

Dekanter

Artikel vom **22. November 2020**
Zentrifugen



Mit Dekantern wird schnell und schonend entsaftet – bei gleichzeitig gesteigerter Ausbeute (Bild: Hiller).

Bei der Herstellung von Wein, Saft, Püree und Speiseölen werden immer häufiger Dekanter für eine wirtschaftliche und gleichzeitig schonende Lebensmittel- und Getränkeproduktion eingesetzt. Hierbei spielen sowohl die höheren Ausbeuten, die mit der Dekanertechnik erzielt werden können, als auch die hervorragende Produktqualität eine wichtige Rolle. Die Hiller GmbH bietet mit der »DecaFood«-Baureihe eine bewährte Lösung für die Separationsaufgaben verschiedener Lebensmittelhersteller an. Über diese Dekanter wird schnell, schonend und mit erhöhter Ausbeute entsaftet. Laut Hersteller können mit nur einem System unterschiedliche Rohstoffe verarbeitet werden. Die Dekanter können z. B. für die Entsaftung von Obst und Beeren aller Art, für die Feststoffabtrennung, z. B. von Algen, Pilzen und Kristallisationsprodukten, für die Ölgewinnung oder für die Phasentrennung, z. B. in der Püree- oder Babynahrungsherstellung, eingesetzt werden. Als weitere Vorteile nennt das Unternehmen reduzierte Wassermengen, geringe Wartungs- und Reinigungskosten, einen geringen Platzbedarf sowie insbesondere die Qualitätssteigerung durch eine schonende und schnelle Entsaftung unter Ausschluss von Sauerstoff.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2018 Kuhn Fachverlag