

TERLOTHERM®

Schabender Wärmetauscher

Eiverarbeitung



Produkte

- Ei
- Eiweiß
- Eigelb, eventuell gezuckert oder gesalzen

Anwendungen

- Erhitzen und Kühlen
- In-Line Pasteurisation



www.terlotherm.com

 **terlet**

MEMBER OF THE MPE GROUP



Pasteurisieren von Eiprodukte

Der TERLOTHERM, von Terlet, ist zum Pasteurisieren und Kühlen verschiedener Eiprodukte außergewöhnlich gut geeignet. Aufgrund seines einzigartigen Konzeptes ist der TERLOTHERM zum Verarbeiten von Produkten mit sehr unterschiedlichen Viskositäten ungemein gut geeignet. In-Line Pasteurisierung und kühlen roher Eier und Eigelb sind Prozesse, die vom TERLOTHERM in der Praxis besonders erfolgreich durchgeführt werden. Als "Praxisbeispiel" wird nachfolgend die Pasteurisierung eines Eigelbs beschrieben.

Prozess

Der TERLOTHERM Schabender Wärmetauscher wird als Pasteurisierungsapparat für verschiedene Eiprodukte verwendet. Sowohl für ganze Eier, als auch für das Eigelb ist der TERLOTHERM genau die richtige Wahl. Der TERLOTHERM wurde speziell für Produkte entwickelt, die eine hohe Viskosität besitzen und beim Verarbeiten leicht anbrennen.

Beim ersten Schritt der Pasteurisierung wird das Eigelb von 3°C auf ca. 68°C erhitzt. Als Erhitzungsmedium wird meistens Wasser mit einer Temperatur von 75°C verwendet.

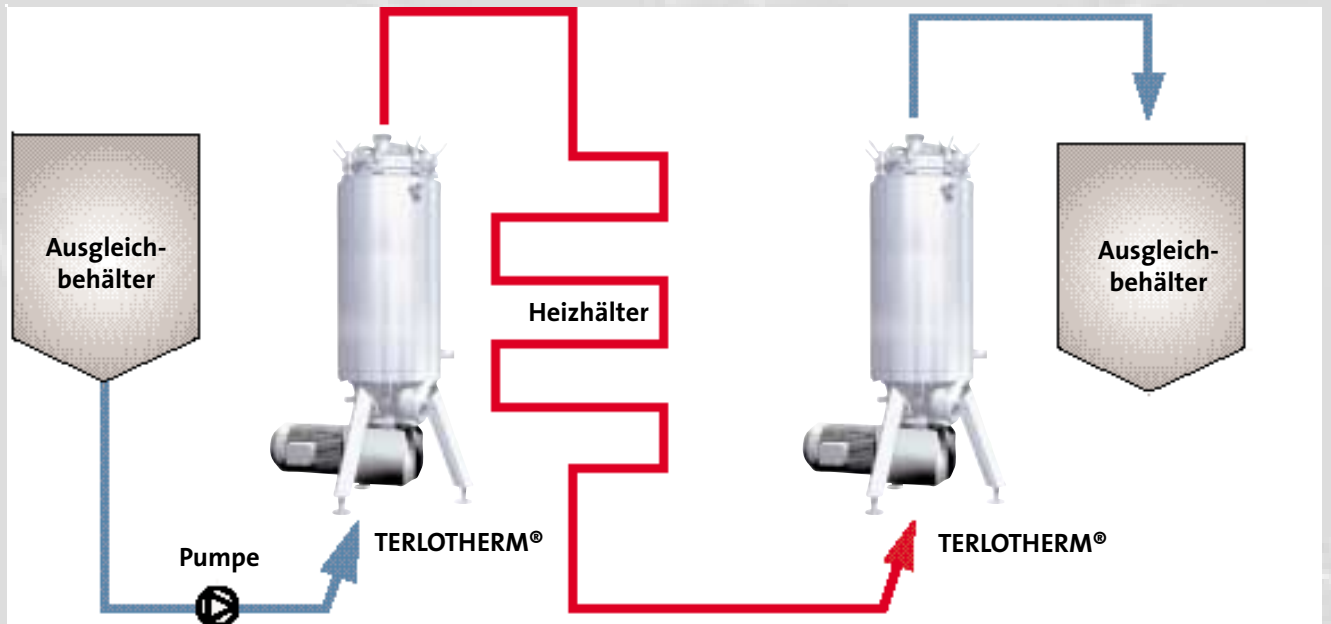
Um die richtige Zeit-Temperatur-Kombination zu garantieren, wird die Temperatur des Eigelbs im Warmhalter gehalten. Der nächste Schritt ist das Kühlen, wobei der TERLOTHERM die Temperatur des Produktes auf 3°C zurück bringt. Danach wird das Produkt zum Ausgleichsbehälter oder zur Füllmaschine gepumpt.

