

TERLET

Prozessbehälter, Tanks und Apparate



Märkte

- Nahrungsmittel/Getränke
- Pharmazie
- Chemie/Petrochemie
- Milchwirtschaft

Ausführung

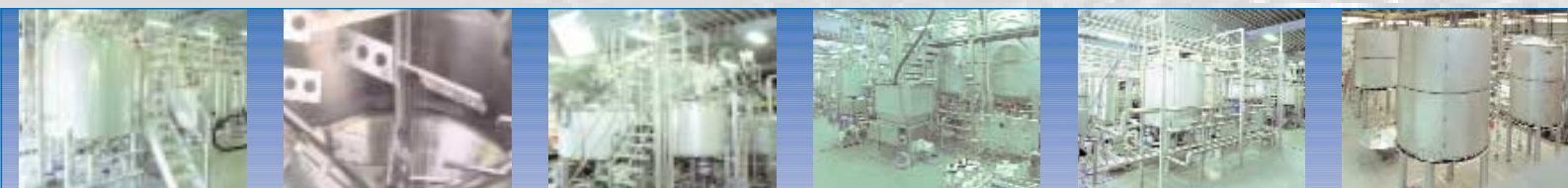
- Rührwerksbehälter
- Mischer/Rührer
- Vakuumbehälter
- Druckbehälter
- Kocher/Kühler



www.terlet.com

 **terlet**

MEMBER OF THE MPE GROUP



Terlet plant und baut eine große Anzahl von Behältern und Apparaten, deren Ausführung und Ausrüstung durch unsere Kunden bestimmt werden. Diese Behälter und Apparate basieren auf Standardabmessungen und werden in Größen von 50 bis 150.000 Liter geliefert.

Chargensystem für Soßen, Emulsionen und Ketchup

In einem Chargensystem können unterschiedliche Behälterausführungen integriert sein, einschließlich sehr effektiver Rührorgane für die gewünschte Anwendung. Rotor/Stator-Homogenisatoren, Pumpen und Steuerung bilden das Gesamtsystem.

Chargensystem für Kosmetika und Pharmazeutika

Das Terlet Chargensystem ist vielseitig für technologische Prozesse einsetzbar. Komplett geschlossen, CIP reinigbar, mit bestem Oberflächenfinish und bester hygienischer Ausführung, ist das System besonders gut für die Herstellung kosmetischer, oder pharmazeutischer Produkte, geeignet.

Ausführung

- Behälter mit konischem Boden
- Vakuumsystem
- Rotor/Stator-Homogenisator
- Planetenrührwerk oder andere geeignete Rührwerke

Merkmale und Vorteile

- Kompakte Anlage
- Vollautomatisch
- Hygienische Ausführung



Vakuummischtank

MMR Tank für die Herstellung von Suppen, Soßen und Ragouts

Der MMR Tank ist ein Heiz/Mischtank der z.B. für die Herstellung von Suppen verwendet wird, deren Herstellung eine Kombination von Heizen und Mischen erfordert. Zuerst wird das Produkt optimal gemischt, wobei die im Produkt vorhandenen stückigen Teile wie Pilze, Paprika, Fleisch oder andere, möglichst erhalten bleiben sollen. Anschließend wird das Produkt so gekocht, dass keine Teile anbrennen, oder an der Wandung kleben bleiben.

MMR Tank für die Verarbeitung von Früchten

Der MMR Tank ist ein Heiz/Mischtank der z.B. für die Verarbeitung von Früchten verwendet wird, deren Herstellungsverfahren unterschiedliche Prozessschritte erfordert. Zuerst wird das Produkt optimal gemischt, anschließend wird das Fruchtmus so erwärmt, dass es nicht anbrennt, oder an der Wandung kleben bleibt.

Prozesstank für die Milchwirtschaft

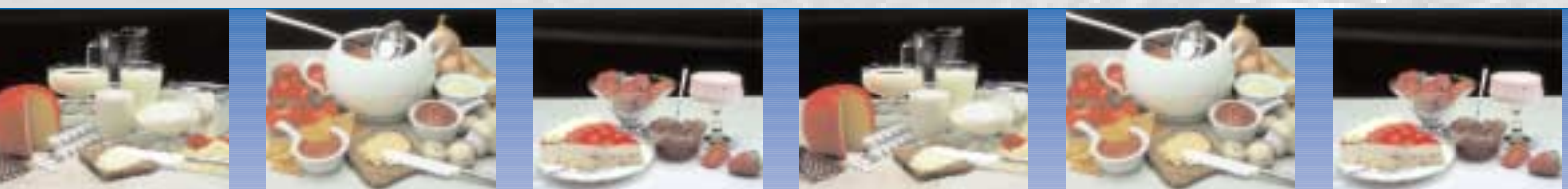
Der „MMR“ wird als Prozess- und Mischtank verwendet um Sahne, Früchte oder Gewürze in Quark oder Frischkäse einzumischen.

Merkmale und Vorteile

- Optimale Mischwirkung, auch bei dünnflüssigen Suppen mit Gemüse- oder Fleischteilen.
- Keine Beschädigung der Produktteile
- Schnelles aufheizen durch gute Wärmeübertragung



Prozesstank



Kochkessel mit Bodenantrieb

Kocher und Kühler; Einsatz für die Soßen-, Suppen-, Fertiggericht- und Pastetenfüllungs-Herstellung.

