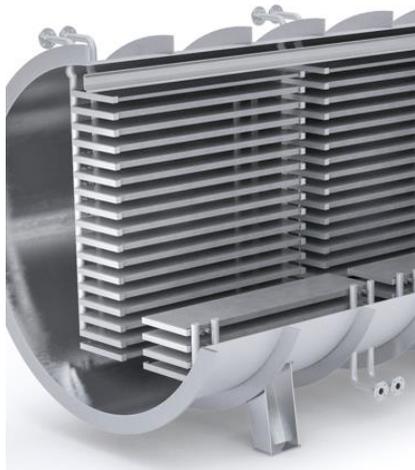


QCF: Quasi-kontinuierlicher Gefriertrockner



Effiziente Batch-
Gefriertrocknung
durch schnelle
Produkthandhabung
und optimierten
Trocknungsprozess

- Batch-Prozess mit Kontakt- und Strahlungsheizung
- Schneller Schalentransfer und Chargenwechsel
- Massgeschneiderte und leistungsstarke Ausrüstung
- Geeignet für stückige, körnige oder pulverförmige Produkte
- Keine Oxidation und minimale Aromaverluste
- Höherer Durchsatz im Vergleich zu herkömmlichen Verfahren
- Automatisierter Betrieb mit Prozessprofil



Design und Funktion

Der Quasi-Kontinuierliche Gefrier-trockner (QCF) ist für eine effiziente Herstellung von gefriergetrockneten Produkten in der Lebensmittel- und Pharmaindustrie konzipiert. Die gleichmässig gefüllten Produktschalen werden mit Hilfe von Wagen, die an einem Oberschienensystem aufgehängt sind, in den Trockner geladen. Der QCF-Trocknungsprozess ist speziell darauf ausgelegt, jedes Produkt auf schonende und effiziente Weise zu trocknen, um die maximale Produktqualität des getrockneten Gutes auf kostengünstige Weise zu erreichen. Dank unserer Kombination aus Kontakt- (unten) und Strahlungsheizung (oben) ist ein höherer Durchsatz pro m² im Vergleich zu herkömmlichen Gefrier-trocknungsverfahren möglich.

Die Qualität des Endprodukts wird durch die konstante Messung und Begrenzung der kritischen Produkt-

temperatur und die richtige Steuerung des Trocknungsprofils aufrechterhalten, dies alles führt zu einer kürzeren Trocknungszeit. Die QCF-Vakuum- und Heiz-/Kühlsysteme sind speziell auf die Nutzung bevorzugter Energiequellen ausgelegt und bieten ein optimales Gleichgewicht zwischen kurzer Chargenzeit und Energieeinsparung.

Optionale Funktionen, wie das Wiegen des Produktes während der Trocknung, eine Kamera zur ständigen Überwachung der Trocknung, eine Notkühlung, automatische Wagenbeladung und -entladung, ein Reinigungskonzept sowie Turn-Key-Konzepte in Kombination mit vor- und nachgeschalteten Prozessen sind auf Anfrage erhältlich.

Anwendungen

- Kaffee/Tee
- Obst- und Gemüsestücke
- Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchte in Stücken
- Pharmazeutische Produkte
- Probiotika und Enzyme
- Säuglingsnahrung

Technische Daten

Vakuum	0.5 bis 5 mbar abs.
Temperatur	150 °C
Kapazität	200 bis 3.000 kg/Batch
Oberfläche der Heiz- und Kühlplatten	16 bis 256 m ²

Bucher Merk Process GmbH

Lippersmatt 2
DE-79725 Laufenburg
Tel. +49 7763 92720
info@buchermerk.com
buchermerk.com

Helpdesk

Tel. +49 7763 92720
service@buchermerk.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 Gefrier-trocknung von Kaffee, Tee, Früchten, Gemüse usw. Technologie zur Entwässerung von Klär- und Industrieschlämmen und zur Filtration von Trinkwasser.

Produkte

Annahmelinien; Mühlen; Maischeerhitzer; hydraulische Pressen; Extraktoren; Membranfiltrationsanlagen; Cold Block Ausrüstung, Adsorber; Ionentauscher; Eindampf- und Aromaanlagen; Pasteure; CIP-Anlagen; Vakuum- und Gefrier-Trockenschränke und Bandtrockner; Zeolith-Adsorber; komplette Prozesslinien; Tanksysteme, Lager- und Prozessbehälter; Misch- und Dosierstationen

Dienstleistungen

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