

## Garkochen und Pasteurisieren für Lebensmittel- und Getränkeanwendungen Optimierung für Ihr Prozessheizsystem

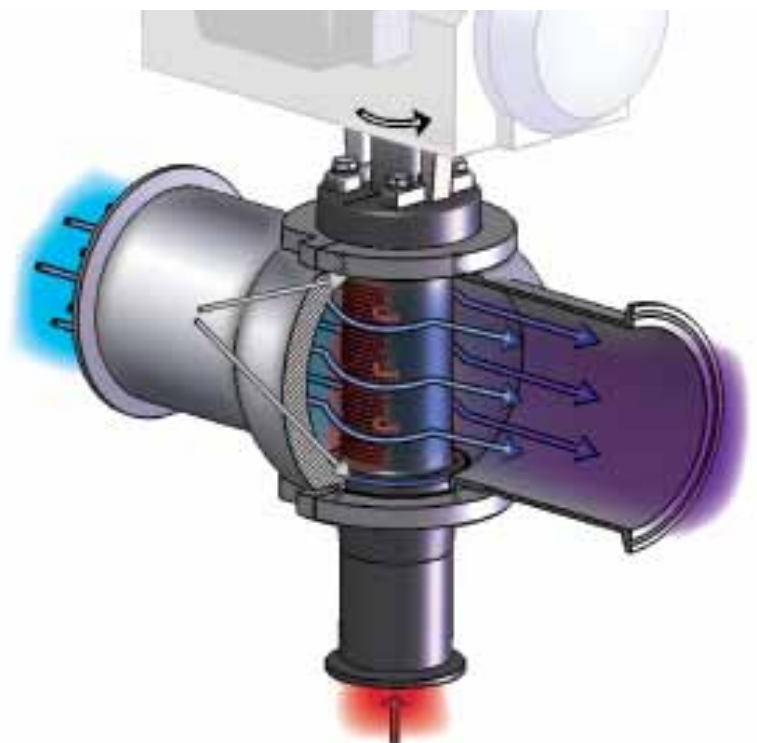
Die Infuze Heater™ ist die neueste Generation von Prozessheizgeräten. Mit der Mach® Trim-Dampfeinspritztechnologie bietet die Infuze Heater eine unmittelbare, gleichmäßige und sanfte, aber dennoch effektive Aufheizung Ihrer Lebensmittel. Dieser Heizer eignet sich sowohl für kontinuierliche als auch für diskontinuierliche Prozesse, für Volumenströme im Labormaßstab von 0,5 t/h bis hin zu Hochleistungsströmen von 25 t/h, ist hygienisch gemäß Cleaning-in-Place-Standards konstruiert und leicht zu demontieren, um eine schnelle Umstellung von Rezepten zu gewährleisten.

Mit diesem Arbeitstier werden homogene Temperaturverteilungen für typische Viskositäten im Bereich von 20 000 cps (Newtonsche Flüssigkeiten) bis 200 000 cps (Nicht-Newtonsche Flüssigkeiten) gewährleistet und eine Vielzahl von Prozessen verbessert, z. B. Tomaten-, Pasta-, Pizza- und Käsesoßen, Stärkeaufschlämmungen, Dressings, Mayonnaise, Milchprodukte, Babynahrung, Proteinaufschlämmungen, Gelees/Marmeladen und fertige/pasteurisierte Suppen.



### Vollständig optimiertes Design

- » Hygienisches Design
- » Einfacher Steuerungsmechanismus für exakte Temperaturregelung
- » Standardisiertes Design mit Einstellmöglichkeiten, um den Heizer an Ihre spezifischen Anforderungen anzupassen
- » Keine Verschleißteile im Produktbereich
- » Hervorragende Cleaning-in-Place-Funktionalität
- » Alle benetzten Teile besitzen eine Oberflächengüte von 32 Ra

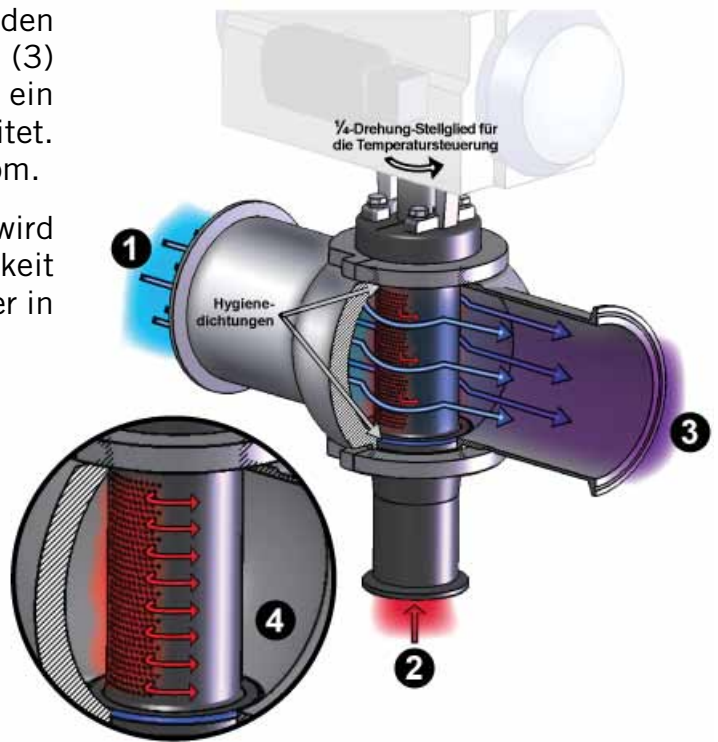


## Arbeitsweise der Infuze Heater™

Das Produkt strömt in den Heizer (1), durchläuft den MACH®-Diffusor (4) und wird über den Auslass (3) ausgegeben. Hochdruckdampf tritt am Einlass (2) ein und wird nach oben durch den Drehkolben geleitet. Die Rotation des Drehkolbens regelt den Dampfstrom.

Um eine präzise Temperaturregelung zu erreichen, wird der Dampf mit Schall- oder nahezu Schallgeschwindigkeit gleichmäßig über eine Vielzahl kleiner Diffusorlöcher in das Produkt zudosiert (4).

- » Das Produkt wird gleichmäßig bedampft, um eine homogene Temperaturverteilung zu erreichen
- » Das Produkt bleibt unversehrt bei minimaler Beeinträchtigung der Zutaten
- » Farbe und Geschmack werden verbessert
- » Minimierung der Anbrenn-Neigung des Produkts und der Garzeiten



### Standard-Produktspezifikationen

- » **Größenbereich:** 1"½, 2", 3", 4", 6"
- » **Druck/Temperaturbereich:**  
10 bar-ü bei 204°C
- » **Gehäusematerial und benetzte Teile:** Edelstahl 316L oder AL6XN
- » **Prozessanschlüsse:**  
Tri-Clamp oder I-Line
- » **Dampfanschlüsse:**  
Tri-Clamp, DIN-Flansch oder I-Line
- » **Stellglied:** Pneumatisches Stellglied mit integriertem Stellungsregler

### Konformität und Zertifizierung

- » Konstruiert gemäß ASME Sec VIII, Div. 1
- » CE/PED- und CRN-konform
- » FDA- und 3A-geprüftes Dichtungsmaterial
- » Ausgelegt für:  
3A (Nr.61-01)  
USDA-AMS  
USDA-Dairy  
EHEDG

Die Solaris®-Patente sind abrufbar über <http://www.hydro-thermal.com/patent>