Dekanter für die Lebensmittelindustrie

Artikel vom **21. Mai 2021**
Zentrifugen

Der neue Dekanter für die Lebensmittelindustrie wurde speziell im Hinblick auf maximale Hygiene entwickelt (Bild: Alfa Laval).

Der Dekanter »Foodec Hygiene Plus« von Alfa Laval weist Merkmale auf, die für eine bestmögliche Hygiene und effiziente Reinigung gedacht sind. Zum Beispiel kann die Trommel über Drainageöffnungen entleert werden, wodurch die Reinigungswirkung insgesamt verbessert und ungeplante Stillstände reduziert werden. Die integrierte CIP-Leiste erleichtert die Reinigung aller Stellen innerhalb des Gestells und der Außenseite der Trommel, während das CIP-Zulaufrohr die Reinigung der kritischen Bereiche des Zulaufbereichs begünstigt. Alle produktberührten Flächen sind laut Hersteller mit einer entsprechenden Oberflächengüte ausgeführt, um Anhaftungen und die Bildung von Biofilm zu vermeiden. In der Standardausführung soll der Dekanter prinzipiell für jede Anwendung der Lebensmittelverarbeitung geeignet sein. Für Produzenten mit besonderen Anforderungen sind optionale Ausstattungen verfügbar, um die Hygienemerkmale noch weiter zu erhöhen. Bei der Option »True Stainless« bestehen Rahmen und andere Gestellteile, die mit korrosiven Atmosphären in Kontakt kommen können, vollständig aus Edelstahl. Die »Sani Ribs« sind vollverschweißte Rippen, für einen effizienten Feststofftransport. Damit sollen auch pathogene Hotspots eliminiert und die Reinigung vereinfacht werden.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag