

Tanks & Behälter

Suppen und Soßen



Produkte

- Suppen
- Soßen
- Ragouts

Anwendungen

- Erhitzen und Kühlen
- Einmischen von Komponenten
- Lösen von Zutaten für den Premix
- Lagern und homogen halten



www.terlet.com

 **terlet**

MEMBER OF THE MPE GROUP



Behälter mit Bodenrührwerk

Kocher und Kühler: Anwendungen für die Soßen-, Suppen-, Fertiggerichte- und Pastetenproduktion.

Prozess

Die TERLET Kocher und Kühler mit Bodenrührwerk werden bei der Soßen-, Suppen- und Fertiggerichteherstellung eingesetzt. Der exzellente Mischeffekt des Rührwerkes mit schräggelagertem inneren Boden, in Verbindung mit der sehr guten Wärmeübertragung durch TERLET's typischen Noppenmantel, hat sich vielfach als Schlüssel bei der Produktion hochwertiger Qualitätsprodukte bewährt. Soßen basieren in der Regel entweder auf einer Mehlschwitze oder eine wässrigen Stärkelösung. Wärmeübergang und Mischen sind wesentlich für die Herstellung einer glatten Soße.

Ausstattungsmerkmale und Vorteile als Kocher

- Freier Zugang
- Hygienisches Design
- Geteilter Druck-Noppenmantel für kleine Kochmengen
- Kurze Heizzeiten
- Geschabte Wand- und Bodenoberfläche für optimale Heizleistung
- Spezialrührer mit intensiver Mischwirkung, resultierend in einem homogenen Endprodukt
- Geringe Wartungskosten
- Weniger Produktverlust
- Keine Toträume
- Keine Dichtungen oder Lager in Produktkontakt
- Homogenisieren durch optionalen Homogenisierer in einem Behälter
- Kippbare Ausführung für viskose Produkte CIP Vorkehrungen optional

Ausstattungsmerkmale und Vorteile als Kühler

- Hermetisch geschlossen
- Keine Kontamination während der Kühlphase
- Vakuum/Druck Ausführung
- Kühlung mit zentralem Innenzylinder, daher kurze Kühlzeiten
- Keine Fettseparation
- Keine Transportpumpe notwendig
- CIP Vorkehrungen optional



Behälter
mit Bodemrührwerk

Horizontale Tank und Kessel für die Produktion von Suppen und Soßen

Horizontale Koch/Mischkessel werden vor allem bei der Soßen- und Suppenzubereitung eingesetzt, wobei große Unterschiede im spezifischen Gewicht der Zutaten vorkommen, d.h. mit starker Tendenz zum Absetzen bzw. zum Aufschwimmen.

Prozess

Dieser Tanktyp kann bei der Produktion aller Soßen und Suppen eingesetzt werden, und er hat den Vorteil, dass er sehr effizient mischt. Das ist vor allem bei Produkten, die die Neigung haben, sich abzusetzen oder aufzuschwimmen, von großem Nutzen. Beispielsweise bei leicht viskosen Suppen oder Soßen mit Fleisch oder Gemüsestückchen, die sich absetzen wollen, oder Mahlzeitsuppen mit Speckwürfelchen, die aufschwimmen wollen, zieht das Rührwerk durch die liegende Konstruktion leichte (treibende) Stückchen nach unten und schwerere Teile (die sich absetzen wollen) mit nach oben. Dieses Prinzip funktioniert auch bei sehr kleinen Mengen, und damit ist der Tank ausnehmend gut als Zwischenspeicher in einer Abfülleinheit geeignet. Eine homogene Abfüllung ist damit jederzeit gewährleistet.

Ausführung

Der Tank ist in einer Version mit einem horizontalem Zylinder und einem flachen konischen oder einem Klöpperboden ausgeführt. Der Begriff horizontal ist nicht ganz genau, da der Zylinder leicht in Richtung Auslauf, der an der untersten Seite liegt, zuläuft.

Das Rührwerk besteht aus einer zentralen (horizontalen) Achse, auf der die verschiedenen Rühr- (Misch-)elemente angebracht sind. So können die Schöpfer entlang der Wände eventuell mit Schabern und/oder einer Schraube versehen werden. Im Allgemeinen wird dieser Typ in einer niedrigen Drehzahl ausgeführt.

