

TERLOTHERM®

Schrapende warmtewisselaar

Ei verwerking



Produkten

- Heel-ei
- Eiwit
- Eidooier, eventueel gesuikerd en gezouten

Toepassingen

- Verhitten en koelen
- In-line pasteurisatie



www.terlotherm.com

 **terlet**

MEMBER OF THE MPE GROUP



Pasteuriseren van eiprodukten

De TERLOTHERM schrapende warmtewisselaar is uitermate geschikt voor het pasteuriseren en koelen van verschillende eiprodukten. Het unieke concept van de TERLOTHERM maakt deze uitermate geschikt voor het verwerken van produkten met zeer uiteenlopende viscositeiten. In-line pasteurisatie en koelen van rauw ei en eigeel zijn processen die door de TERLOTHERM in de praktijk succesvol worden uitgevoerd.

Als 'praktijkvoorbeeld' wordt de pasteurisatie van eigeel hieronder beschreven.

Proces

De TERLOTHERM schrapende warmtewisselaar wordt gebruikt als pasteur voor verschillende eiprodukten. Zowel voor heel ei als voor eigeel is de TERLOTHERM de juiste keuze.

De TERLOTHERM is immers speciaal ontworpen om produkten met een hoge viscositeit en produkten die bovendien gemakkelijk aanbranden te verwerken.

In de eerste stap van de pasteurisatie wordt eigeel verhit van 3°C tot ongeveer 68°C. Als verhittingsmedium wordt veelal water van 75°C gebruikt.

Om de juiste tijd-temperatuurcombinatie te garanderen wordt het eigeel in de heethouder op temperatuur gehouden.

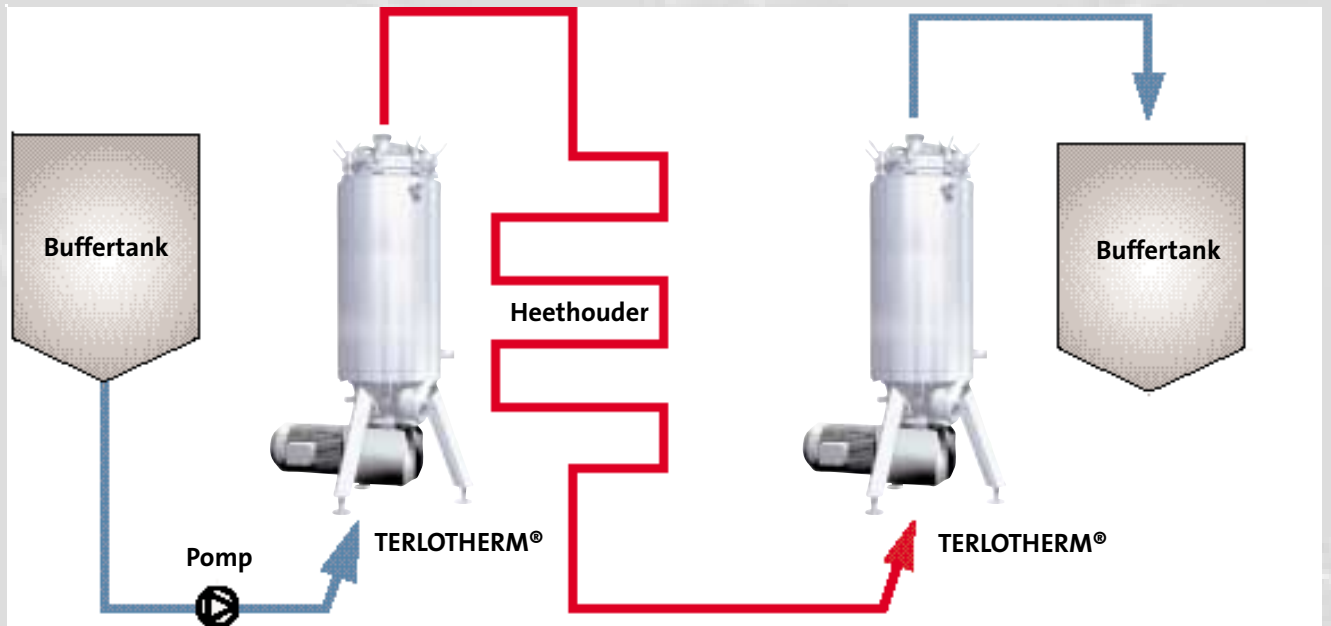
De volgende stap is het koelen, waarbij de TERLOTHERM de temperatuur van het produkt terugbrengt naar 3°C. Vervolgens wordt het produkt naar de buffertank of vulmachine gepompt.

