

dei

die ernährungs industrie

FOOD DESIGN PRODUKTION VERPACKUNG SICHERHEIT

7-8 2015



TITEL
Milchpulver
schonend und
hygienisch
handeln

SEITE 8

Im Fokus:
Pumpen und
Kompressoren

SEITE 26

Messenachlese:
Achema

SEITE 14

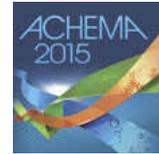
Messevorschau:
Iba

SEITE 24

Einsatz von funktio-
neller Reisstärke in
Geflügelprodukten

SEITE 44





Siebmühle bricht verklumptes Mahlgut auf

Kleinste Partikelgrößen und einen hohen Durchsatz bei geringer Produkterwärmung erreicht die konische Siebmühle Conika von IKA. Sie bricht zuverlässig Agglomerate auf und vermahlt Trocken- und Feuchtpulver sowie



Granulate. Sie löst damit das Problem lagerbedingter Klumpen. Die können die Weiterverarbeitung verhindern oder die Qualität des Endprodukts mindern. Der innenliegende Rotor der Conika schert das Material durch ein konisches Sieb. So wie alle produktberührenden Bauteile, ist das Sieb aus Edelstahl gefertigt. Die konische Form des Siebs verringert die Reibung im Prozess und somit den Energieeintrag in das Produkt auf ein Minimum. So bleibt auch die Produkterwärmung sehr gering. Die 6-, 8- und 10-Zoll-Varianten der Conika sind modular aufgebaut. Ein Touchscreen ermöglicht die intuitive Bedienung.

» www.prozesstechnik-online.de

Suchwort: dei0815ika

Füllstandmessung in Tanks

Das Füllstandmessgerät Tankcontrol 10 von Afriso wurde zur kontinuierlichen Füllstandmessung in Tanks mit Füllhöhen von 1 bis 4 m konzipiert. Es besteht aus einem Auswertegerät mit grafischer Anzeige sowie einer Tauchsonde mit Druckmesszelle. Der Füllstand wird täglich erfasst, gespeichert und umgerechnet. Dadurch lassen sich nicht nur die aktuellen Verbrauchswerte gut kontrollieren, sondern

auch Rückschlüsse auf das Verbrauchsverhalten der letzten fünf Jahre folgern. Die hochauflösende Anzeige vermittelt einen schnellen Überblick über den Verbrauch, die Tankmenge, das Datum der letzten Betankung und die voraussichtliche Reichweite des bestehenden Vorrates. In Verbindung mit einer optionalen zweiten Tauchsonde ist das Füllstandmesssystem auch in kommunizierenden Tanks einsetzbar, da die Überschreitung einer einstellbaren

Füllstanddifferenz zwischen Sonde 1 und Sonde 2 Alarme auslöst und die Gefahr, einen Tank ungewollt zu überfüllen, vermieden werden kann. Das Auswertegerät kann bis zu einer Entfernung von 15 m vom Tank platziert werden.

» www.prozesstechnik-online.de

Suchwort: dei0815afriso



Ultraschalldurchflussmessgerät für Heißdampf

Mit dem Optisonic 8300 führt Krohne ein spezielles Ultraschall-durchflussmessgerät für Heißdampf ein. Das Zweistrahlmessgerät zeichnet sich durch eine Messgenauigkeit von 1%, eine hohe Wiederholbarkeit und einen großen dynamischen Messbereich aus. Wegen des Messwertempfängers mit freiem Rohrquerschnitt ohne bewegliche Teile oder Einbauten und einer robusten Konstruktion ohne freiliegende Kabel oder empfindliche Bauteile wird die Messgenauigkeit ohne Wartungsbedarf und nachträgliche Kalibrierung über bis zu

20 Jahre erhalten. Bei Bedarf kann die Messgenauigkeit unter Nutzung der Diagnosefunktionen des Geräts überprüft werden, ohne das Gerät auszubauen. Das System ist in Nennweiten DN100...1000/4...40“ in Druckstufen bis 200 bar und Temperaturstufen bis 540 °C erhältlich, Lösungen für höhere Anforderungen auf Anfrage. Mit zusätzlich angeschlossenen Temperatur- und Drucksensoren kann der integrierte Mengenumwerter den Dampfmassenstrom berechnen.

» www.prozesstechnik-online.de

Suchwort: dei0815krohne



Zerkleinert bis in den Mikrometerbereich

Die Granomat-JP-Scheibenmühle von Fuchs kann sowohl für Nass- als auch für Trockenzerkleinerung eingesetzt werden. Die Mühle beruht auf dem Stator-Rotor-Prinzip, wobei eine Scheibe fest montiert ist und die andere Scheibe rotiert. Mit den entsprechenden Scheiben können Produkte zu einer Feinheit von 3 mm bis zu 10 µm zermahlen werden. Der Durch-

satz liegt abhängig vom Ausgangsprodukt, dem Feinheitsgrad und dem Maschinentyp bei 1 bis 3000 kg/h. Die Scheibenmühle ist in drei Größen mit unterschiedlichen Mahlscheibendurchmessern erhältlich: Granomat JP 150, JP 250 und JP 360. Sie kann sowohl zur Emulgierung von Fetten und kosmetischen Produkten als auch zur Zermahlung harter Produkte wie Mineralien, Kerne und Nüsse oder zur Pulverisierung von Kräutern und Gewürzen eingesetzt werden. Sie zeichnet sich durch ein sehr präzises, geräusch- und erschütterungsarmes Mahlverfahren aus und besitzt eine große Vielfalt an Mahlscheiben. Die Mahleinheit lässt sich während des Betriebs verstellen. Optional ist ein Kühl- oder Heizsystem erhältlich.

» www.prozesstechnik-online.de

Suchwort: dei0815fuchs

