

TERLOTHERM®

Schrapende warmtewisselaar

Vleesverwerking



Produkten

- Worst
- Pastei

Halffabrikaten zoals:

- Meat
- Farces
- Pet food base

Toepassingen

- Continu pasteurisatie en koelen
- Structuurverbetering



www.terlotherm.com

 **terlet**

MEMBER OF THE MPE GROUP



TERLOTHERM® Toepassingen in de vleesverwerkende industrie

Continu pasteurisatie van vleesmassa's

Als alternatief voor batchgewijs verwarmen en koelen van vleeswaren als pasteien en samengestelde worstsoorten kan met de TERLOTHERM continu de farce gepasteuriseerd en gekoeld worden.

Proces

De farce wordt bereid in de cutter. Leverhoudende produkten worden bij voorkeur voorgegaard om tijdens de pasteurisatie "zanderigheid" door coagulatie van levereiwit te voorkomen.

Na het aanmaken wordt de farce met een positieve pomp door achtereenvolgens een verhittende TERLOTHERM, heethouder en een koelende TERLOTHERM gepompt. In dit traject wordt een pasteurisatie- en koeleffect verkregen dat vergelijkbaar is met het vele uren onderdompelen in kook- en koelbakken.

Daar het produkt in de TERLOTHERM in beweging is, is er geen sprake van "indringtijden" tot de kern. Het proces is snel en kan bovendien geheel aseptisch worden uitgevoerd.

Gevolgd door verpakken onder inert gas kan een vers produkt met relatief lange houdbaarheid bereikt worden.

Ook halffabrikaten, zoals "meat" kunnen met de TERLOTHERM gepasteuriseerd worden en vervolgens diepgekoeld worden.

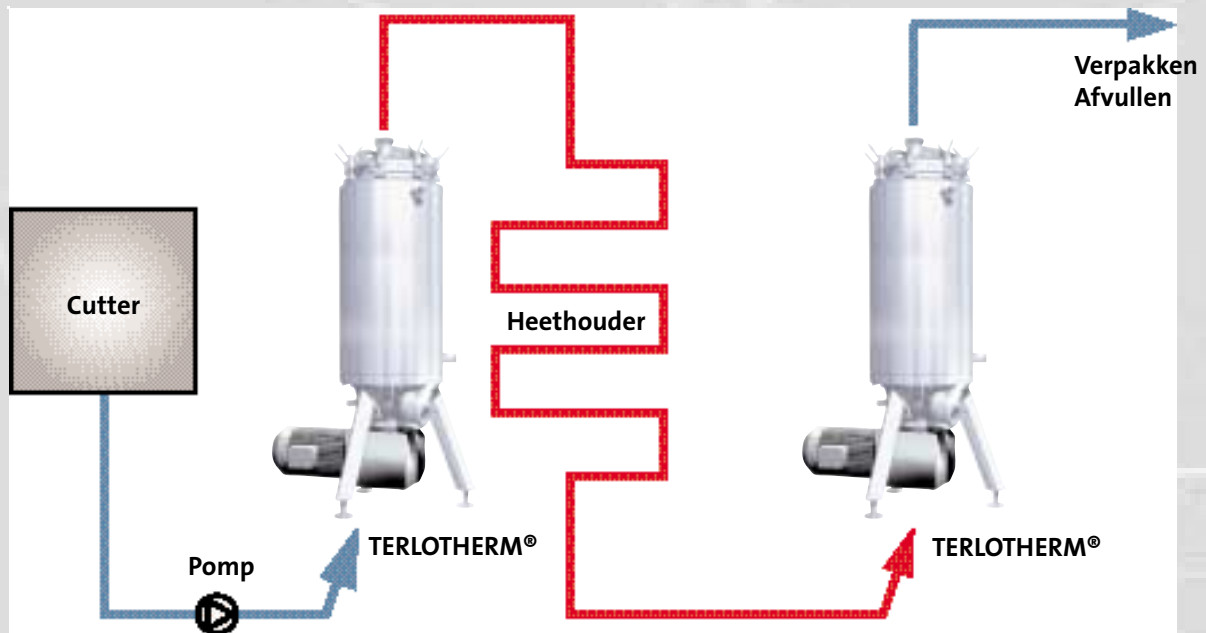
Ten opzichte van het koelen in koelruimtes is de in-line koeling microbiologisch veiliger door de extreem korte koeltijden.

De voordelen van de TERLOTHERM® voor het pasteuriseren van vleesmassa's:

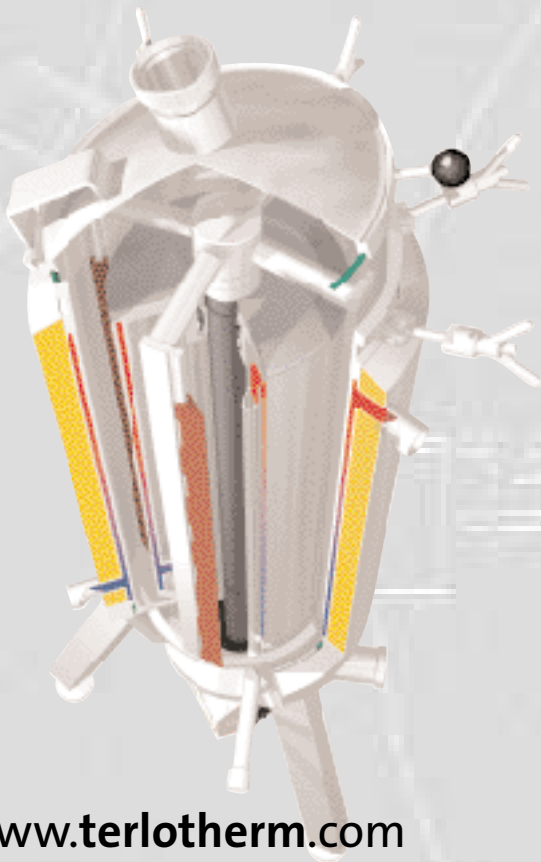
- In-line proces
- Geheel gesloten systeem
- Geringe hittebelasting van het produkt
- Energie- en ruimtebesparend.
- CIP reinigbaar



TERLOTHERM® in uw proces



TERLOTHERM® voordelen en toepassingen



www.terlotherm.com

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 vloerooppervlak
- 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

