

# DryBand

---



## Kontinuierliches Trocknen unter Vakuum von pastösen Produkten

- Kontinuierliche, produktschonende Trocknung
- Keine Oxidation und geringer Geschmacksverlust
- Geeignet für klebrige, hochviskose und/oder hygroskopische Produkte
- Trocknung ohne Trägerstoffe für Clean-Label Produktion
- Geringer Energieaufwand
- Massgeschneiderte und leistungsstarke Anlagen
- Vollautomatische Prozessführung & Reinigung
- Geschlossenes System mit hygienischem Design



### Design und Funktion

Der Vakuumbandtrockner DryBand ist besonders geeignet für Produkte, die klebrig, hochviskos und/oder hygroskopisch sind, sowie für Produkte, die empfindlich auf thermische Belastung sind. Flüssige Produkte werden gleichmässig auf den Förderbändern mit einem Schwenkarm verteilt und werden auf parallel laufenden Bändern für eine bestimmte Verweilzeit durch den Trockner geführt.

Kontaktheizplatten unter den Bändern liefern die gewünschte Wärme durch individuell gesteuerte Heizzonen. Optionale Strahlungsheizplatten (patentiert) bringen zusätzliche Energie von oben in das Produkt, um die Trocknung zu beschleunigen sowie für eine kontrollierte Maillard-Reaktion. In der letzten Zone kühlt das Produkt unter die Glasübergangstemperatur ab und wird brüchig. Am Ende des

Bandes wird der getrocknete Produktkuchen mit einer Guillotine gebrochen und mit einem Brecher oder Cribbler® vorzerkleinert. Das Produkt wird in einem Zwischenbehälter gesammelt, aus dem es aus dem Vakuum automatisch ausgeschleust wird. Die abgesaugten Brüden werden in einem Kondensator kondensiert. Das Betriebsvakuum im Trockner wird über ein Vakuumsystem (ein- oder mehstufig) konstant gehalten.

### Anwendungen

- Malz-Kakao-Getränke
- Malzextrakte
- Reaktionsaromastoffe und HVP's
- Pflanzenextrakte
- Obst- und Gemüsekonzentrate
- Vitamine und Enzyme
- Pharmazeutische sowie Nahrungsergänzungs-Produkte
- Säuglingsnahrung

### Technische Daten

Förderrate	2 bis 4'000 kg/h
Heiz- & Kühloberfläche	0.2 bis 325 m <sup>2</sup>
Heizbereich	20 bis 180 °C
Vakuumbereich	1.0 bis 100 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