



Contherm

Keine Kompromisse: So wird Fleisch oder Fisch sicher und energieeffizient gewärmt bzw. gekühlt



Alexander Jaeschke

Protein Industrie



Protein Industrie



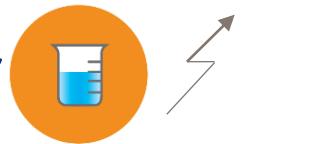
Protein



Contherm Schabewärmeübertrager sind weit verbreitet in der Proteinindustrie.
Nebenprodukte sind die Hauptanwendungen

Was sind die Besonderheiten bzw. Herausforderungen?

- ✓ Schwierige Textur



- ✓ Hoher Gegendruck



- ✓ Hohe Viskosität



- ✓ Knochenüberreste



- ✓ Partikel & Fasern



- ✓ Fettanteil

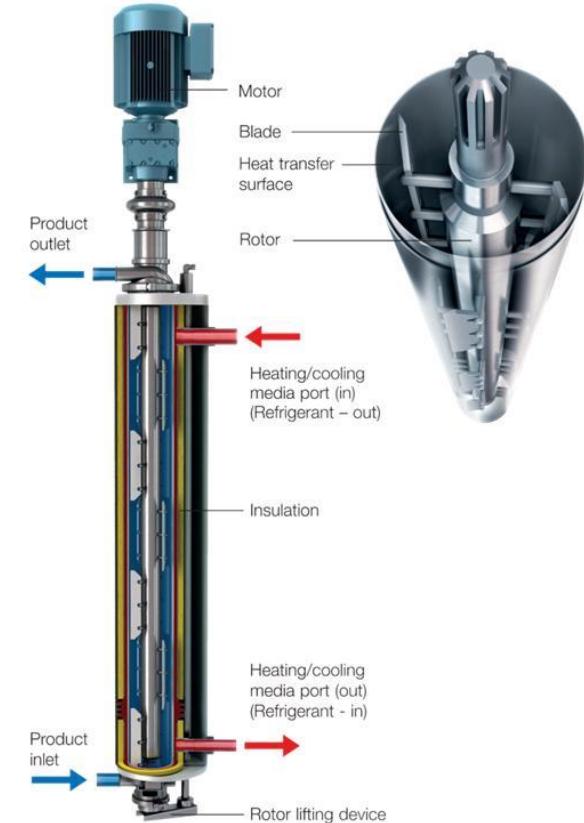
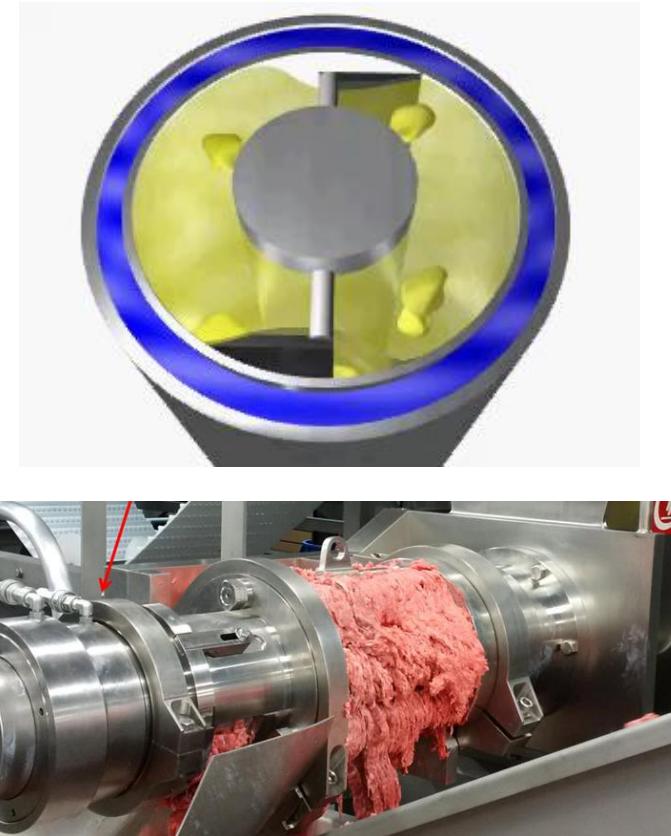


Contherm Schabewärmeübertrager



Was ist ein Contherm Schabewärmeübertrager?

