HILLER
separation & process

DEKANTIERZENTRIFUGEN
& ANLAGEN ZUR FEST-FLÜSSIGTRENNUNG

HILLER-Dekantertechnologie zur **kontinuierlichen Herstellung von Fruchtsaft**

HILLER VERFAHREN

Der Einsatz eines Dekanters bietet viele verschiedene Anwendungsmöglichkeiten im Lebensmittelbereich. Neben naturtrüben Säften oder Saftkonzentrat, lassen sich auch Direktsäfte mit dieser Technologie herstellen. Die verschiedenen Früchte können dabei auch mit Kernen und Stielen verarbeitet werden, was eine aufwendige Vorbereitung erspart. Ebenso kann gefrorenes Obst einfach angemaischt und entsaftet werden.

Durch das geschlossene, kontinuierliche System wird das Produkt schonend und hygienisch verarbeitet, wobei Aroma und Geschmack im Endprodukt intensiver ausfallen. Die hohe Trubstabilität macht das Endprodukt auch optisch schöner.

Bei bestimmten Obstsorten kommt der HILLER Konditionierer als Vorstufe zum Einsatz und sorgt bei der Maischebereitung für idealen Zellaufschluss und maximale Ausbeute.

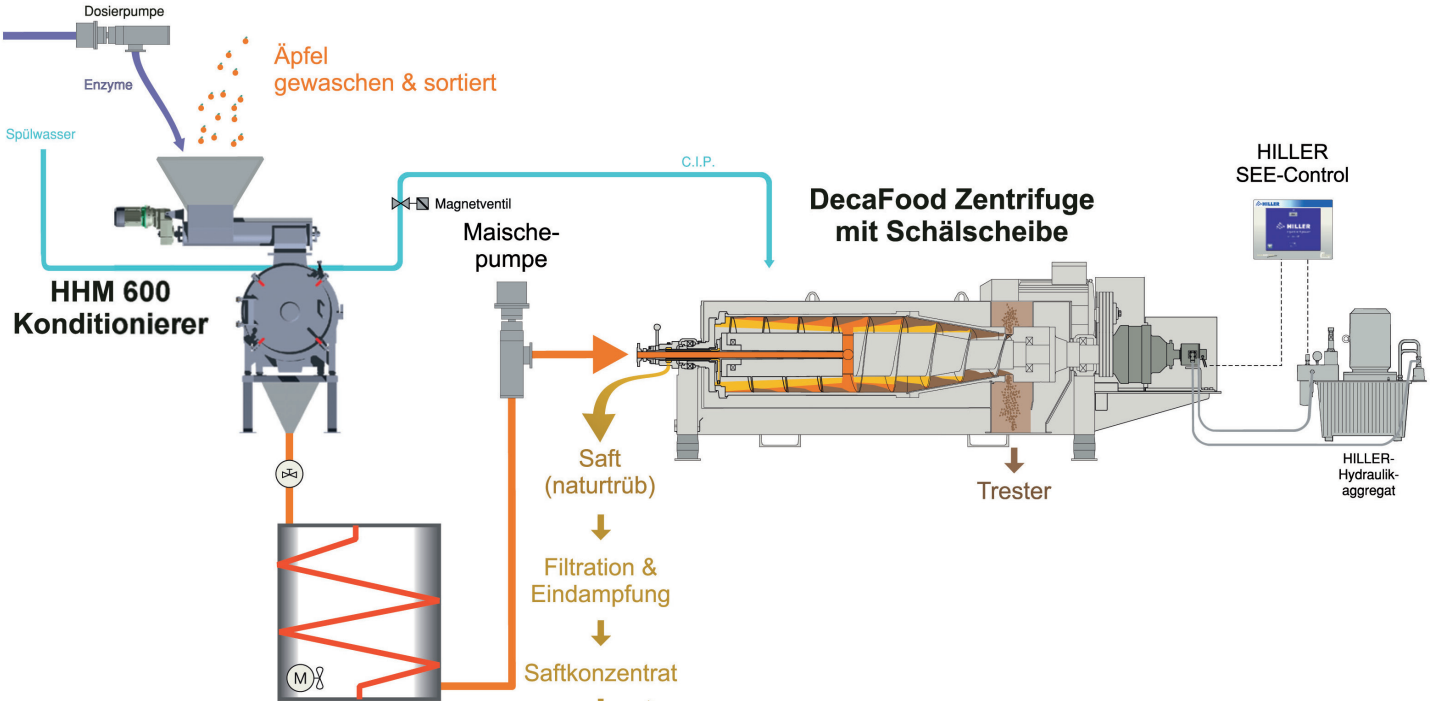
VORTEILE - HILLER Technologie

- Qualitativ hochwertiger Saft mit geringem Feststoffgehalt und hoher Trubstabilität
- Intensiveres Aroma und verbesserter Geschmack
- Senkung der Betriebskosten durch Einsparung von Wasser und Personal
- Minimaler Reinigungsaufwand (ca. 2 Std.) durch automatische CIP-Reinigung
- Einfacher und schneller Produktwechsel
- Geschlossenes System für maximale Hygiene
- Geringe Produktbelastung durch Sauerstoffausschluss
- Weniger Platzbedarf
- Kontinuierliches und schnelles Verfahren
- Optimaler Zellaufschluss über HILLER Konditionierer für beste Ausbeute

