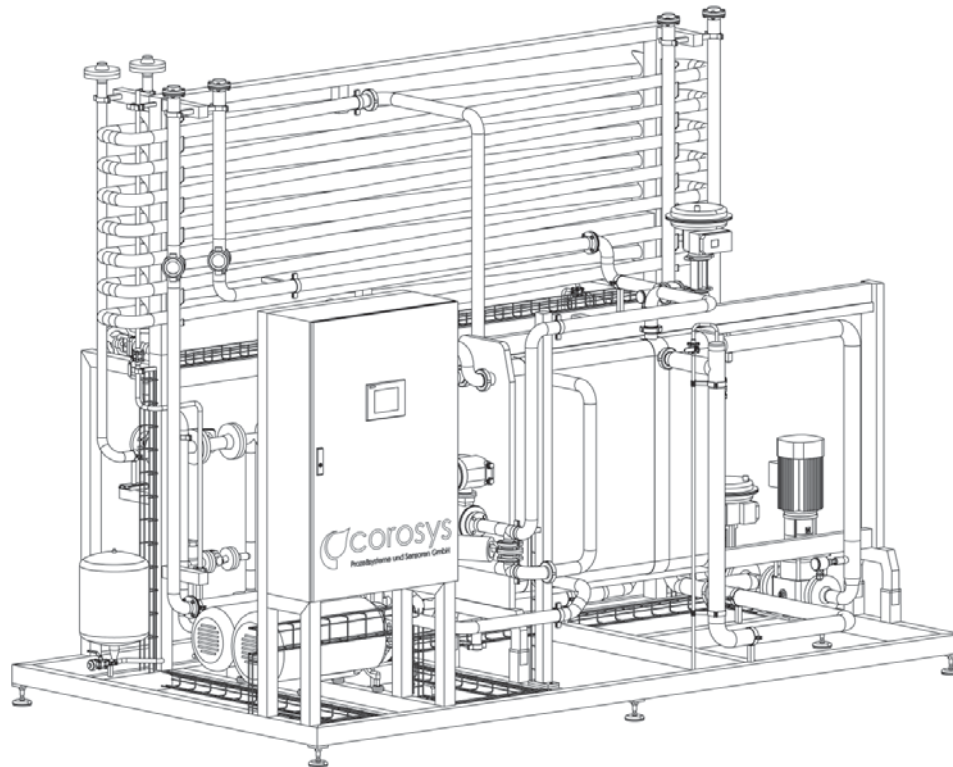


Kurzzeiterhitzungsanlage FPS

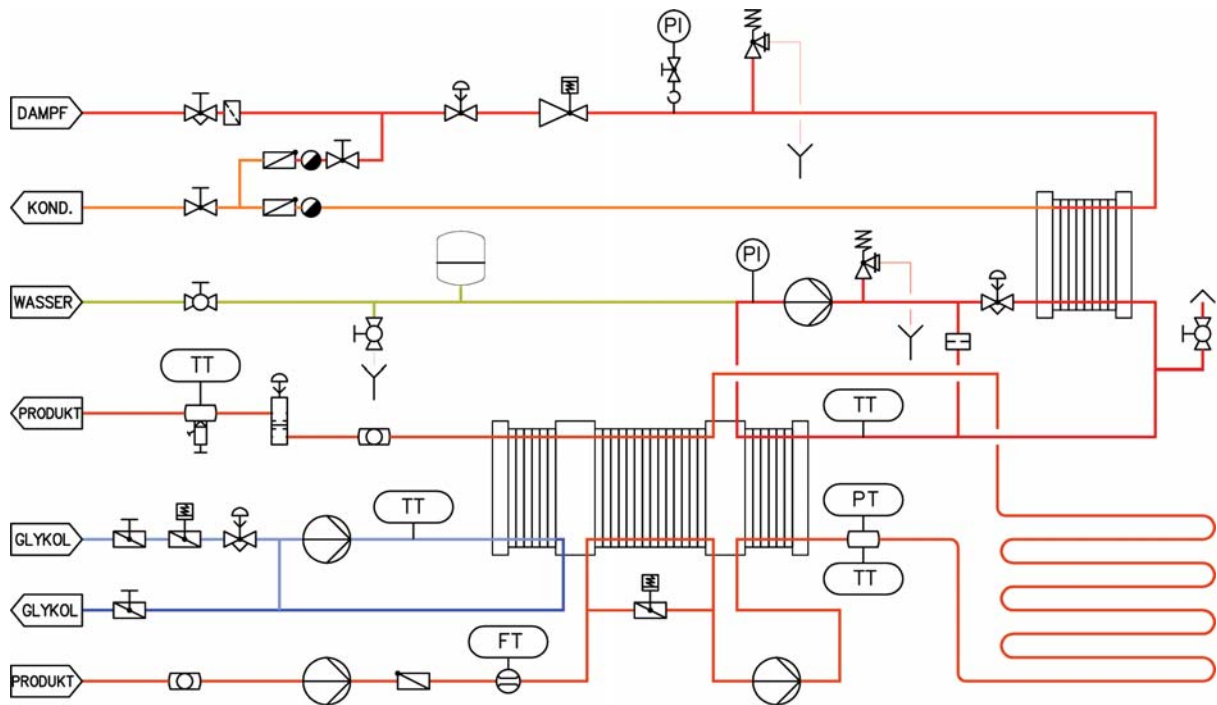


- Sehr schonende Produktbehandlung
- Exakte Einhaltung der vorgegebenen Pasteurisierungseinheiten
- Hoher Wärmerückgewinn bis zu 95 %
- Großer Leistungsbereich von 40 - 100 % der Nennleistung
- Hygienisches Design, voll CIP-fähig
- Einfache Bedienung, geringer Wartungsaufwand, lange Lebensdauer
- Vollautomatischer Betrieb mit serienmäßiger SPS Steuerung und Touchpanel
- Optionale Integration in Prozessleitsystem und Fernwartung
- Individuelle Konstruktion und Dimensionierung angepasst an örtliche Gegebenheiten
- Verwendung der durch Kunden spezifizierten Bauteile und Fabrikate
- Kompakte, auf Rohrrahmen montierte, Einheit

Die Kurzzeiterhitzungsanlage FPS pasteurisiert schonend Bier, Biermischgetränke und CO₂-haltige Erfrischungsgetränke. Hierzu wird das Produkt zuerst regenerativ und anschließend über einen Heißwasserkreislauf auf die Pasteurisierungstemperatur erhitzt. Nach Passieren der Heißhaltestrecke wird das Produkt regenerativ rückgekühlt und anschließend optional mit Glykol oder Ammoniak weiter abgekühlt.

Das Verfahren hat sich in der Brau- und Getränkeindustrie etabliert, um eine lange Haltbarkeit bei gleichbleibender Qualität zu gewährleisten.

Das System zeichnet sich durch produktschonende Hitzebehandlung, exakte Einstellung der Pasteurisierungseinheiten, seine hohe Betriebssicherheit und einen hohen Wärmerückgewinn bis zu 95 % aus.



