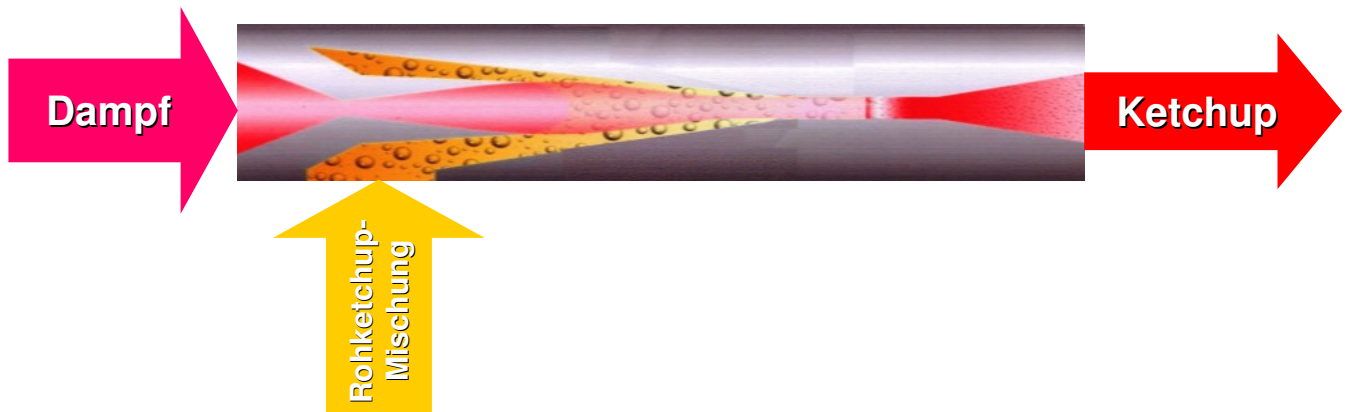


Ketchup In-Line Kocher

Pasteurisierung und Homogenisierung mit
MAKLAD's Direktdampf- / Überschall-Verdichtungsstoß - Technologie



Das Herzstück des Ketchup In-line Kochers ist der patentierte "MAKLAD-Injektor". Mit ihm wird in einem einzigen Schritt die Rohketchupmischung mittels Direktdampfinjektion – der sogenannten "MAKLAD-Überschall-Verdichtungsstoß-Technologie" – pasteurisiert und homogenisiert.

Um einen höheren Homogenisierungsgrad zu erreichen, ist dem Injektor ein dynamischer Rohrmischer nachgeschaltet. Hat es diesen passiert, verweilt das pasteurisierte und homogenisierte Ketchup ca. 2 bis 5 Minuten in der Heißhaltestrecke und ist anschließend zur Abfüllung und Verpackung bereitgestellt.

Technische Daten:

- Kapazität: 4000-8000 kg/h
- Pasteurisierungstemperatur: bis 99 °C
- Dampfverbrauch:
 $m_{\text{Dampf}}/m_{\text{Ketchup}}=1\%$ für 5 °C Temperaturerhöhung des Ketchups bei 5bar/150 °C Dampf
- CIP-Reinigung

Vorteile, die auf der Hand liegen:

- Sehr flexibel in Durchfluss und Temperatur
- Anlagenplatzreduzierung bis 80%
- Energiewirkungsgrad bis 100%
- Keine Vibrationen
- Temperatur-Kontrolle: ± 1 °C
- Beste Ketchupqualität