- Kontinuierlicher Wärmeübertrager
- Einfaches Handling von abrasiven, viskosen und partikelreichen Produkten
- Kühlt, erwärmt und verdampft
- Kontinuierliches Schaben von Messern an der Wärmeübertragungsfläche



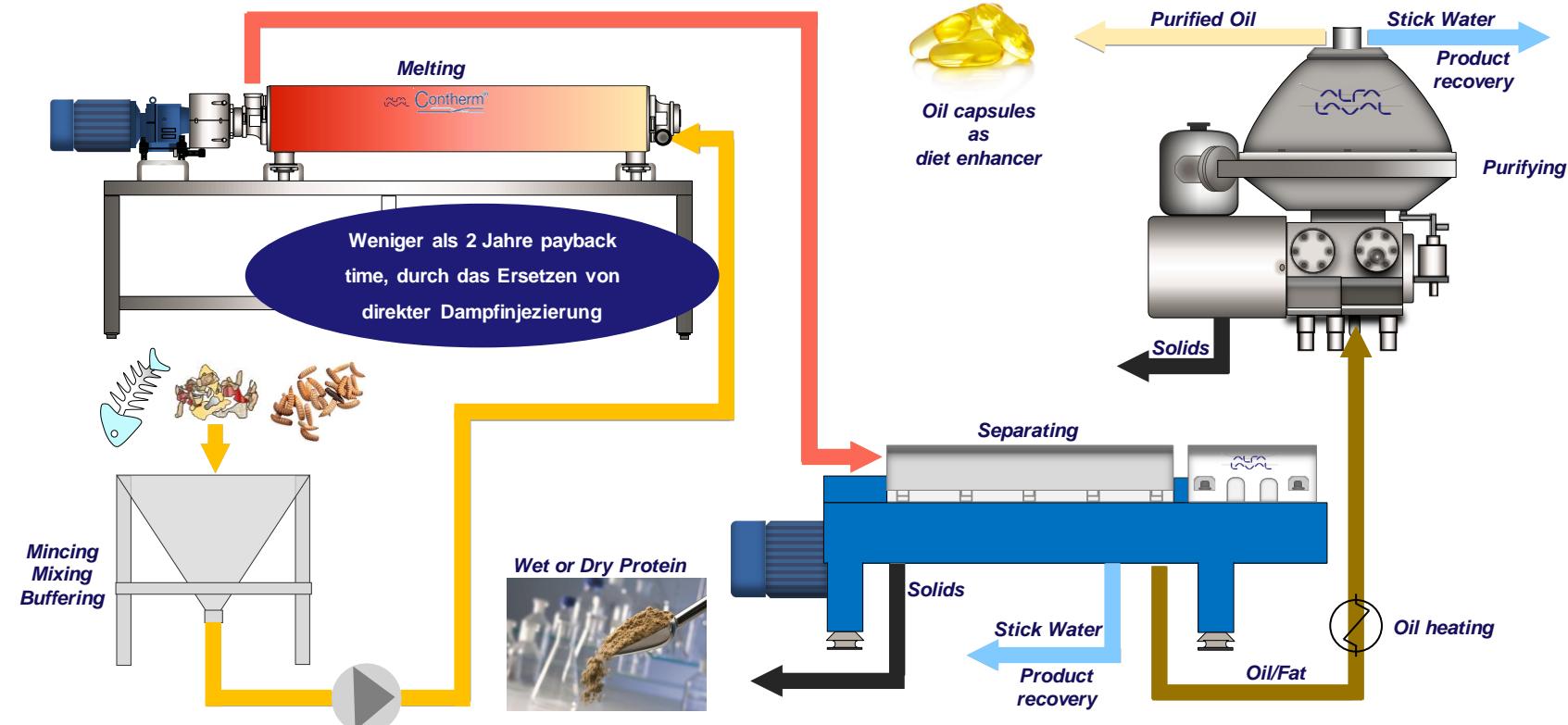
Applikationsbeispiel – Protein- Ölgewinnung



- Gewinnung von Protein
- Herstellung von Ölen
- Reduzierung von Abwasser
- Optimierung des Energieverbrauchs bei der Herstellung
- Stabiler, kontinuierlicher Prozess
- Minimierung von Stillständen