Voordelen TERLOTHERM bij eiverwerking:

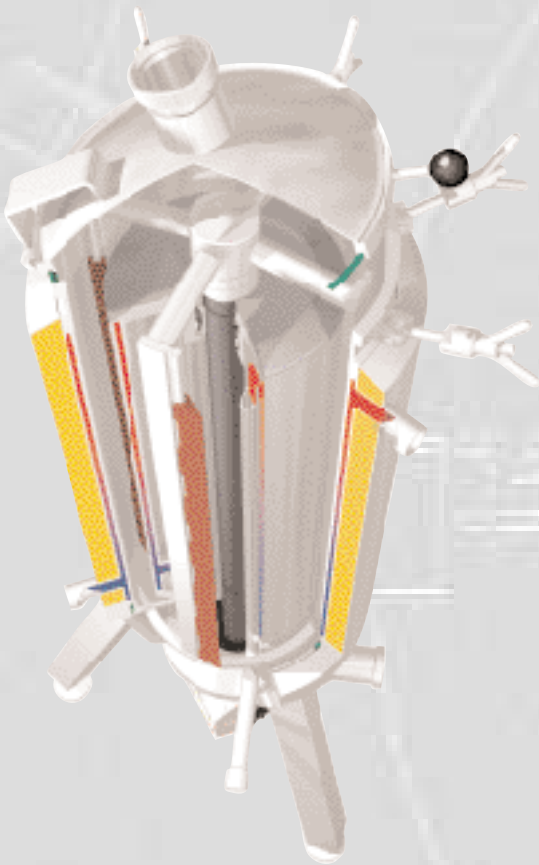
- Lage druk aan produktzijde
- Grote capaciteit
- Optimale hygiëne
- Geen coagulatie aan de wand
- Door de keuze van legering geen corrosieproblemen bij produkten met hoog zoutgehalte



TERLOTHERM® in uw proces



TERLOTHERM® voordelen en toepassingen



Voordelen

- Eenvoudig schrapers te vervangen
- Makkelijk reinigbaar; C.I.P.
- Inspectie zonder seal démontage
- Deksel d.m.v. knevels te openen
- Groot V.O. bij beperkt vloeroppervlak
- Tangentiële inlaat
- Versnellings- en vertragsruimte
- Geen produktbeschadiging
- Onderhoudsvriendelijk
- Eén seal en één aandrijving

Toepassingen

- Verhitten
- Aseptisch koelen
- Diepkoelen
- Kristalliseren
- Tempereren
- Steriliseren
- Pasteuriseren
- Polymeriseren
- Geleren



TERLOTHERM® Technische informatie

Type	Aantal schrapers	Verwarmend oppervlak in m ²	Aantal rijen schrapers	Totale hoogte (circa) in mm	Cilinderhoogte (circa) in mm	Hoogte onderstel (circa) in mm	Uitwendige diameter (circa) in mm	Produktinlaat in NW	Produktuitlaat in NW	Mediuminlaat, binnencilinder in "	Mediuminlaat, buitencilinder in "	Mediumuitlaat, binnencilinder in "	Mediumuitlaat, buitencilinder in "	Spoel/ lekdetectie leiding in mm	Spleetruimte in mm	Schraper omtreksnelheid m/sec	Vermogen aandrijving kW	Temperatuurbereik produkt in °C	Max. druk produktruimte bar g	Mediumcapaciteit m ³ per uur	Produktinhoud in liters
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

Toegepaste verwarmingsmedia:
Stoom en water

Toegepaste koelmedia:
Water, ijswater, pekkel, glycol en ammoniak

TERLOTHERM® typen



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

