

Mischer/Mischer-Wärmetauscher

Artikel vom **20. November 2020**
Anlagenzubehör



Der CIP/SIP-fähige Mischer-Wärmetauscher hat keine bewegten Teile und ist dadurch wartungsfrei (Bild: Fluitec).

Die Mischer und Mischer-Wärmetauscher von Fluitec wurden sowohl für Misch- als auch für Wärmeübertragungsvorgänge entwickelt. Da das Produkt nicht in Teilströme

aufgeteilt wird und auch keine Totzonen vorhanden sind, ist laut Hersteller eine reproduzierbare CIP-Reinigungsfähigkeit auch bei besonders schwierigen Aufgaben garantiert. So kann z. B. ein Schokoladenkühler mit wässrigen Lösungen zuverlässig gereinigt und auch in-situ dampfsterilisiert werden (SIP). Das Wärmetauscherbündel ist zu Inspektionszwecken mit wenigen Handgriffen als kompaktes Bündel ausbaubar. Es sind keine bewegten Teile vorhanden, was Verschleiß- und Wartungsfreiheit bedeutet. Die statischen Mischer und Mischer-Wärmetauscher werden unter anderem zum Mischen und/oder Temperieren pastöser Nahrungsmittel, zum Einmischen von Frisch- und Schmelzkäse, zum Mischen von Farbstoffen und Stabilisatoren in Konfitüre, zum Kühlen und Mischen von Ketchup, zur Herstellung von Mayonnaise, zur Verarbeitung von Karamell oder Lakritze, zum Einmischen von Bierhefe und Luft in den Bierwürzestrom, bei der Herstellung von Kakaomasse und Kakaobutter, zum Temperieren von Schokolade und Kuvertüre, als Kocher von Süßigkeiten und anderen Nahrungsmitteln, zur Verarbeitung von Fetten sowie bei der Herstellung von Spirituosen eingesetzt.

Hersteller aus dieser Kategorie

Norka GmbH & Co. KG

Weidestr. 122a

D-22083 Hamburg

040 513009-0

info@norka.de

www.norka.de

[Firmenprofil ansehen](#)
