

HOCHLEISTUNGSKERAMIK

BAUTEILE ZUR LEBENSMITTELSTERILISATION

Anwendung:

Durchflusseinheiten in Anlagen zur Sterilisation von Milchprodukten

Material:

Aluminiumoxid F99,7

Die Durchflusseinheiten aus Oxidkeramik werden im Sandwich mit bis zu 10 Modulen zusammengebaut. Pro Anlage werden 4 Blöcke eingesetzt. Das Medium wird durch die Durchflusseinheiten geleitet und beim stattfindenden Sterilisierungsprozess schonend auf die erforderliche Temperatur erhitzt. Bei diesem speziellen Fertigungsverfahren wird durch die Erhitzung von Milchprodukten, wie zum Beispiel Sahne oder Pudding, der Laktatwert reduziert.



F99,7 wird wegen seiner elektrischen Isolation und seiner hervorragenden Lebensmitteltauglichkeit eingesetzt. Die Sterilisierbarkeit der Anlage bzw. der Rohre, sowie die geringe Anhaftung der durchfließenden Produkte an den Innenwänden, sind weitere Vorteile der Oxidkeramik.

Durch den Einsatz von F99,7 wird das Endprodukt qualitativ hochwertiger und die Lebensdauer der Anlage verlängert sich. Daraus resultieren weniger Produktionsstillstandzeiten, die wiederum eine schnelle Amortisation der Anlage gewährleisten.

- ▶ Elektrisch isolierend
- ▶ Lebensmitteltauglich
- ▶ Sterilisierbar