

Tanks & Ketels

Fruit



Produkten

- Jam
- Confiture
- Marmelade
- Bakvaste jam en vullingen
- Geconfijte vruchten
- Gelei
- Fruitpreparaten

Toepassingen

- Verhitten en koelen
- Indampen tot gewenste brixwaarde
- Bufferen en homogeen houden



www.terlet.com

 **terlet**

MEMBER OF THE MPE GROUP



MMR-procestank voor de bereiding van fruitprodukten

De MMR is een kook-/mengtank die wordt ingezet bij fruitprodukten waarbij een combinatie van bewerkingen moet worden uitgevoerd. Ten eerste moet een optimale menging worden verkregen, waarbij het fruit zoveel mogelijk wordt gespaard. Ten tweede moet de fruitmassa worden verwarmd, zonder dat aanbranden aan de wand ontstaat.

Proces

Als voormenger bij de bereiding van jam, fruit, suiker en pektine worden toegevoerd, homogeen gemengd, voorverwarmd tot 70°C - 80°C, waarna het mengsel naar een speciale vacuüm indamptank gaat. Voordeel van deze toepassing is dat er al een uitwisseling van suikers plaatsvindt, waardoor het fruit steviger blijft. Bovendien komt dit voormengen/-verwarmen de capaciteit van de indamper ten goede.

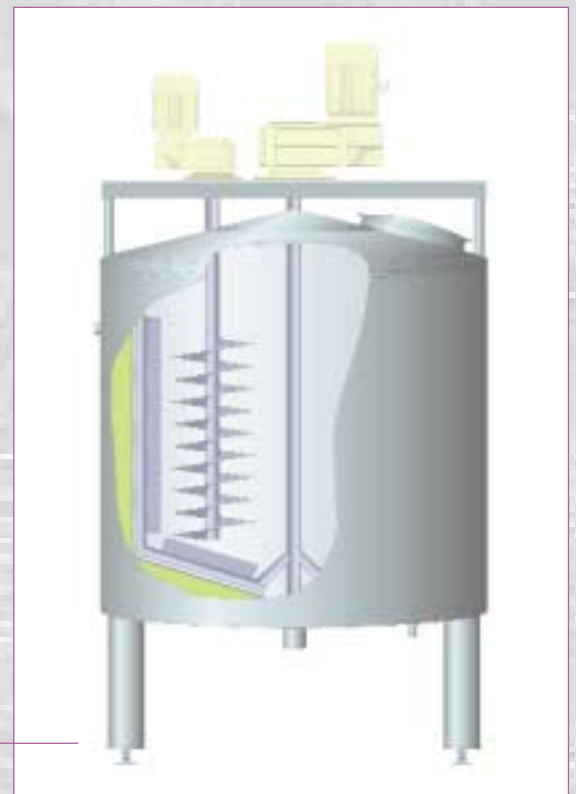
Als meng/-kook/-koeltank bij fruitpreparaten, fruit, suiker en verdikkingsmiddelen worden toegevoerd, homogeen en snel gemengd en verwarmd tot een pasteurisatie-temperatuur van 90°C - 95°C. Vervolgens kan het produkt in de tank teruggekoeld worden naar < 30°C, voordat het (aseptisch) wordt verpakt in bijvoorbeeld emmers, bag-in-box of (steriele) containers. Voordeel van de totale procesvoering in deze tanks is een kwalitatief hoogwaardig eindprodukt met prachtige hele fruitdelen. Bij produktielijnen met een hogere capaciteit kan het koeltraject ook in-line in een schrapende warmtewisselaar worden uitgevoerd.

Uitvoering

De MMR is een bovenaangedreven tank met een konische bodem en een centrale uitloop. Om de bovengenoemde bewerkingen uit te kunnen voeren is de MMR uitgerust met een gecombineerd roerwerk. Allereerst een ankerroerwerk met schrapers langs wand en bodem, die zorgt voor de horizontale roerwerking en tevens voor het schoonhouden van de wanden. Vervolgens een schroeflint dat zorgt voor de opwaartse, verticale roerwerking. De toerentallen van beide roerwerken worden dusdanig op elkaar afgestemd dat geen botsingen ontstaan. De schroef trekt die hoeveelheid produkt weg die het anker toevoert.

Eigenschappen en voordelen

- Optimale mengwerking
- Nauwelijks produktbeschadiging
- Goede warmteoverdracht, resulterend in snelle opwarming cq afkoeling
- Vacuüm- en drukuitvoering mogelijk



MMR-procestank



Horizontale tank voor de bereiding van fruitprodukten

Een horizontale tank kan bij de bereiding van alle soorten fruitprodukten worden ingezet. Een groot voordeel is de zeer efficiënte menging bij produkten die de neiging hebben uit te zakken of juist te gaan drijven.

Proces

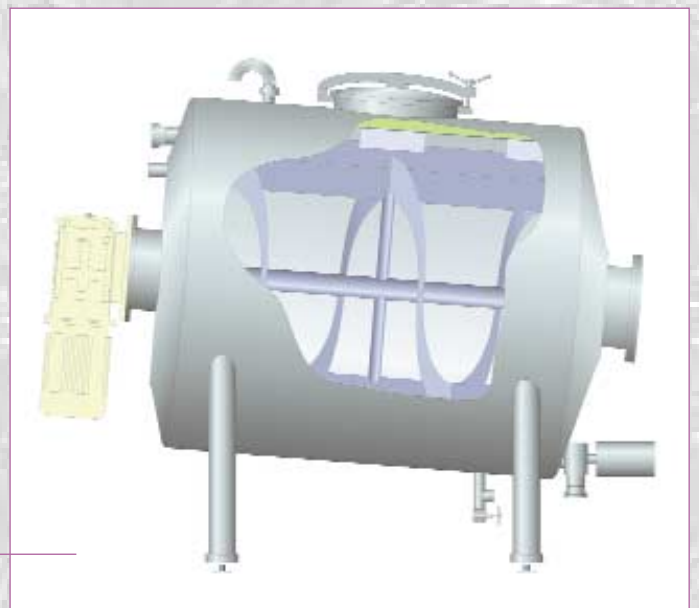
De processen die in deze tank kunnen worden uitgevoerd zijn zeer divers. Naast de boven al genoemde zeer efficiënte mengwerking kan in deze tank ook worden gekookt en/of gekoeld. Verder is de toepassing als buffertank voor een afvulunit te noemen. Het grote voordeel hierbij is dat ook bij een steeds kleiner wordende vullingsgraad van de tank de homogeniteit gehandhaafd blijft. Dit geldt ook bij uitzakkende of drijvende produkten.

Uitvoering

De horizontale tank bestaat uit een horizontale cilinder met vlakke, konische, of HD (hoge druk) bodems. De term horizontaal is niet helemaal van toepassing, daar de cilinder licht afloopt in de richting van de uitloop die aan de laagste zijde is gesitueerd. Het roerwerk bestaat uit een centrale (horizontale) as waarop de verschillende roer- en/of mengelementen zijn geplaatst. Zo kunnen scheppen langs de wand worden voorzien, eventueel met schrapers en/of een schroeflint. Over het algemeen wordt bij dit type roerwerken een laag toerental toegepast.

Eigenschappen en voordelen

- Optimale mengwerking
- Groot warmtewisselend oppervlak
- Door het lage toerental van het roerwerk geen produktbeschadiging.



Horizontale fruittank



Tank & Ketels specificaties:

TERLET ontwikkelt en bouwt tanks en ketels naar specificaties van de afnemers.

De tanks en ketels zijn gebaseerd op standaard diameters. Inhoud tanks en ketels van 50 tot 150.000 liter.

- Atmosferisch, volvacuüm en/of druk naar keuze
- Produkt/Mediumzijdig RVS 316/304
- Andere hoogwaardige RVS-legeringen toepasbaar
- Noppenmantel garandeert snelle en gelijkmatige warmteoverdracht
- Diverse roerwerken speciaal ontworpen voor de toepassing warmteoverdracht
- PED klassificatie
- ASME U-stamp
- Isolatie
- Inwendig geslepen $RA \leq 0,8 \mu$
- Ontworpen en gebouwd aan de hand van EHEDG richtlijnen



Terlet

Postbus 62, 7200 AB Zutphen, Nederland

Oostzeestraat 6, 7202 CM Zutphen, Nederland

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

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



MEMBER OF THE MPE GROUP

