

TERLOTHERM®

Schabender Wärmetauscher

Fleischverarbeitung



Produkte

- Wurst
- Pasteten

Halbfabrikate wie:

- Fleisch-Füllungen
- Basis für Tierfutter

Anwendungen

- Kontinuierliche Pasteurisierung und Kühlung
- Verbesserung der Struktur



www.terlotherm.com

 **terlet**

MEMBER OF THE MPE GROUP



TERLOTHERM® Anwendungen in der Fleischverarbeitenden Industrie

Kontinuierliche Pasteurisierung der Fleischmasse

Der TERLOTHERM von Terlet ist die Alternative für das portionsweise Erwärmen und Kühlen von Füllungen, wie Pasteten und Wurstkompositionen, denn mit dem TERLOTHERM ist es möglich, kontinuierlich sowohl zu pasteurisieren als auch zu kühlen.

Prozess

Die Füllung wird in einem Kutter zubereitet. Leberhaltige Produkte werden am besten vorgegart um während der Pasteurisierung keine grobkörnige Struktur (sandiges Gefühl) durch Koagulation der Lebereiweiße aufkommen zu lassen.

Nach dem Ansetzen der Füllung wird die Fleischmasse zuerst im erwärmten TERLOTHERM erhitzt und danach in den Terlotherm Kühler gepumpt. In diesem Abschnitt wird ein Pasteurisier- und Kühleffekt erzielt, der mit den Kerntemperaturen vergleichbar ist, die sonst erst nach mehreren Stunden Austausch in immer wieder verschiedene Koch- und Kühlbehälter erreichen wird.

Da im TERLOTHERM die Masse in Bewegung ist, wird die notwendige Kerntemperatur schnell und sicher erreicht. Das Verfahren ist schnell und kann darüber hinaus absolut aseptisch durchgeführt werden. Gefolgt von einer Verpackung unter inertem Gas kann ein Produkt mit hoher Frischequalität und relativ langer Haltbarkeit erzielt werden.

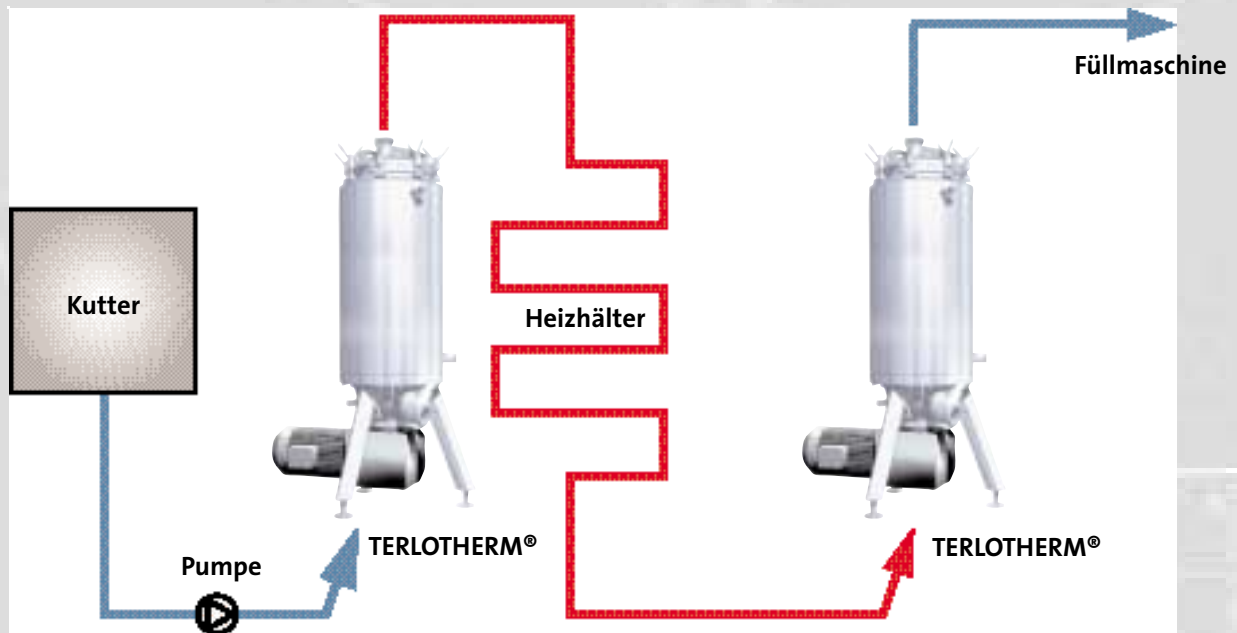
Auch Halbfabrikate, wie zum Beispiel Fleischfüllungen, können mit dem TERLOTHERM pasteurisiert und anschließend tiefgefroren werden. Im Vergleich zum Kühlen in Kühlräumen ist die In-Line-Kühlung mikrobiologisch auf Grund der extrem kurzen Kühlzeiten sicherer.

Die Vorteile von TERLOTHERM® für das Pasteurisieren von Fleischmasse:

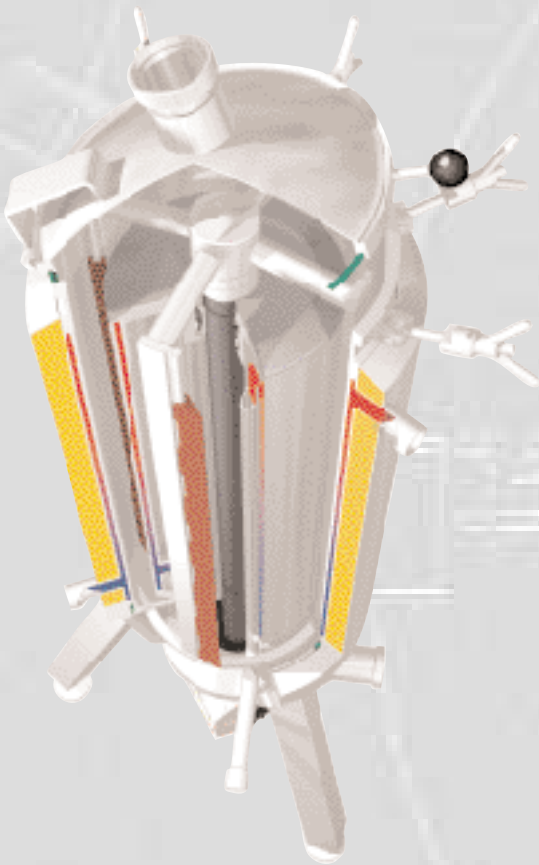
- kontinuierliches-Verfahren
- vollständig geschlossenes System
- geringe Hitzebelastung des Produkts
- geringerer Energie- und Platzbedarf
- CIP-Reinigung möglich



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

