Warmwassererzeuger

Pasteurisator für Flüssigkeiten

FOODINDUSTRY

THERMI GAS

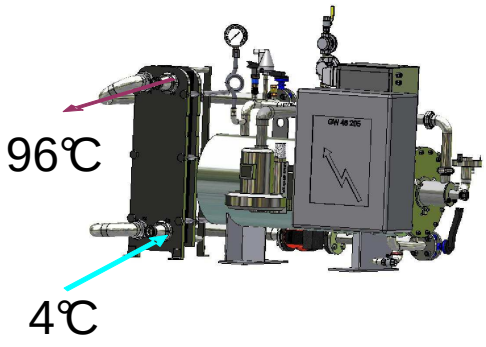
L'ENERGIE
au coeur de vos projets

KOSTENEINSPARUNG UND PROZESSOPTIMIERUNG MIT GAS!

Die Saftpasteurisation ist eine wichtige Phase des Herstellungsprozesses. Die Produktqualität hängt von der Beherrschung des Prozesses, insbesondere von der Genauigkeit der Temperaturführung ab.

Zur Gewährleistung einer gleichbleibend hohen Produktqualität stellen wir die Temperatur des Primärkreislaufes entsprechend der von Ihnen gewünschten Solltemperatur ein.

Da bei Temperaturen von unter 110 ℃ gearbeitet wird, ist das Gerät unabhängig von den Verpflichtungen der Druckgeräterichtlinien.



Kennzeichen

Der gasbetriebene Warmwasser-erzeuger mit 240 kW gewährleistet eine konstante Temperatur von 105℃ im Primärkreislauf.
Damit können über einen Platten-wärmetauscher 2000 Liter Fruchtsaft pro Stunde von 4℃ auf 96℃ erhitzt werden.

Avis sur le produit

Vorteile mit Gas

Durch den Warmwassererzeuger ist die Pasteurisation energietechnisch autonom.

Die Leistungen von 95 % des Heizwertes machen große Einsparungen möglich (30 %).
Da man sich außerhalb des Rahmens der Druckgeräterichtlinien bewegt, ist dieser Prozess gegenüber der Verwendung von Dampf vereinfacht.

Die Anlage arbeitet autonom und kann über einen Zeitschalter ohne qualifizierten Mitarbeiter gestartet werden.

SAS CHAUFFAGE INDUSTRIEL
Z.I. - 11 rue des Gastadours - F - 22400 LAMBALLE
Tel : + 33 (0)2 96 31 30 40 - Fax : +33 (0) 2 96 31 25 50
E-mail contact@thermigas.com
Site : www.termigas.com