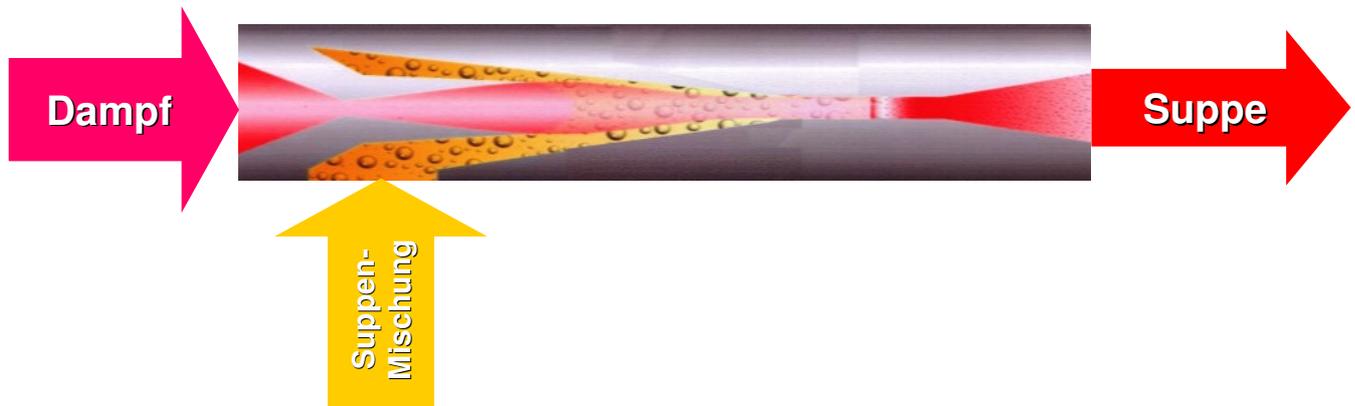


Suppen In-Line Kocher

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



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

Nach der Verweilzeit in der Heißhaltestrecke kann die Suppe verpackt oder zum Trockner geschickt werden.

Technische Daten:

- Kapazität: bis 50000 kg/h
- Pasteurisierungstemperatur: bis 99 °C
- Dampfverbrauch:
 $m_{\text{Dampf}}/m_{\text{Suppe}}=1\%$ für 5°C Temperaturerhöhung der Suppe 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 Suppenqualität