Vorteile der TERLOTHERM® bei Eiverarbeitung:

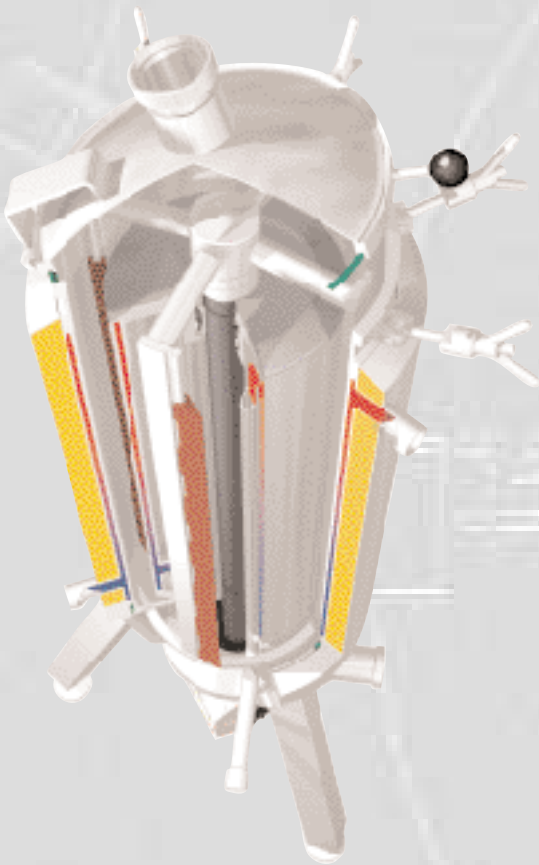
- geringer Druck an der Produktseite
- große Kapazität
- optimale Hygiene
- keine Koagulation an der Wand
- durch Legierungswahl keine Korrosionsprobleme bei Produkten mit hohem Salzgehalt



TERLOTHERM® und Ihrem Prozess



TERLOTHERM® Anwendungen und Vorteile



Anwendungen:

- Erhitzen
- Aseptisch Kühlen
- Tiefkühlen
- Kristallisieren
- Temperieren
- Sterilisieren
- Pasteurisieren
- Polymerisieren
- Gelieren

Vorteile:

- Schaber sind einfach auszutauschen
- CIP zu reinigen
- Inspektion ohne Ausbau der Dichtung
- Deckel mit Flügelschrauben leicht zu öffnen
- Große Oberfläche bei geringem Platzbedarf
- Tangentialer Einlauf
- Beschleunigungs- und Verzögerungsraum
- Keine Produktbeschädigungen
- Wartungsfreundlich; nur eine Dichtung und ein Antrieb



