

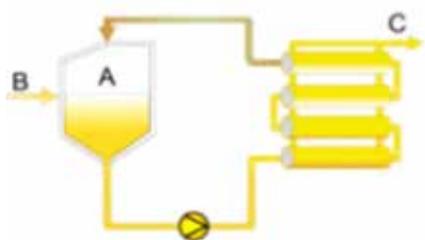
# UltraStar XL

---



**Cross-Flow Ultrafiltrationsanlage zur Klärung von Säften, Wein und Fermenterbrühen**

- Maximale Produktausbeute und exzellente Saftqualität
- Rohrmembranen für sicheren Betrieb auch mit hohem Feststoffgehalt
- Modularer Aufbau, hohe Leistung auf kleinem Raum
- Zuverlässiges, vollautomatisiertes System
- Integriertes CIP-System und Tankmanagement



### Einsatzgebiete

Die UltraStar XL wurde für Anwendungen in der Lebensmittel und Biotechnologie entwickelt. Aufgrund der Rohrmembranen mit grossem Durchmesser ist sie für Applikationen mit mittlerem bis hohem Feststoffgehalt prädestiniert. Die UltraStar wird hauptsächlich zur Filtration von Säften (aus Äpfeln, Birnen, Beeren, Steinfrüchten, Zitrusfrüchten und Ananas), Fruchtweinen und Fermenterbrühen eingesetzt.

### Aufbau und Arbeitsweise

Die UltraStar XL ist eine halbkontinuierliche Cross-Flow Filtrationsanlage. Das zu filtrierende Produkt (B) wird über einen Zirkulationstank (A) durch das Innere der 1/2"-Rohrmem-

branen zirkuliert. Ein Teil der Flüssigkeit durchdringt dabei die Membranen und verlässt die Anlage als Permeat (C). Frisches Produkt (B) wird kontinuierlich in den Zirkulationstank (A) nachgespeist. Sobald die maximale Feststoffkonzentration erreicht ist, kann das Retentat optional diafiltriert werden (Auswaschen mit Wasser), um die Produktausbeute zu maximieren. Aufgrund des modularen Aufbaus der Anlagen wird ein weiterer Leistungsbereich abgedeckt. Mit unterschiedlichen Membrantrenngrenzen kann eine Anpassung an verschiedene Anwendungen erfolgen. Die vor- und nachgelagerten Produkttanks können von der Anlagensteuerung bewirtschaftet werden.

### Technische Daten

Membranmodule	KMS Super-Cor® XL Plus
Membrantypen	UF (HFM 180), MF (HFM 513)
Membranfläche	83–499 m <sup>2</sup>
Temperaturbereich	10–55 °C
pH-Bereich	2.0–10.5
El. Anschluss	36–85 kW
Abmessungen (B x L x H in mm)	bei <250 m <sup>2</sup> : 3'537 x 4'432 x 3'323
	bei >250 m <sup>2</sup> : 4'794 x 4'432 x 3'323
Lieferumfang	Zirkulationseinheit mit Schaltschrank montiert auf Rahmen, Filtermoduleinheit, vollautomatische SPS-Steuerung mit Touchpanel.

**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