Effiziente Klärung und Trennung

Artikel vom **20. Februar 2024**
Zentrifugen

In Halle 5.1, Stand C-061, zeigt Flottweg auf der Anuga FoodTec 2024 effektive Trenntechnik für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie.



Separator aus der »AC«-Baureihe (Bild: Flottweg).

Von der Saftherstellung über die Bierklärung bis zur Proteingewinnung: Um Flüssigkeiten zu trennen oder von Feinstpartikeln zu klären, werden effiziente Separatoren benötigt. Mit einer Zentrifugalbeschleunigung bis über 12.000 g sind die Separatoren der Baureihe »AC« von Flottweg Trenn- und Klär-Allrounder. Als Klärseparatoren (Zwei-Phasen-Trennung) scheiden sie feinste Feststoffpartikel von einer Flüssigkeit ab. Als Trennseparatoren (Drei-Phasen-Separatoren) können sie Flüssigkeitsphasen unterschiedlicher Dichten voneinander trennen und gleichzeitig suspendierte Feststoffe abscheiden. Die kompakte, robuste Bauweise sorgt für einen gleichmäßigen Lauf und vereinfacht die Wartung. Tellerpaket und Verteiler sind für bestmögliche Strömungsverhältnisse in der Trommel ausgelegt. Sie ermöglichen damit laut Hersteller eine besonders effiziente Feststoffabscheidung und höchstmögliche Trennschärfe bei der Trennung von Flüssigkeitsphasen. Die Separatoren erfüllen dabei die hohen hygienischen Standards der Lebensmittel- und Getränkeindustrie und lassen

sich einfach in bestehende CIP-Prozesse integrieren. Ebenfalls modular aufgebaut sind die leistungsstarken Dekanterzentrifugen der »Z«-Serie. Damit erfüllen sie Trenn- und Entwässerungsaufgaben in unterschiedlichen Bereichen der Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Aufgrund des modularen Aufbaus können sie kundenspezifisch ausgelegt und abhängig von der Anwendung angepasst werden. Speziell das hygienische Design mit leicht zu reinigenden, produktberührten Oberflächen empfehlen die Dekanterzentrifugen für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie. Die Anuga FoodTec findet vom **19. bis 22. März 2024** in Köln statt.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag