

Tanks & Ketels

Soepen en sauzen



Produkten

- Soepen
- Sauzen
- Ragouts

Toepassingen

- Verhitten en koelen
- Inmengen van componenten
- Oplossen van ingrediënten voor premix
- Bufferen en homogeen houden



www.terlet.com

 **terlet**

MEMBER OF THE MPE GROUP



Onderaangedreven sausketel

De Terlet kook- en koelketels met onderaangedreven roerwerken worden toegepast bij de bereiding van sauzen, soepen en kant-en-klaar maaltijden.

Proces

Het mengeffect van het roerwerk met de schuingeplaatste binnenketel in combinatie met de warmteoverdracht door de noppenplaat, heeft zich bewezen als beslissende faktor in de bereiding van hoogwaardige produkten. Sauzen worden normaal gebaseerd op zowel een roux of een zetmeel in waterbasis. Warmteoverdracht en menging zijn wezenlijk om een gladde, goede kwaliteit te verkrijgen.

Eigenschappen en voordelen kookketel

- Geheel toegankelijk
- Hygiënisch ontwerp
- Gedeelde druk-noppenmantel voor kleine batches
- Snelle verwarmingstijden
- Schrapende romp en bodemoppervlak voor optimale warmteoverdracht
- Speciaal roerwerk met intensieve mengwerking resulterend in een homogeen eindprodukt
- Lage onderhoudskosten
- Geen afdichtingen of lagers in contact met produkt
- Kiepbare uitvoering voor viskeuze produkten
- C.I.P. voorzieningen optioneel

Eigenschappen en voordelen koelketel

- Hermetisch gesloten
- Geen kontaminatie gedurende het koeltraject
- Vacuüm/ drukuitvoering
- Koeling met centrale binnencilinder, waardoor snelle koeltijden
- Geen vet separatie
- Geen transportpomp nodig
- C.I.P. voorzieningen optioneel



Onderaangedreven sausketel

Horizontale tank en ketel voor de bereiding van soepen en sauzen

De horizontale kook / mengketels worden met name ingezet bij de bereiding van soepen en sauzen waarbij een groot verschil in soortgelijke massa van de ingrediënten voorkomt; met andere woorden het uitzakken of gaan drijven.

Proces

Dit type tank is toe te passen bij alle soepen en sauzen en heeft als voordeel dat het zeer efficiënt mengt voor produkten die de neiging hebben tot uitzakken of te gaan drijven. Voorbeelden van produkten zijn licht viskeuze soepen/ sauzen met hele delen die uit willen zakken of maaltijdsoepen met spekjes die willen gaan drijven. Door de liggende constructie zal het roerwerk lichte (drijvende) delen mee naar beneden nemen en zware (uitzakkende) delen mee omhoog nemen. Dit werkingsprincipe blijft ook bij zeer kleine batches gehandhaafd, waardoor deze voor tanks uitmuntend geschikt is als buffer voor een afvuleenheid. Een homogene afvulling is hiermee altijd gewaarborgd.

Uitvoering

De tank is uitgevoerd met een horizontale cilinder met vlakke, konische, of HD bodem. 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 (meng) elementen 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 ook bij minimale vullingsgraad
- Groot warmtewisselend oppervlak
- Door het lage toerental van het roerwerk geen produktbeschadiging.



Horizontale ketel



MMR tank voor de bereiding van soepen, sauzen en ragouts

De MMR proces tank is een kook-/meng tank die wordt ingezet bij soepen waarbij een combinatie van mengen en koken moet worden uitgevoerd. Ten eerste moet een optimale menging worden verkregen, waarbij de hele delen in de soep zoals champignons, paprikastukken, vlees, enz. zoveel mogelijk moeten worden gespaard. Ten tweede moet de soep worden gekookt, zonder dat er aanbranding op de wand ontstaat.

Proces

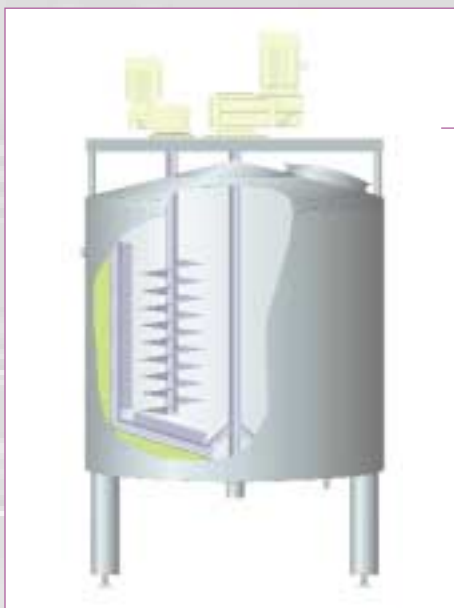
Water, groente, vlees en eventueel verdikkingsmiddelen worden toegevoerd, homogeen gemengd en verwarmd tot kooktemperatuur. Na een korte gaartijd wordt de soep naar een buffertank afgevoerd van waaruit wordt afgevoerd. De voordelen van de uitvoering van dit totale proces in deze tank is een kwalitatief hoogwaardig eindproduct met prachtige hele delen, waarbij ook bij grote verschillen in soortelijke massa een goede homogeniteit is gewaarborgd.

Uitvoering

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

Eigenschappen en voordelen

- Optimale mengwerking ook bij dunne soepen met groente en vleesdeeltjes
- Geen beschadiging van productdeeltjes
- Goede warmteoverdracht, hierdoor snelle opwarming



Procestank

Batch bereidingsystemen voor sauzen, emulsies en ketchup

De diverse tank types kunnen worden geïntegreerd in een batch bereidings systeem met het voor de applicatie meest geschikte roerwerk. Rotor-stator-homogenisator en pomp, vormen met de besturing een systeem dat de volgende processtappen kan uitvoeren.

Proces

Onder vacuüm worden de verschillende ingrediënten in de tank getrokken. Poeders, die gedispergeerd moeten worden, komen de tank binnen, juist vóór de homogenisator. Het poeder wordt dus direct fijn verdeeld in de vloeistof.

Na het intrekken kan via de tank, over de homogenisator, gecirculeerd worden. Dit ten einde de juiste emulsie c.q. dispersie te creëren.

Het bereiden van zuivere emulsies is mogelijk. Ook kan hier aan voorafgaand uit zetmeel en water een col bereid worden. In de col wordt vervolgens de olie geëmulgeerd. Uiteraard is het systeem ook geschikt voor de bereiding van rode sauzen, ketchup en marinades.

Uitvoering

- Tankmodel met konische bodem
- Diverse roerwerken, waaronder "tegengesteld draaiend roerwerk"
- Vacuümsysteem
- Rotor-stator-homogenisator

Eigenschappen en voordelen

- Compact systeem
- Volledig geautomatiseerd
- Hygiënisch ontwerp



Vacuüm mengtank



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 classificatie
- 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