Ausstattungsmerkmale und Vorteile

- Optimale Mischwirkung auch bei geringem Füllstand
- Große wärmetauschende Oberfläche
- Durch die geringe Drehzahl des Rührwerks keine Schädigung des Produkts



Horizontaler Behälter



MMR-Prozesstank für die Produktion von Suppen, Soßen und Ragouts

Der MMR ist ein Koch-/Mischtank, der in der Suppenproduktion, wo eine Kombination von Kochen und Mischen gefragt ist, eingesetzt wird. Zunächst muss eine optimale Mischung hergestellt werden, wobei ganze Teile wie Champignons, Paprikastückchen, Fleisch und dergleichen soweit wie möglich geschont werden müssen. Dann muss die Suppe gekocht werden, ohne dass sie ansetzt oder gar an der Wand anbrennt.

Prozess

Als Zubereitungstank bei Suppen, Wasser, Gemüse, Fleisch und eventuell Verdickungsmitteln werden hinzugegeben, homogen vermischt und auf Kochtemperatur erhitzt. Nach einer kurzen Garzeit wird die Suppe zu einem Speichertank, aus dem abgefüllt wird, transportiert. Der Vorteil des gesamten Produktionsverfahrens in diesem Tank ist, dass ein qualitativ hochwertiges Endprodukt mit exzellent erhaltenen ganzen Teilen entsteht. Auch bei großen Unterschieden in der Masse kann doch immer eine hohe Homogenität garantiert werden.

Ausführung

Der MMR ist ein oben angetriebener Tank mit konischem Boden und zentralem Auslauf. Um die genannten Arbeiten ausführen zu können, ist der MMR mit einem kombinierten Rührwerk ausgerüstet. Zunächst ein Ankerrührwerk mit Schabern entlang von Wand und Boden, die für die horizontale Rührwirkung und zugleich für die Sauberhaltung der Wände sorgt. Sodann eine Schraube für die vertikale Rührwirkung. Die Tourenzahlen beider Rührwerke werden so aufeinander abgestimmt, dass Kollisionen ausgeschlossen sind. Im Prinzip zieht die Schraube die Menge an Produkt weg, die der Anker zuführt.

Ausstattungsmerkmale und Vorteile

- Optimale Mischwirkung auch bei dünnen Suppen mit Gemüse- und Fleischstückchen
- Ganze Teile (Champignons etc.) bleiben unbeschädigt
- Exzellente Wärmeübertragung und dadurch schnelle Erwärmung



Prozesstank

Chargen Herstellungssystem für Soßen, Emulsionen und Ketchup

Die Tanks und Behälter können in ein Chargensystem integriert werden, ausgerüstet mit für die Anwendung am besten geeigneten Rührwerken. Rotor-Stator-Homogenisator und Pumpe, bilden zusammen mit der Steuerung ein System, mit dem folgende Prozessschritte durchgeführt werden können.

Prozess

Unter Vakuum werden die verschiedenen Zutaten in den Tank eingesaugt. Pulver, die dispergiert werden müssen, kommen in den Tank, direkt vor den Homogenisator. Das Pulver wird in der Flüssigkeit fein verteilt.

Nach dem Einziehen kann durch den Tank, über den Homogenisator zirkuliert werden, bis schlussendlich die richtige Emulsion, bzw. Dispersion erreicht ist.

Das Herstellen von glatten Emulsionen ist möglich. Auch kann hier aus Stärke und Wasser ein Coulli hergestellt werden, in dem nachfolgend das Öl emulgiert wird. Selbstverständlich ist dieses System auch zur Herstellung von roten Soßen, Ketchup oder Marinaden geeignet.

Ausführung

- Tank mit konischem Boden
- Unterschiedliche Rührwerke, auch gegenläufiges Rührwerk
- Vakuumanlage
- Rotor-Stator-Homogenisator

Ausstattungsmerkmale und Vorteile

- Kompaktes System
- Vollautomatisch
- Hygienische Ausführung



Vakuum Mischtank



Tank- & Behälterspezifikation

Terlet plant und baut Tanks und Behälter nach Kundenspezifikation.

Die Tanks und Behälter basieren auf Standarddurchmessern. Inhalt der Tanks und Behälter von 50 bis 150.000 Liter.

- Atmosphärisch, Vakuum und Druck nach Kundenwunsch
- Andere hochwertige Edelstahllegierungen möglich
- Noppenmantel garantiert eine schnelle, gleichmäßige Wärmeübertragung
- ASME U-Stamp
- Innenseitig geschliffen $Ra \leq 0,8 \mu$
- Produkt/Mediumseitig ES 316/304
- PED Klassifizierung
- Diverse Rührwerke, speziell entworfen für die Wärmeübertragung
- Isolierung
- Geplant und gebaut nach den EHEDG Richtlinien



Terlet

Oostzeestraat 6, 7202 CM Zutphen, Die Niederlande

Postfach 62, 7200 AB Zutphen, Die Niederlande

T: +31 575 593 100 F: +31 575 593 111

I: www.terlet.com E: info@terlet.com



MEMBER OF THE MPE GROUP

