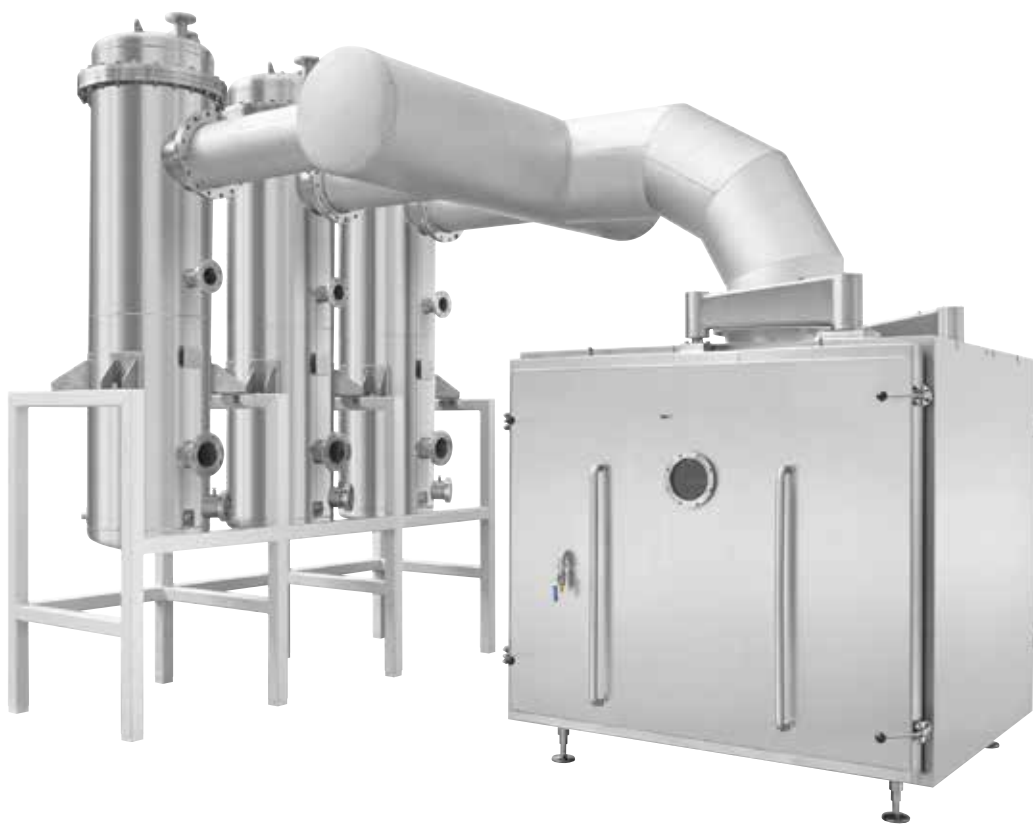
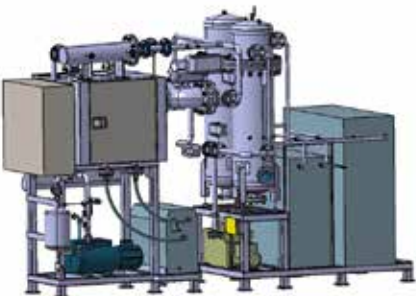


Zeolith Reaktoren



Schonende
Vakuumtrocknung
oder Gefriertrock-
nung (Lyophilisation)
von Produkten durch
Wasseradsorption

- Minimaler Aromaverlust
- Flexible Produktion
- Selektiver Prozess
- Batch- oder kontinuierliche Produktion



Design und Funktion

Das Zeodration System setzt Zeolith-Reaktoren ein, um Wasser oder Lösungsmittel zu adsorbieren. Zeolith ist ein kristalliner Ton mit einer Porengrösse von 4 Angström (Wassermoleküle sind 3 Angström gross). Die selektiven Eigenschaften ergeben eine Feuchtigkeitsfalle, welche nur die Wassermoleküle zurückhält. Ein sehr tiefer Partialdruck bei der Adsorption des Wasserdampfes erlaubt eine maximale Reduktion des Verlustes an flüchtigen Molekülen über das Vakuumsystem, sodass die meisten Geschmacksstoffe im Produkt verbleiben. Mit dem Einsatz der Zeodrationanlage kann eine bessere Produktqualität erreicht werden als mit einer Gefriertrocknungsanlage. Durch eine integrierte, zyklisch durchgeführte Regeneration

der Zeolithe, bleibt die volle Adsorptionskapazität erhalten. Interessante Vorteile bietet die Verwendung von Zeolithreaktoren beim Einsatz im Druckbereich von 0.5–20 mbar abs. Die Zeodrationssysteme können mit Bucher Vakuumtrockenschränken für eine batchweise Produktion und mit Vakuumbandrocknern für eine kontinuierliche Produktion eingesetzt werden. Bestehende Anlagen können mit dem Zeodrationssystem aufgerüstet werden, um beste Geschmacksergebnisse zu erzielen.

Anwendung

- Aromen
- Pflanzenextrakte
- Obst und Gemüse
- Pharmazeutische und Nahrungsergänzungs-Produkte
- Probiotika und Enzyme

Technische Daten

Adsorptionskapazität	1 bis 1'000 kg/h Wasser
Batch-Trocknergrössen	1–88 m ² Heizfläche
Bandrockner-Grössen	0.2 – 325 m ²
Vakuumbereich	1 bis 80 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 Bandrockner; Zeolith-Adsorber; komplette Prozesslinien

Dienstleistungen

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