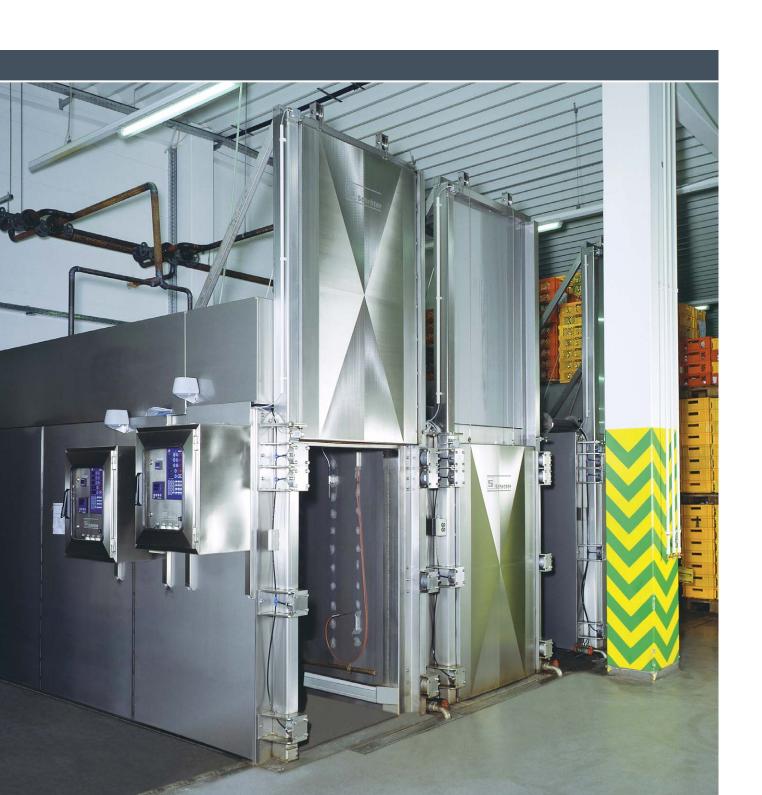
THERMICjet® PA





SCHONENDE PASTEURISATION DURCH GEGENDRUCK

Namhafte Unternehmen wie die Großbäckerei Mestemacher entscheiden sich zur Haltbarmachung ihrer Produkte für die Gegendruck-Pasteurisieranlagen von Schröter. Durch das produkt- und verpackungsschonende Pasteurisationsprinzip bleiben Spezialitäten wie Schwarzbrot, Lachsrogen oder Fleischprodukte lange frisch und aromatisch.

Die Lebensmittel werden als Halbkonserven in gelochten, hitzefesten Eurokisten auf Europaletten in die Pasteurisieranlagen eingefahren. Sobald die in Folie verpackten Brote in den Eurokisten in der Anlage sind, wird durch ein Ventil von außen Niederdruckdampf in die Anlage geführt. Durch den Dampf wird der Innenraum der Anlage auf eine Temperatur von circa 100 Grad Celsius hochgefahren bei einem Druck von etwa 140 mbar. Während die Temperatur gehalten wird, fällt der Druck durch Kondensation. Dadurch entsteht ein Unterdruck. Dieser wird mittels Druckluft, die durch ein weiteres Ventil zugeführt wird, ausgeglichen.

SICHERER PROZESS

Die Luft in der Verpackungsfolie der Brote dehnt sich infolge der Temperaturerhöhung aus. Dadurch wird in der Verpackung Druck aufgebaut. Diesem Druck muss entgegengewirkt werden, damit die Folien nicht platzen", erklärt Max Schröter. Das geschieht auf zweierlei Weise: Erstens durch Niederdruckdampf, solange die Kammertemperatur von 100 Grad Celsius nicht erreicht ist. Zweitens durch Druckluft, die durch ein weiteres Ventil in der Anlage zugeführt wird, aber erst nachdem das Dampfventil geschlossen worden ist. Hierdurch erzielt man eine erheblich geringere Platzerquote. Da der Überdruck zwischen 1400 bis 1600 kp/m² liegt, sind die Anlagen schwer und stabil gebaut. Außerdem sind Sicherheitselemente, wie beispielsweise die pneumatisch verriegelte Hubtür, für den reibungslosen Ablauf vorhanden.

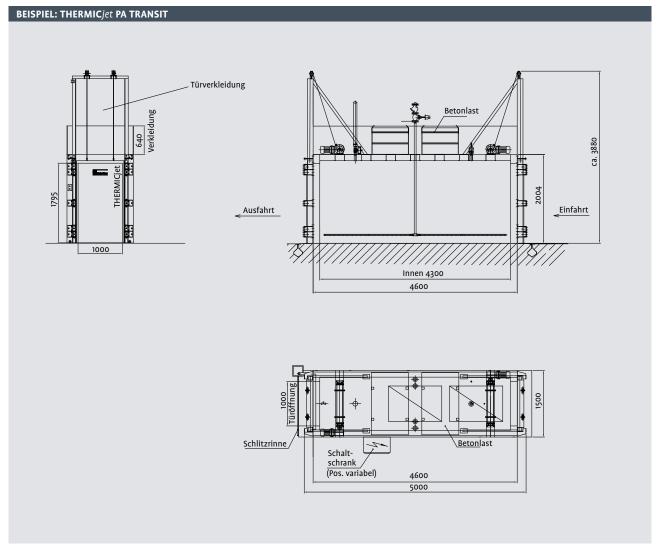


Die verpackten Brote werden in hitzefesten Eurokisten in die Anlagen eingefahren.



Auch empfindliche Produkte wie Lachsrogen werden in den Pasteurisieranlagen schonend haltbar gemacht.

TECHNISCHE DETAILS



Sonderkonstruktion auf Anfrage.

SCHRÖTER KONZEPT KOMPAKT: THERMICjet® PA

KONSTRUKTIVE MERKMALE

- > Konstruktive Dampf- und Gasdichtheit des Chassis und aller relevanten Komponenten
- > Optimale Dimensionierung aller Komponenten wie Isolierung, Motoren, Ventilatoren und Kanäle

KUNDENNUTZEN

- > Geschwindigkeit
- > Homogenität
- > Energieeinsparung
- > Minimaler Gewichtsverlust
- > Schnelles Erreichen von SOLL + Präzises Halten von SOLL
- > Konstante Ergebnisse
- > Präzise Wiederholbarkeit eines definierten Ergebnisses
- > Optimale Temperatur und Luftfeuchtigkeit
- > Absolut schonende und gleichmäßige Behandlung der Produkte



SCHRÖTER TECHNOLOGIE GMBH & CO. KG | BAHNHOFSTRASSE 86 | D-33829 BORGHOLZHAUSEN | GERMANY





