

DEKANTIERZENTRIFUGEN & ANLAGEN ZUR FEST-FLÜSSIGTRENNUNG



HILLER KONDITIONIERER für die Produktaufbereitung in der Lebensmittelindustrie

HILLER VERFAHREN

Das zu zerkleinernde Gut wird über einen Trichter oder Ähnliches auf die Zuführschnecke gegeben.

Diese transportiert es gleichmäßig in den Konditionierer. Hier findet eine Zerkleinerung bei maximalem Zellaufschluss über freischwingende Schläger statt. Das variabel einsetzbare Sieb bestimmt die Korngrößenverteilung der austretenden Suspension. Diese kann über einen Auffangbehälter der nachgeschalteten Pumpe zugeführt werden.

VORTEILE - HILLER Technologie

- Optimaler Zellaufschluss für beste Ausbeute
- Einfacher Austausch der Siebe
- Produkttemperaturen über 90°C möglich
- Rotor und Schläger können zur Erhöhung der Standzeit gedreht werden

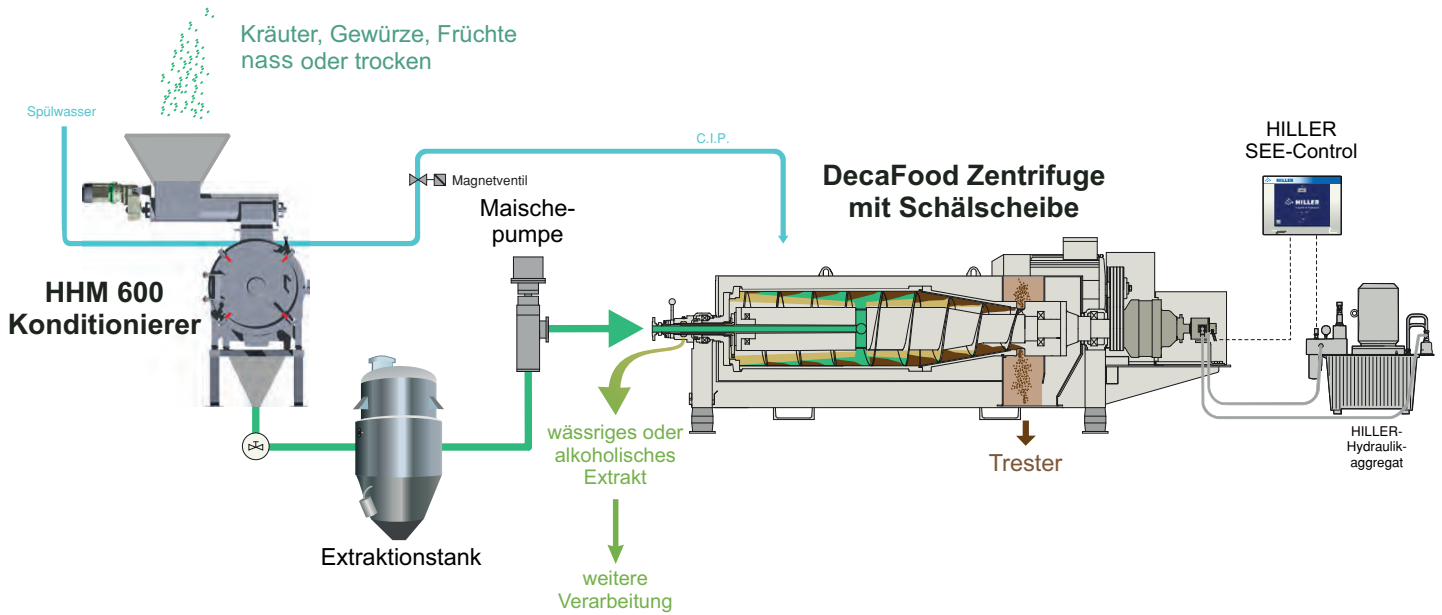
ZERKLEINERUNGS- VERFAHREN ALLGEMEIN

Kontinuierliche Zerkleinerung von Feststoffen in einem Hochleistungskonditionierer, zur Erzeugung einer optimalen Suspension für den Dekanter.

MERKMALE

- Hochleistungskonditionierer mit verstärkten Lagern und Welle
- Stufenlose Drehzahlregelung über Frequenzumrichter
- Große Auswahl an Siebeinsätzen
- Zusätzliche Produkt- und Hilfsstoffzugabemöglichkeit
- Verarbeitung unter Schutzgas möglich
- Möglichkeit der direkten Dampfbeschickung
- Günstige Verschleißteile und einfacher Austausch
- Optimale Ergänzung zu HILLER Lebensmitteldekantern
- EX-geschützte Ausführung für trockene Produkte verfügbar

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



ANWENDUNGEN

- Vermahlung von Gewürzen und Kräutern
- Extraktaufbereitung in der Aromaindustrie
- Herstellung von Mischungen für die Teeindustrie
- Maischeaufbereitung für die Saftindustrie
- Pürrierung von gefrorenen, trockenen oder wässrigen Produkten

