

HOCHLEISTUNGSKERAMIK

BAUTEILE ZUR LEBENSMITTELSTERILISATION

Anwendung:

Durchflusseinheiten in Anlagen zur Sterilisation von Früchten und Gemüse

Material:

Aluminiumoxid F99,7

Die Durchflusseinheiten aus Oxidkeramik werden in Längen von 500 mm und 1000 mm gefertigt. Sie werden dann in einem Kaskadenaufbau von 8 Vierkantrohren (Querschnitt 65 x 95 mm) aufgebaut.

Mit dieser Bauteilkonstruktion werden vor allem Fruchtstücke für Joghurts, Eis und Desserts sowie Gemüsestücke für Fertiggerichte sterilisiert. Die Produktverweilzeit unter Temperatur konnte im Vergleich zu herkömmlichen Prozessen von ca. 40 Minuten auf 7 Minuten reduziert werden. Durch die reduzierte thermische Belastung der Produkte, kann bei Fertiggerichten nach erneutem Erhitzen in der Mikrowelle bzw. im Dampfgarer ein bissfestes Ergebnis erzielt werden.

Bei der Fruchtverarbeitung wird die Fruchtstruktur nicht oder nur schwach geschädigt.

Im herkömmlichen Verarbeitungsverfahren waren bei einem Einsatz von 60% Fruchtstücken im Endprodukt nur noch 35 - 40% übrig. Bei einem Einsatz von F99,7 Vierkantrohren wird ein Fruchtanteil von 55% im Endprodukt erreicht.



F99,7 wird wegen seiner elektrischen Isolation und seiner hervorragenden Lebensmitteltauglichkeit eingesetzt. Die Sterilisierbarkeit der Anlage bzw. der Rohre und die geringe Anhaftung der durchfließenden Produkte an den Innenwänden sind weitere Vorteile der Hochleistungskeramik.

Durch den Einsatz von F99,7 wird das Endprodukt qualitativ hochwertiger und die Lebensdauer der Anlage verlängert sich. Daraus resultieren weniger Produktionsstillstandzeiten, die wiederum eine schnelle Amortisation der Anlage gewährleisten.

- ▶ Elektrisch isolierend
- ▶ Lebensmitteltauglich
- ▶ Sterilisierbar