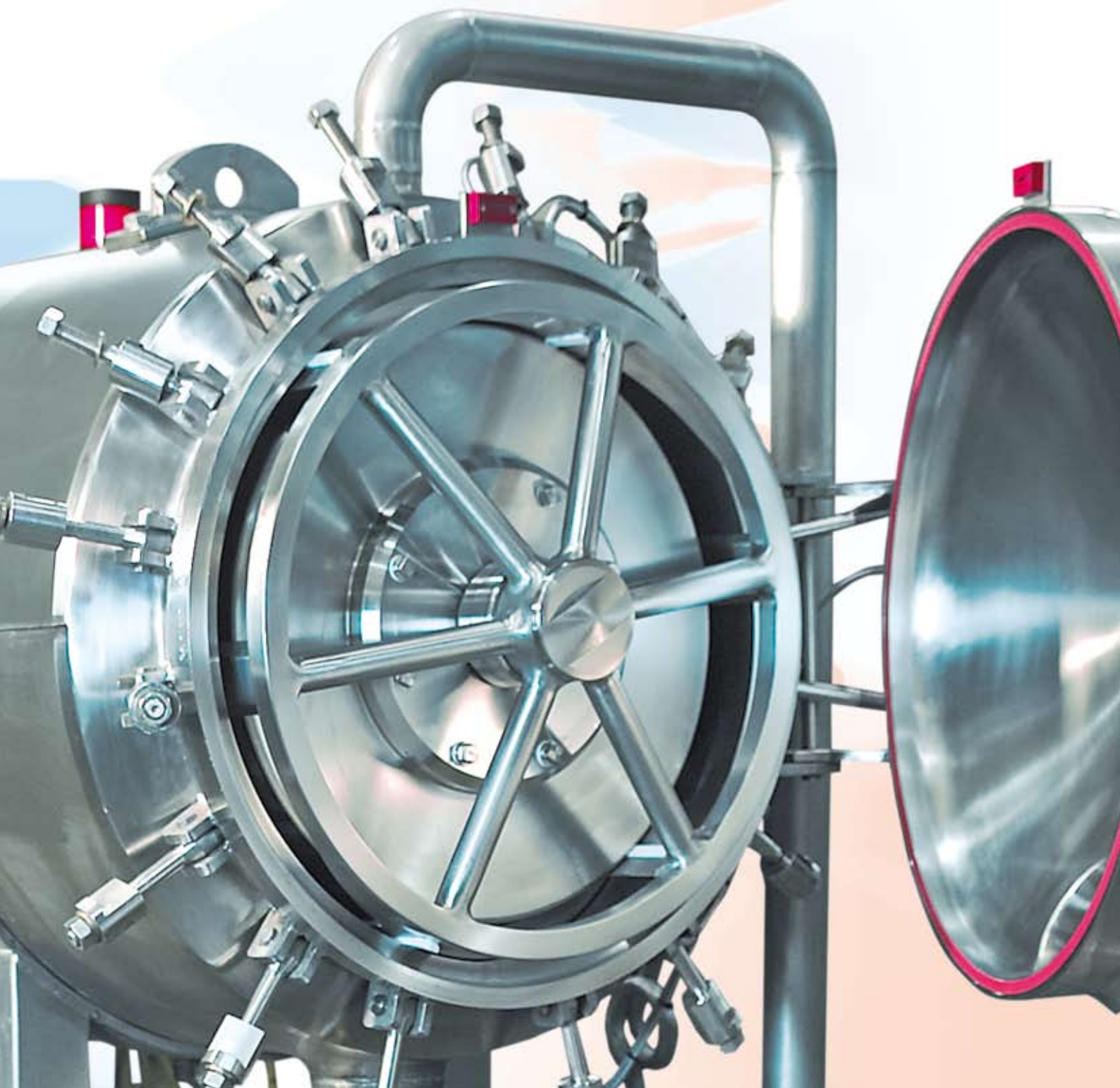




Terlet introduceert de

Maxxitherm

voor het koelen van hoogviskeuze en structuurgevoelige producten

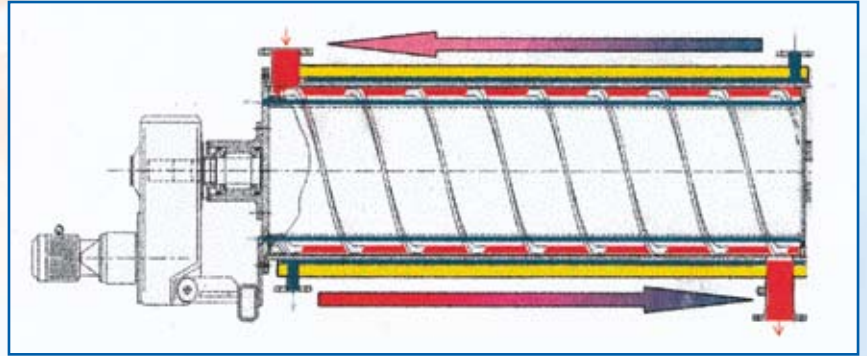




De door Terlet nieuw ontwikkelde Maxxitherm is een noviteit op het gebied van schrapende warmtewisselaars. In de Maxxitherm kunnen producten als aardappelpuree, kroketten ragout, processed meat, koekdeeg en andere hoog viskeuze en structuurgevoelige producten gekoeld worden. Door middel van een unieke kooiconstructie wordt het product bij extreem lage toerentallen schuivend langs de wand getransporteerd.

Unieke eigenschappen

Door de techniek van de Maxxitherm ondervindt het product minimale sheerkrachten en daardoor geen structuurbeschadiging. Het product wordt langs zowel een gekoelde buiten- als een gekoelde binnencylinder getransporteerd. De warmte overdracht is daardoor uiterst homogeen. Uw structuurgevoelige product wordt met de Maxxitherm op de meest optimale wijze gekoeld en behoudt zijn kwaliteit en structuur.



Voordelen

Naast superieure productkwaliteit biedt de Maxxitherm vele andere voordelen.

Maxxitherm

- In-line koelstap in uw proces
- Geen structuurbeschadiging van uw product
- Laat stukjes in uw product heel
- Na stoppen van de toevoer draait de Maxxitherm zichzelf leeg
- Gesloten continu proces
- Voldoen aan normen voedsel veiligheid
- Laag toerental, weinig slijtage
- Lage onderhoudskosten
- Laag energie verbruik
- Grote ΔT
- Lage kosten per kg eindproduct
- Ruimte besparend t.o.v. conventionele koelmethode

Continu koelproces

De Maxxitherm bewerkstelligt een continu koelproces in een hygiënisch en gesloten systeem.

Capaciteit

Afhankelijk van het product kan met de Maxxitherm een ΔT van 60°C-70°C worden bereikt bij een capaciteit tot ca 2000 kg/uur



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