Konventionelle Verfahren

- Hoher manueller Reinigungsaufwand bei hohem Wasserverbrauch und Abwasseranfall (z.B. Bandpresse)
- Starke Produktbelastung durch offenes System
- Hoher Platzbedarf (z.B. Bandpresse)
- Lange Presszeiten und schwieriger Produktwechsel (z.B. Hydraulikpresse)
- Häufig Chargenbetrieb (z.B. Tankpresse)
- Hoher personeller Aufwand

SCHEMATISCHE DARSTELLUNG einer Saftkonzentratgewinnungslinie mit HILLER Konditionierer und HILLER DecaFood Zentrifuge als zentraler Prozess



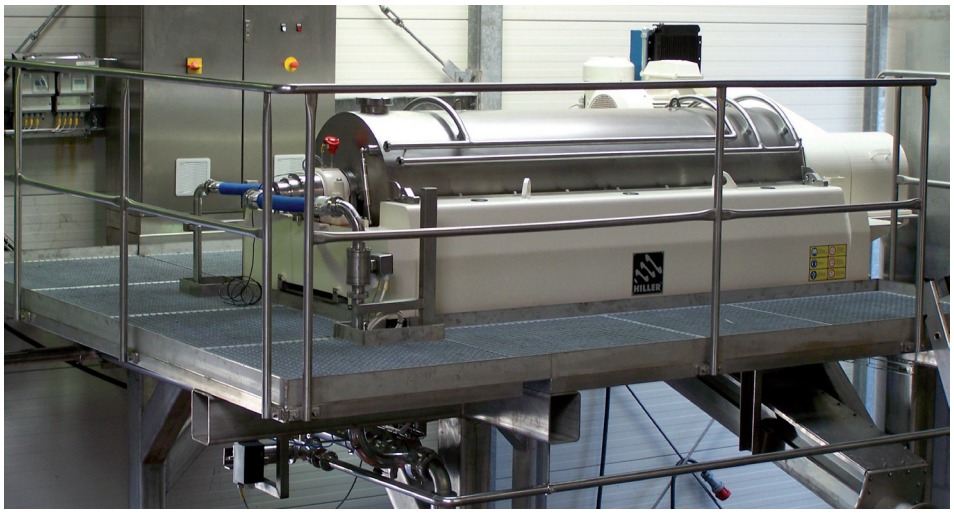
PROZESSBESCHREIBUNG Direktsaft

Beispiel: Naturtrüber Apfelsaft

1. Anlieferung der Äpfel
2. Rohstoffvorbereitung (Waschen und Sortieren)
3. Zerkleinerung im HILLER Konditionierer zu Maische
4. Pumpen der Maische zum Dekanter
5. Saftherstellung im HILLER Dekanter durch Abtrennung von Feststoffen (Trester)
6. Abtransport des Tresters und weitere Verarbeitung des naturtrüben Apfelsafts
7. Haltbarmachung des Safts (Pasteurisation)
8. Lagerung oder sofortige Abfüllung

ANWENDUNGSBEISPIELE

- **Kernobst:** Apfel, Birne, Quitte
- **Steinobst:** Pflaume, Aprikose, Kirsche
- **Beerenfrüchte:** Himbeere, Johannisbeere, Cranberry, Sanddorn, Holunder
- **Zitrusfrüchte:** Orange, Limette, Zitrone
- **Exotische Früchte:** Maracuja, Mango, Ananas, Kokos, Litschi



Weitere ANWENDUNGEN im Bereich der Saftproduktion

- **Pulpereduktion** (z.B. in Orangensaft)
- **Trubaufbereitung** (z.B. Gärtrub)
- **Abtrennung von Öl** (z.B. aus Sanddornsaft)

HILLER GmbH . Schwalbenholzstraße 2 . 84137 Vilsbiburg . Tel +49 8741 48-0 . info@hillerzentri.de . www.hillerzentri.de

agentur-4K