Merkmale und Vorteile der Kochkessel

- Kompletz zu öffnen
- Hygienische Ausführung
- Geteilter Heizmantel für kleine Chargen
- Sehr schnelles aufheizen
- Wand und Boden zur guten Wärmeleitung geschabt
- Spezielles Rührorgan zur intensiven Durchmischung ergibt ein homogeneres Produkt
- Wartungsarm
- Geringer Produktverlust
- Keine toten Ecken
- Keine Dichtungen oder Lager in Produktkontakt
- Homogenisieren durch optionale Dispergierscheibe
- Kippbare Ausführung für viskose Produkte
- CIP Ausrüstung optional

Merkmale und Vorteile Kühlkessel

- Kompletz geschlossen
- Keine Verunreinigung während der Kühlung
- Vakuum/Druckausführung
- Kühlen mit zentralem Innenzylinder, dadurch sehr schnelles kühlen
- Keine Fettseparation
- Keine Förderpumpe notwendig
- CIP Ausrüstung optional



Kochkessel mit Bodenantrieb

Horizontale Behälter & Apparate für die Suppen- und Soßenherstellung

Der horizontale Mischer/Kocher kommt vorwiegend in der Suppen- und Soßenherstellung zum Einsatz, deren Bestandteile aufgrund unterschiedlicher spezifischer Gewichte zum Aufschwimmen oder Absinken neigen.

Horizontale Behälter für die Fruchteverarbeitung

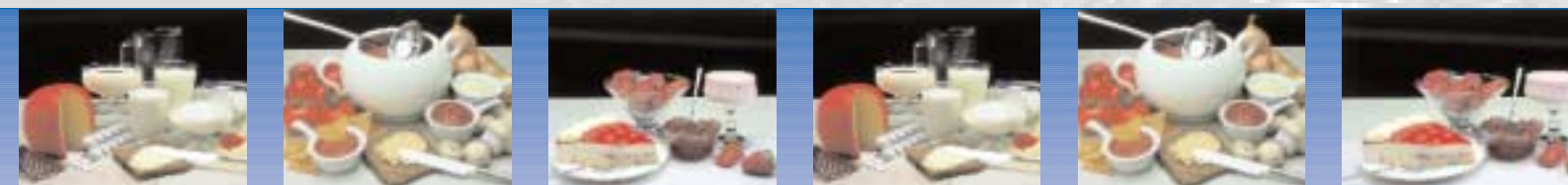
Der horizontale Behälter kann für die Verarbeitung aller Fruchtprodukte verwendet werden. Ein sehr großer Vorteil dabei ist das gleichmäßige Mischen von Produkten, die dazu neigen zum Boden zu sinken, oder zur Oberfläche zu steigen.

Merkmale und Vorteile

- Sehr gute Durchmischung, auch bei geringem Füllstand
- Große Heizfläche
- Keine Produktbeschädigung, da sehr langsame Rührerdrehzahl



horizontaler Rührwerksbehälter



TERLET Fermentationstank

Kulturen- und Joghurttank

Eingesetzt zur Milchfermentierung in einem mit wenig Sporen belastetem Umfeld, bei gleichzeitigem, effektivem Rühren des Produktes nach der Impfung und nach Erreichen des geforderten Säuerungsgrades. Zur Kulturenherstellung ist es auch erforderlich den Starter möglichst tief zu kühlen (Eiswasser) und den Bakteriengehalt der Kultur zu prüfen.

Joghurt Röhrenkühler

Eingesetzt zur Joghurtkühlung, nach dem Fermentationstank, um ein Fortschreiten der Säuerung zu verhindern und um eine gleichmäßige Viskosität zu erreichen.

Merkmale und Vorteile

- Der einzige Weg Joghurt ohne Strukturbeschädigung zu kühlen
- Sehr gleichmäßige und effektive Kühlung
- Ergebnis wissenschaftlicher Forschung
- Hygienische Ausführung
- Geringer Platzbedarf
- Sehr gute Produktverteilung in den Röhren
- Gleichmäßiger, geringer Druckverlust in allen Röhren
- CIP Reinigung möglich

TERLET Kristallisationstank

Kristallisationstank zur Laktoseherstellung

Kristallisieren von Laktose in konzentrierter Molke mit andauernder Übersättigung der Laktose in der Lösung während der Kühlung.

Vor- Kristallisationstank für Molkepulver

Kristallisieren von Laktose in konzentrierter Molke bei gleichmäßiger Temperatur zur Herstellung eines nicht hygroskopischen Molkepulvers.

Merkmale und Vorteile

- Optimale Rührwirkung
- Keine Kristallbeschädigung
- Gleichmäßige Kühlung
- Große Kühlfläche, dadurch große, gleichmäßige Kristalle
- Hygienische Ausführung

Ausführung der Prozessbehälter, Tanks und Apparate

- Optional atmosphärisch, Druck- oder Vakuum
- Andere hochwertige Edelstähle möglich
- Isolierung
- Vielfältige Rührwerksausführung für optimales Mischen, Rühren und besten Wärmeübergang
- Produkt/Mediumseite SS 316/304
- Der Terlet Noppenmantel garantiert schnellen und sanften Wärmeaustausch
- ASME U-Stamp optional
- Finish innen $RA \leq 0,8 \mu$ oder E-poliert optional



Fermentationstank



Kristallisationstank mit Bodenantrieb

Terlet International

Postfach 62, 7200 AB Zutphen
Holland

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

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

D T&V 1



MEMBER OF THE MPE GROUP