Technische Beschreibung

Das zu pasteurisierende Produkt wird zuerst regenerativ und anschließend über einen Heißwasserkreislauf auf die Pasteurisierungstemperatur erhitzt. Durchfluss und Temperatur werden abhängig voneinander geregelt, um so konstante Pasteurisierungseinheiten gemäß den Vorgaben genauestens einzuhalten. Nach Passieren der Heißhaltestrecke wird das Produkt regenerativ und mit Hilfe eines Kühlmittels abgekühlt.

Die zwei in Reihe geschalteten Pumpen halten den Produktdruck deutlich über dem Sättigungsdruck bei Pasteurisierungstemperatur; das enthaltene CO₂ bleibt vollständig in Lösung. Durch die Druckerhöhungspumpe ist der Druck im pasteurisier-

ten Produkt stets höher als im nicht pasteurisierten Produkt. Kontaminationen bei Leckage werden so vermieden. Bei Anlagenstillstand erfolgt ein geregelter Produktausschub mit entgastem Wasser mittels Medientrennung über Volumen oder Leitfähigkeit. Geht die Anlage wieder in Produktion wird das entgaste Wasser wieder mit Produkt ausgeschoben.

Das System kann über eine SPS Steuerung mit Touchpanel oder durch ein übergeordnetes Prozessleitsystem gesteuert werden.

Konzipiert für hohe hygienische Standards, ist die Kurzzeiterhitzungsanlage für alle in der Getränkeindustrie üblichen Reinigungsmittel geeignet.

Technische Spezifikation

Leistung	15 bis 500 hl/h / 1,5 bis 50 m ³ /h
Pasteurisierungseinheiten	n. Kundenvorgabe
Wärmerückgewinn	bis zu 95 %
Heizmedium	Dampf oder Heißwasser
Kühlmedium	Glykol oder Ammoniak