Applikationsbeispiel – Protein- Ölgewinnung



Vorteile Contherm Schabewärmeübertrager



- Reduzierung des Energieverbrauchs
- Hygienische Verarbeitung
- Automatisierter Prozess
- Kontinuierliche Lösung
- Abwasserreduzierung
- Qualität des Endproduktes

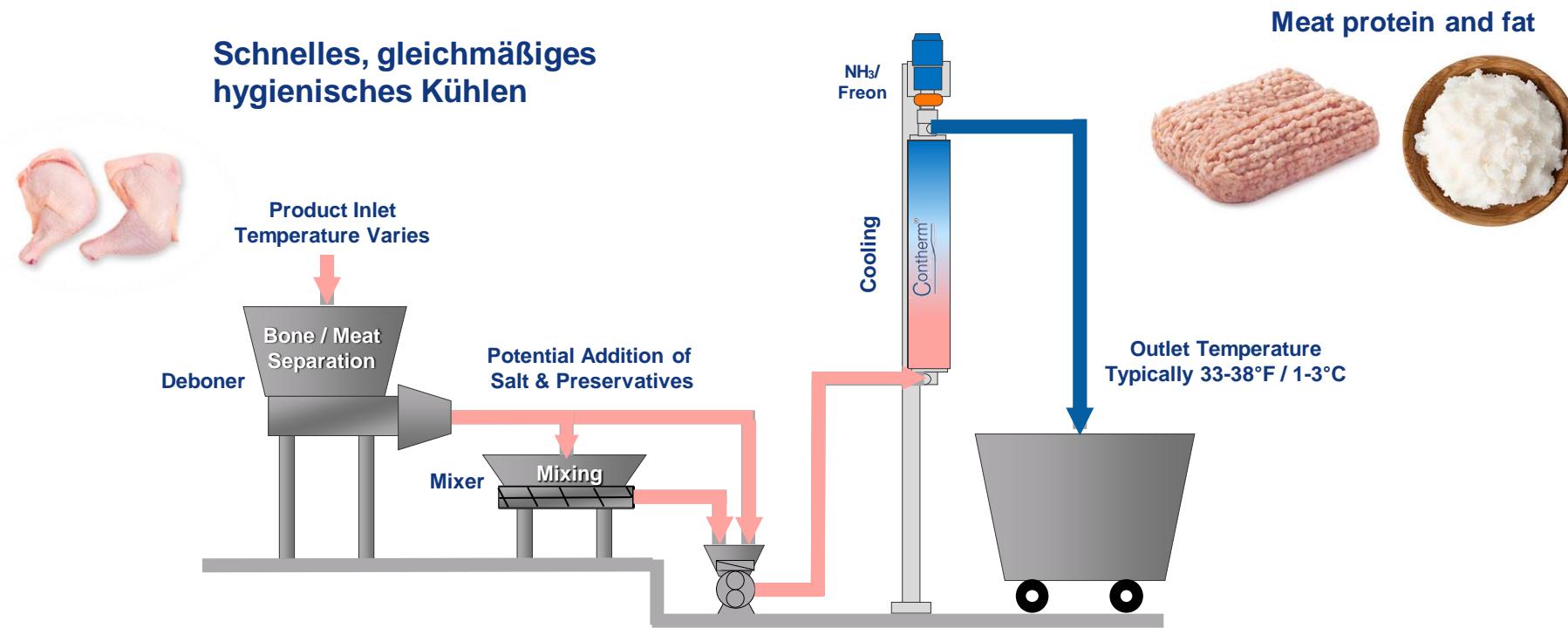
Applikationsbeispiel – Formfleisch



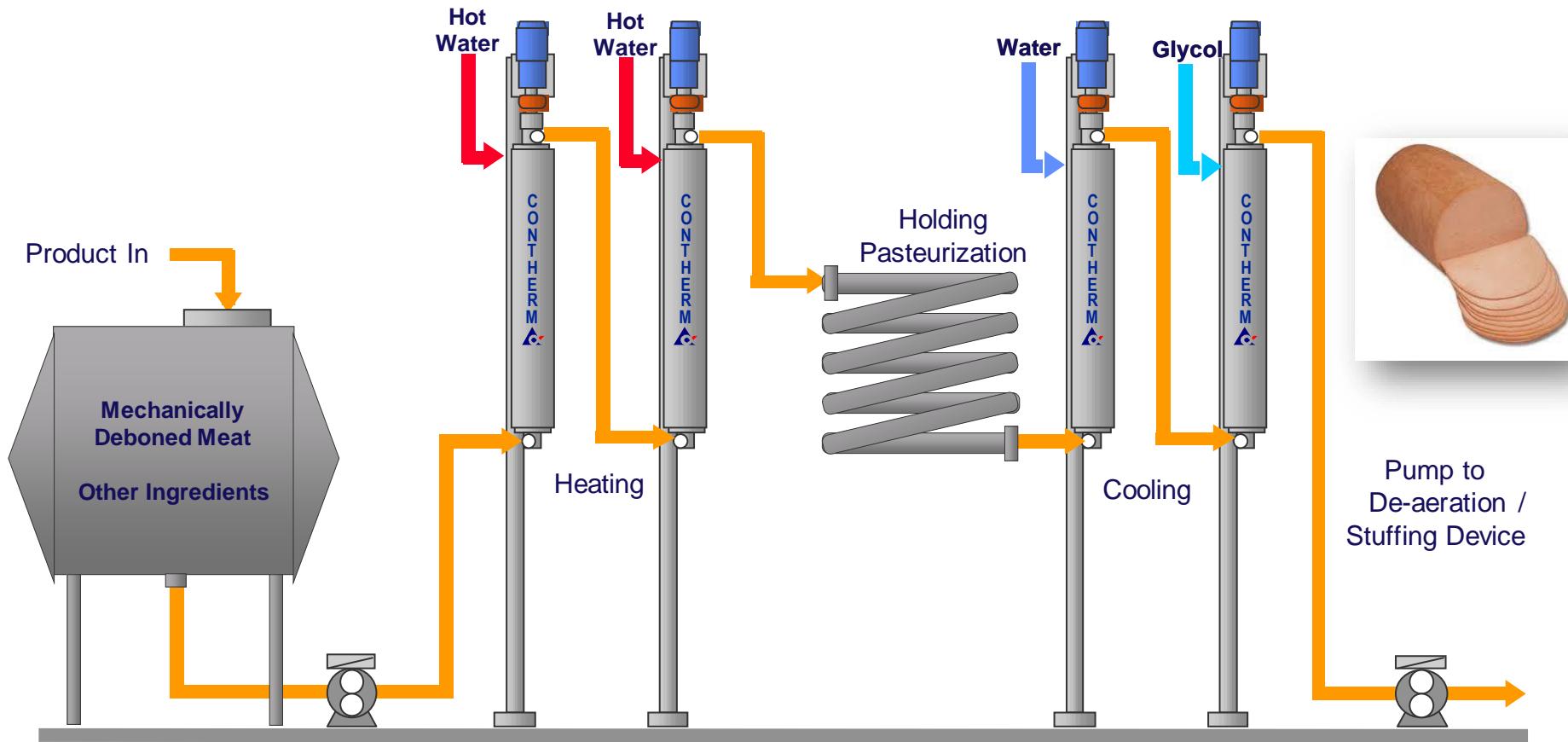
- Herstellung von Tierfutter
- Kühlung nach dem Separieren von Knochen
- Reduzierung von Kühlzeiten
- Optimierung des Energieverbrauchs
- Stabiler, kontinuierlicher Prozess



Applikationsbeispiel – Formfleisch



Applikationsbeispiel – Formfleisch



Vorteile Contherm Schabewärmeübertrager



- Reduzierung des Energieverbrauchs
- Hygienische Verarbeitung
- Automatisierter Prozess
- Kontinuierliche Lösung
- Zeitersparnis
- Qualität des Endproduktes

Perfekte Auslegung



Contherm®



Contherm® HP



Contherm® Core



Contherm®
Evaporator



Contherm® Max

Zusammenfassung

- Ideal zum Kühlen und Erwärmen von Fleisch- und Fischprodukte zur weiteren Verarbeitung
- Hygienisches Design
- Flexible Anpassung an den Prozess
- Schnelle Reinigung und Inspektion



Vielen Dank!



Fragen und Antworten

alexander.jaeschke@alfalaval.com