinnung und Konzentration in einem System zusammen. Eine kurze Bearbeitungszeit, die geringe Wärmeeinwirkung und ein ausgeklügeltes hygienisches System machen die Verdampfer für die Konzentration aller Arten von Fruchtsäften zum Gerät der Wahl. Aufgrund der in einmaliger Weise konstruierten Flüssigkeitsverteiler können Säfte mit hohen Anteilen an Schwebstoffen und mit Tartrat verarbeitet werden.

Aufbau und Arbeitsweise

Bucher Unipektin Verdampfer sind normalerweise Mehrstufensysteme. Die Energieeffizienz kann durch die Anwendung mechanischer oder thermischer Brüdenrekpressoren verbessert werden. In den Verdampfern wird die zugeführte Flüssigkeit mit konzentriertem Produkt und kondensierten

Wärmetauschern für eine maximale Energieeffizienz vorgewärmt. Vor dem Eintritt in die erste Verdampfungsstufe kann das Produkt mit kontrollierter Temperatur und physiochemischer Stabilisierung pasteurisiert werden. Die Flüssigkeit ist im Säulenkopf verteilt, um die optimale Benetzung der inneren Wandoberflächen aller Verdampfungsrohre sicherzustellen. Die Rohre werden von aussen mit Wasserdampf oder aus Rekpressoren kommenden Dämpfen erhitzt. Die sich entwickelnden Produktdämpfe drücken die Flüssigkeit in einer dünnen Schicht entlang den Rohrwänden zu einer Abscheidungskammer am Boden der Säule. Aufgrund des angewandten Druckanstiegs kann das vorkonzentrierte Produkt in den folgenden Einwirkungsstufen mit den Dämpfen der vorausgegangenen Einwirkung weiter konzentriert werden. Optional werden die ersten Dämpfe einer Aromakolonne zugeführt, wo sie kondensiert und verfeinert werden, um eine konzentrierte Aromaessenz zu erhalten.

Dämpfen in verschiedenen Technische Daten

Typ	Röhren Fallstrom Vakuumverdampfer
Anzahl der Verdampfungsstufen	1 bis 7
Verdampfungskapazität	10 bis 110t/h
Brüdenrekpression	mechanisch oder thermisch (optional)
Aromagewinnung	Mehrfachplattenkolonne für die Konzentrierung (opt.)

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