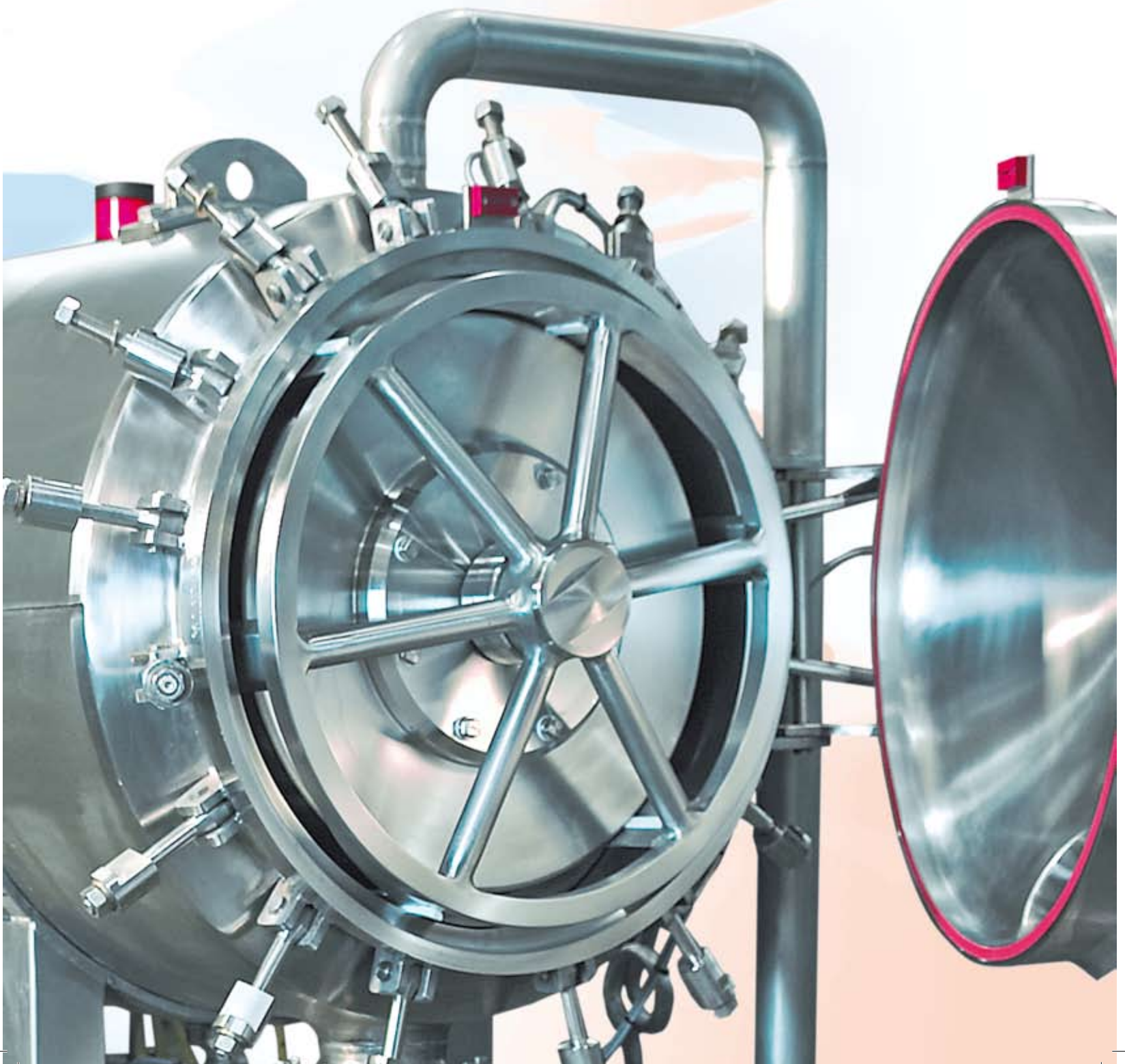




Terlet präsentiert den

Maxxitherm

zum Kühlen hochviskoser und strukturempfindlicher Produkte

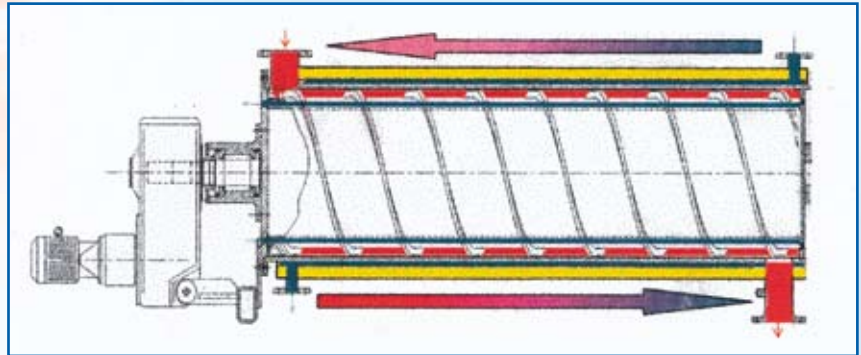




Der von Terlet neu entwickelte Maxxitherm ist eine Neuerung auf dem Gebiet der schabenden Wärmetauscher. In dem Maxxitherm können Produkte wie Kartoffelpüree, Krokettenragout, Fleischkonserven, Kuchenteige und andere hochviskose und strukturempfindliche Erzeugnisse schonend gekühlt werden. Mittels einer einzigartigen Käfigkonstruktion wird das Produkt bei extrem niedrigen Drehzahlen gleitend an der Wand entlanggeführt.

Besondere Eigenschaften

Durch das technische Konzept des Maxxitherm treten im Produkt nur minimale Scherkräfte und somit keine Strukturbeeinträchtigung auf. Das Produkt wird an den gekühlten Außen- und Innenzylinder entlanggeführt. Dadurch wird ein homogener Wärmeübergang erzielt. Somit wird Ihr strukturempfindliches Produkt mit dem Maxxitherm optimal gekühlt und behält seine Qualität und Struktur.



Vorteile

Neben hervorragender Produktqualität bietet der Maxxitherm noch viele weitere Vorzüge.

- Lässt Produktpartikel unversehrt
- Selbstständige Entleerung
- Großes ΔT

Maxxitherm

- Inline-Kühlschritt in Ihrem Kühlprozess
- Keine Strukturbeeinträchtigung Ihres Produkts
- Lässt stückige Teilchen Ihres Produkts ganz
- Nach Beendung der Zufuhr dreht sich das Maxxitherm selbst leer
- Geschlossener kontinuierlicher Prozess
- Erfüllt die Normen für Lebensmittelsicherheit
- Niedrige Drehzahl, wenig Verschleiß
- Niedrige Wartungskosten
- Niedriger Energieverbrauch
- Große ΔT
- Niedrige Kosten pro kg Endprodukt
- Raumeinsparung gegenüber herkömmlichen Kühlmethoden

Kontinuierlicher Kühlprozess

Der Maxxitherm gewährleistet einen kontinuierlichen Kühlprozess in einem geschlossenen, und somit hygienischen System.

Kühlleistung

Je nach Produkt kann mit dem Maxxitherm bei einem Durchsatz bis ca. 2000 kg/h ein ΔT von 60 – 70 °C erreicht werden.



Process systems & equipment

Oostzeestraat 6
NL - 7202 CM Zutphen
The Netherlands

T +31 (0) 575 593 100
F +31 (0) 575 593 111
E info@terlet.com
I www.terlet.com

Member of the MPE GROUP