

Saubere Lösung für die Trenntechnik

Dekanter im hygienischen Design gewährleisten eine leichte Reinigung

Brauereien, Molkereien, Saftproduzenten: Sie alle haben sich zum Ziel gesetzt, so hygienisch wie möglich zu produzieren. Gerade im Bereich der Trenntechnik gibt es häufig das Problem, dass Produktreste nicht vollständig aus der Maschine entfernt werden können – ein perfekter Nährboden für Bakterien also. Dekanter im hygienischen Design setzen auf der konstruktiven Ebene an, damit es gar nicht so weit kommt.

Eine wirtschaftliche Gewinnung von Fruchtsaft, Direktsaft und Gemüsesaft zeichnet sich nicht nur durch hervorragende Saftqualität aus. Genauso wichtig ist eine hohe Rohwarenausbeute durch Abtrennen der Feststoffe aus Maische oder Saft. Eine Aufgabe, die Dekanter übernehmen. Jeder Getränkehersteller kennt das Problem, das dabei auftreten kann: Beim Reinigen bleiben immer wieder Produktreste im Dekanter hängen. Da viele Produktionsschritte in der Obst- und Gemüseverarbeitung bei Temperaturen zwischen 30 und 44 Grad Celsius stattfinden, sind die Rückstände ein perfekter Nährboden für Bakterien.

Für diese Fälle bieten die Trenntechnikspezialisten von Flottweg ihre Dekanter in einer hygienischen Ausführung an. Die Bauteile des Dekanters, die in unmittelbarem Kontakt mit dem zu verarbeitenden Medium gelangen, wie Trommel, Schnecke und Zulauf, sind ausschließlich aus hochwertigen, rost- und säurebeständigen Edelstählen gefertigt. Als Dichtstoffe kommen zudem nur lebensmitteltaugliche Elastomere zum Einsatz. Alle produktberührten Teile weisen ein Minimum an Toträumen auf. Zudem sind alle Schweißnähte hygienisch verschliffen. Ein weiterer wichtiger Punkt ist die Oberflächenrauigkeit der produktberührten Teile. Je nach Prozessanforderung liegt sie bei maximal 0,8 Mikrometer. Damit sich das Getriebe bedenkenlos im Lebensmittelbereich betreiben lässt, sind der verbaute Antrieb und die Lager mit NSF H1-Fetten geschmiert.

Eine weiterentwickelte Modifikation der Ingenieure von Flottweg ist die verstellbare Schälscheibe. Sie erleichtert die Reinigung. Üblicherweise läuft die geklär-

te Flüssigkeit über Wehrplatten drucklos aus einem Dekanter ab. Alternativ zu den Wehrplatten fördern Betreiber von Anlagen die geklärte Flüssigkeit mit Hilfe einer Schälscheibe ab. Dadurch fließt die geklärte Flüssigkeit in einem geschlossenen System unter Druck ab. Bei der neuen Variante von Flottweg bewirkt ein Mechanismus die Positionsveränderung der Schälscheibe. Durch einfaches Bewegen eines Hebels fließt die Flüssigkeit auf verschiedenen Durchmessern ab. Die Verstellung der Schälscheibe optimiert die Trennleistung, da auf veränderte Produkteigenschaften im Zulauf schnell reagiert werden kann.

Dank der verstellbaren Schälscheibe lässt sich der Reinigungsprozess automatisieren und so effizient wie möglich durchführen. Die Dekanter unterstützen das Cleaning in Place-Verfahren (CIP). Sowohl im Bereich des Rotors, des Feststoffaustrages als auch in der Trommel sind entsprechende Sprühmöglichkeiten installiert. Hierdurch lassen sich alle Bereiche innerhalb der Maschine rückstandsfrei reinigen, was vor allem bei längeren Produktionspausen oder Produktwechseln ein entscheidender Vorteil ist.

Flottweg ist es gelungen, mit seiner hygienischen Baureihe eine optimale Trenntechniklösung auf höchstem Standard anzubieten. Ein Investment, das sich amortisiert. Mit seinen leicht reinigbaren Komponenten und Oberflächen spart der Dekanter nicht nur Zeit bei der Reinigung. Gleichzeitig werden weniger Wasser, Reinigungsmittel und Energie benötigt – und wer schneller putzt, kann länger produzieren.

TW ■

ABBILDUNG: FLOTTWEG

www.flottweg.com



Die Schnecke des Dekanters ist aus hochwertigem und säurebeständigem Edelstahl gefertigt