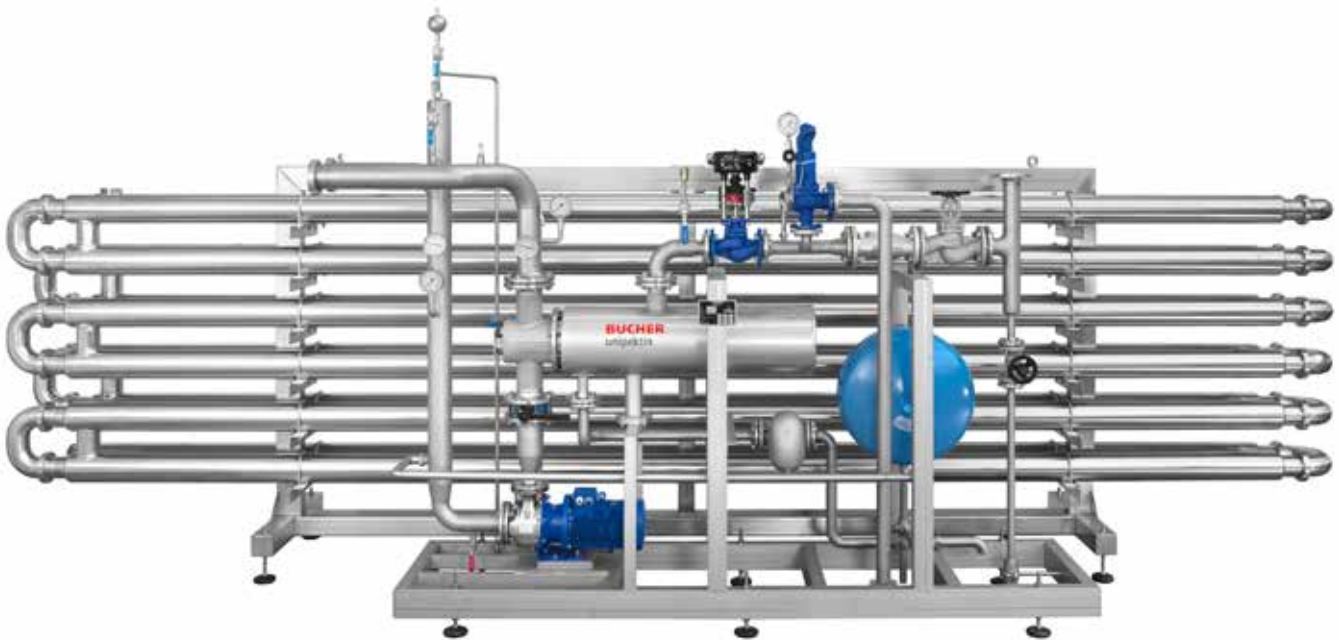


# Maischeerhitzer

---



---

Maischeerhitzer  
für eine verbesserte  
Gewinnung von  
Saft und Farbe für  
Kernobst und Beeren

- «Tube in tube» Bauweise
- Schonendes Erhitzen
- Kompakt und modular aufgebaut
- Automatisiertes Steuerungssystem
- Leicht zu reinigen



### Einsatzgebiete

Die Maischeerhitzer sind so gebaut, dass sie verschiedene Fruchtmaischnen, z. B. von Äpfeln, Birnen, Beeren und Steinobst, vorwärmen. Die Aktivität der Enzyme wird erhöht und der Ertrag von Saft und Farbe wird verbessert. Der Maischeerhitzer wird zwischen Mühle und Maische-standbehälter installiert. Eine kurze Verarbeitungszeit, geringe Wärme- einwirkung und leichte Kapazitäts- anpassungen für die verschiedenen Fruchtmaischnen sind möglich.

### Aufbau und Arbeitsweise

Maischeerhitzer sind normalerweise Mehrstufensysteme. Die Heisswasserstation kann auf verschiedene Heisswassertemperaturen eingestellt werden. Das System besteht aus den folgenden Haupt- komponenten: Erhitzer (Wärmetaus- chermodul mit Doppelrohr),

Heisswasserstation (rohrförmiger Wärmetauscher, Heisswasserum- wälzpumpe, Erweiterungsbehälter und verschiedene vormontierte Rohrelemente).

Wasser, welches als Betriebsme- dium verwendet wird, wird durch Frischdampf in einem Heisswas- servorerhitzer erhitzt. Das ent- standene Heisswasser wird durch eine Kreiselpumpe dem Umlaufsys- tem zugeführt. Es fließt durch den Mantel des Erhitzungselementes der Maische. Die Wärme wird der Mais- che zugeführt, welche das innere Rohr des Wärmetauschermoduls im Gegenstrom durchfließt. Das abgekühlte Wasser fließt zur Krei- selumwälzpumpe zurück. Ein Sicher- heitsventil und ein Erweiterungstank sind installiert, um Überdruck und Volumenerweiterung zu verhindern.

### Technische Daten

Typ	Heisswassermaischeerhitzer
Anzahl der Abschnitte	variabel, abhängig von der Produktionsleistung
Leistungsvermögen	10 bis 120t/h, 700-2800kW/h
Erhitzungssysteme	Heisswasser oder Vakuumdampf (optional)
Temperaturbereich	5 bis 85 °C
Automatisierung	auf Grundlage einer SPS, Visualisierung mit Touchscreen

**Bucher Unipektin AG**  
 Murzlenstrasse 80  
 CH-8166 Niederweningen  
 Tel. +41 44 857 23 00  
 info@bucherunipektin.com  
 bucherunipektin.com

**Helpdesk**  
 Tel. +41 44 857 22 22  
 service@bucherunipektin.com

**Technischer Support**  
 Tel. +41 44 857 22 33  
 support@bucherunipektin.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 Gefrier-trocknung von Kaffee, Tee, Frücht- en, Gemüse usw. Technologie zur Entwässerung von Klär- und Industrieschlämmen und zur Filtration von Trinkwasser.

### Produkte

Fruchtannahmelinien; Mühlen; Maischeerhitzer; hydraulische Pressen; Membranfiltrations- anlagen; 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