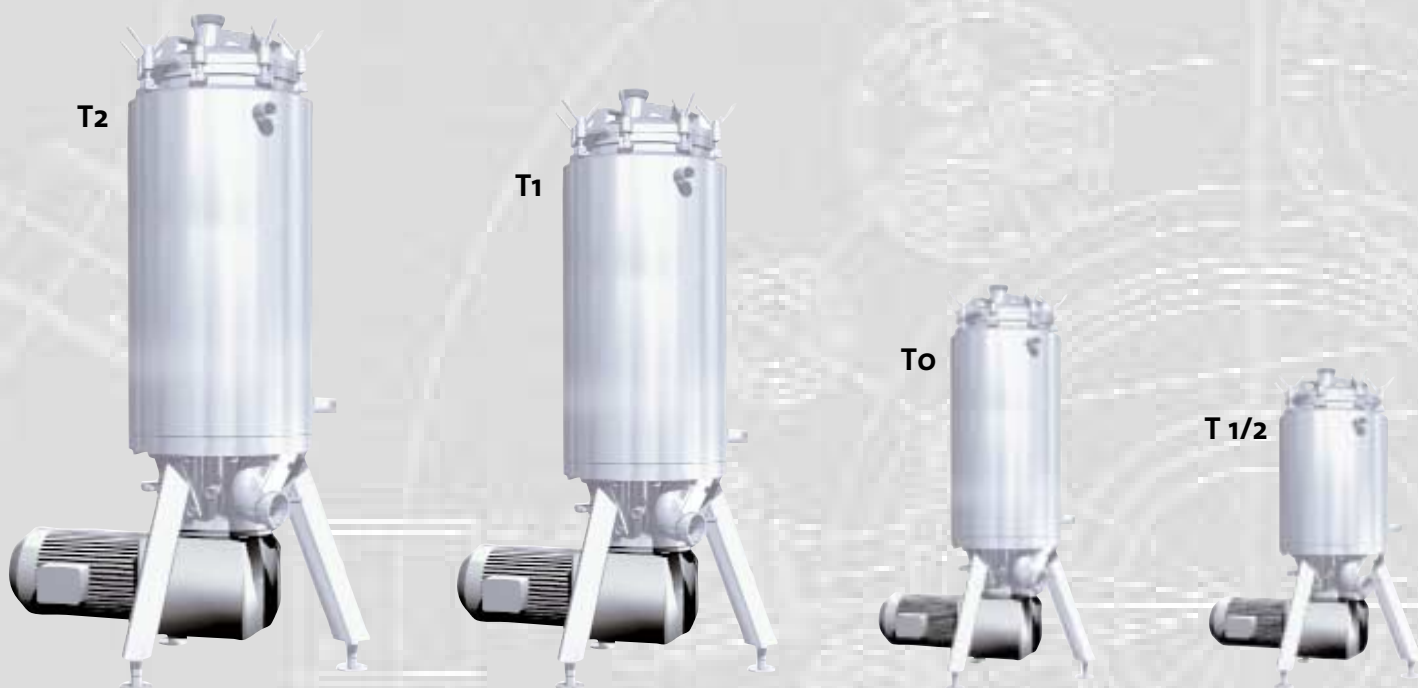
TERLOTHERM® technische Daten

Typ	Anzahl Schaber	Erhitzte Oberfläche in m ²	Reihenzahl Schaber	Gesamthöhe in mm ca.	Zylinderhöhe in mm ca.	Stützenhöhe in mm ca.	Außendurchmesser in mm ca.	Produktzulauf in NW	Produktauslauf in NW	Mediumzulauf Innenzylinder in “	Mediumzulauf Außenzylinder in “	Mediumauslauf Innenzylinder in “	Mediumauslauf Außenzylinder in “	Spül- und Leckschleifung in mm	Spaltbreite in mm	Schaberkreisgeschwindigkeit in m/Sek.	Antriebsleistung kW	Temperaturbereich Produkt von bis in °C	Höchstdruck Produktraum in bar/g	Durchschnittskapazität in m ³ /st	Produktinhalt in Litern
T1/2	8	0,6	4	1108	552	556	423	50	50	¾	1	¾	1	8	50	0,5-3,0	2,2	0-150	5 of 10	5-8	20
To-4	16	1	4	1427	871	556	423	50	50	¾	1	¾	1	8	50	0,5-3,0	3,0	0-150	5 of 10	5-8	30
T1-4	24	2,4	4	2015	1340	675	573	80	80	1	1½	1	1½	8	50	0,5-3,0	5,5-9,2	0-150	5 of 10	10-15	70
T1-6	36	2,4	6	2015	1340	675	573	80	80	1	1½	1	1½	8	50	0,5-3,0	5,5-9,2	0-150	5 of 10	10-15	70
T2-4	32	4,4	4	2460	1690	770	723	80	80	1½	2	1½	2	8	50	0,5-3,0	7,5-11,0	0-150	5 of 10	20-25	130
T2-6	48	4,4	6	2460	1690	770	723	80	80	1½	2	1½	2	8	50	0,5-3,0	7,5-11,0	0-150	5 of 10	20-25	130

Verwendete Erhitzungsmedia:
Dampf und Wasser

Verwendete Kühlmedia:
Wasser, Eiswasser, Salzlake, Glykol und Ammoniak

TERLOTHERM® type



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

