Dekanter

Artikel vom **20. November 2019**
Zentrifugen



Mit der »DecaFood«-Baureihe bietet Hiller für verschiedene Separationsaufgaben eine Lösung.

Bei der Herstellung von Wein, Saft, Püree und Speiseölen werden immer häufiger Dekanter für eine wirtschaftliche und gleichzeitig schonende Lebensmittel- und Getränkeproduktion eingesetzt. Mit der »DecaFood«-Baureihe bietet Hiller eine maßgeschneiderte und bewährte Lösung für die Separationsaufgaben der verschiedenen Lebensmittelhersteller. Hierbei spielen sowohl hohe Ausbeuten, die mit der Dekantertechnik erzielt werden können, als auch die sehr gute Produktqualität eine wesentliche Rolle. Erwähnenswert ist zudem die große Flexibilität der Trenntechnik. So können mit einem System unterschiedliche Rohstoffe verarbeitet werden. Beispielsweise lassen sich mit nur einem Dekanter im Unternehmen folgende Aufgaben managen: Entsaftung von Obst und Beeren; Extraktion von Gewürzen und Tee; Trubaufbereitung von beispielsweise Filtrations- und Lagertrub; Pulpereduktion von Zitrusfrüchten etc.; Feststoffabtrennungen aller Art; Reinigung und Klärung von beispielsweise Molke; Phasentrennung, z. B. bei der Püreeherstellung; Ölgewinnung. Weitere Vorteile der Dekanter sind reduzierte Wassermengen, geringe Wartungs- und Reinigungskosten sowie Platzvorteile. Zudem erwähnenswert ist die Qualitätssteigerung durch eine schonende und schnelle Entsaftung unter Ausschluss von Sauerstoff.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag