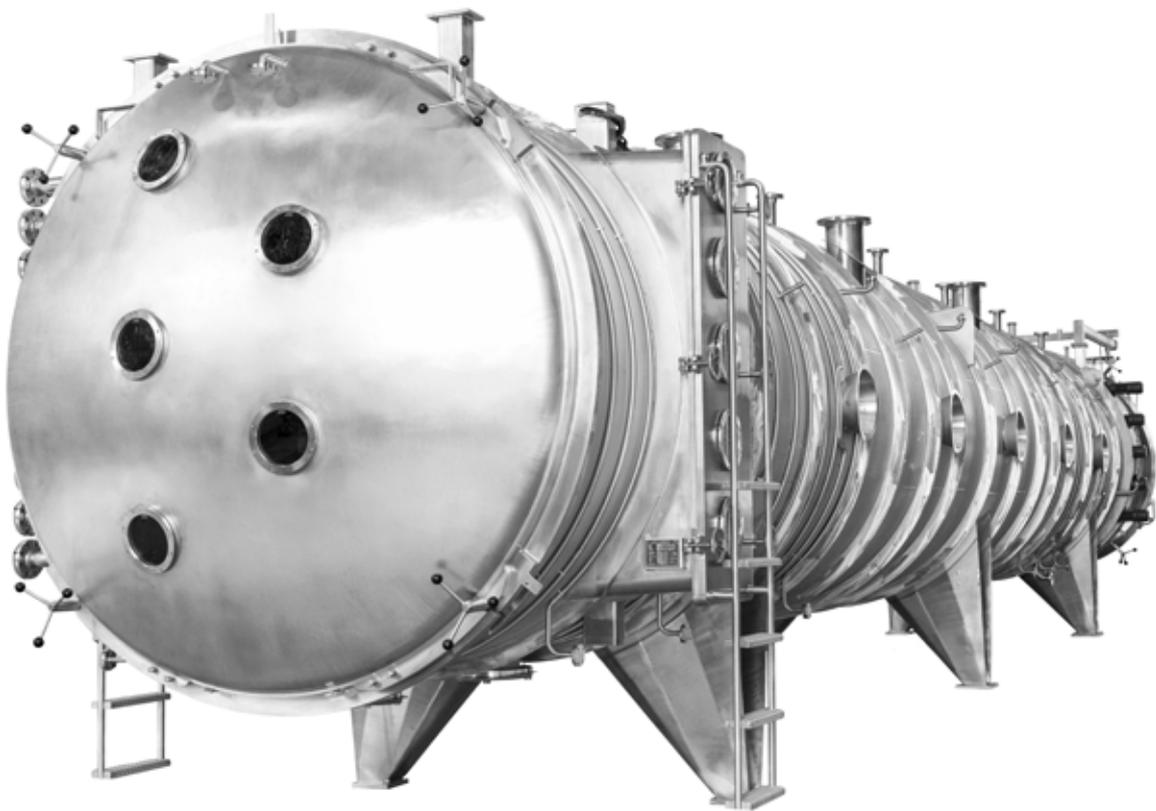


# DryBand Lyophilisation

---



---

Gefriertrocknung  
zum kontinuierlichen  
Trocknen von  
Lebensmitteln

- Kontinuierliche, produktschonende Trocknung
- Keine Oxidation und geringer Geschmacksverlust
- Geeignet für rieselfähige Produkte
- Trocknung ohne Trägerstoffe für Clean-Label Produktion
- Massgeschneiderte und leistungsstarke Anlagen
- Vollautomatische Prozessführung & Reinigung
- Geschlossenes System mit hygienischem Design



### Design und Funktion

Der DryBand zur Gefriertrocknung eignet sich für hitzeempfindliche Produkte. Frei fließende Pulver, Granulate und Stücke grösserer Abmessungen werden in einen Behälter auf der Oberseite des Gefrierbandtrockners bereitgestellt. Das Produkt wird unter Vakuum einer Zwischenkammer zugeführt, von wo aus es mit einem einzigartigen Dosiersystem auf das oberste Band verteilt wird. Auf in Reihe geschalteten Bändern, wird es nun von oben nach unten durch den Trockner geführt. Die Heizplatten unter den Bändern sind in unabhängigen Heizzonen installiert, um konstante oder variable Trocknungsgeschwindigkeiten zu ermöglichen. Zusätzliche Strahlungsplatten (Patentiert) sorgen für eine grössere Trocknungsleistung. Dieses System ermöglicht eine

schonende kontinuierliche Trocknung für maximale Produktqualität. Darüber hinaus kann die letzte Zone bei Bedarf als Kühlzone ausgelegt werden.

Die stückigen Produkte werden in einem Zwischenbehälter gesammelt und automatisch aus dem Vakuum geschleust.

Das Betriebsvakuum im Trockner wird über ein Desublimations/ Kondensations- und Vakuumsystem (ein- oder mehstufig) konstant gehalten.

### Anwendungen

- Kaffee/Tee
- Obst- und Gemüsestücke
- Fleisch oder Meeresfrüchte in Stücken
- Pharmazeutische Produkte
- Probiotika und Enzyme
- Säuglingsnahrung

### Technische Daten

Förderrate	2 bis 1'000 kg/h
Heiz-, Kühloberfläche	0.2 bis 325 m <sup>2</sup>
Heizbereich	20 bis 180 °C
Vakuumbereich	0,5 bis 50 mbar abs.

#### Bucher Merk Process GmbH

Lippersmatt 2  
DE-79725 Laufenburg  
Tel. +49 7763 92720  
info@buchermerk.com  
buchermerk.com

#### Helpdesk

Tel. +49 7763 92720  
service@buchermerk.com

#### Produkte und Dienstleistungen

Prozesstechnologie zur Frucht- und Gemüseverarbeitung zu Säften, Konzentraten und Pürees; zur Bierbehandlung, zur Filtration, zur Herstellung von Milchpulver; zur Vakuumtrocknung von flüssigen oder festen Produkten/Stoffen; zur Gefriertrocknung von Kaffee, Tee, Früchten, Gemüse usw. Technologie zur Entwässerung von Klär- und Industrieschlämmen und zur Filtration von Trinkwasser.

#### Produkte

Fruchtannahmelinien; Mühlen; Maischeerhitzer; hydraulische Pressen; Membranfiltrationsanlagen; Cold Block Ausrüstung, Adsorber; Ionentauscher; Eindampf- und Aromaanlagen; Pasteure; CIP-Anlagen; Vakuum- und Gefrier-Trockenschränke und Bandtrockner; Zeolith-Adsorber; komplette Prozesslinien

#### Dienstleistungen

Prozessentwicklung und Projekt-Engineering, Montage und Inbetriebnahmen, technischer Support, Original-Ersatzteile, Inspektionen, Serviceverträge, Retrofits, Schulungen, Service und Wartung, NetService