Berieselungsautoklaven

Artikel vom **24. September 2022**
Produktionsbereich allgemein



Der neue Berieselungsautoklav wurde speziell für Handwerksbetriebe entwickelt (Bild: Voss).

Für die Pasteurisation oder Sterilisation von Lebensmitteln kommen heute vor allem Vollwasserautoklaven zum Einsatz, die neben hohem Wasserverbrauch auch große

Mengen Energie benötigen, um das Wasser zu erhitzen und wieder abzukühlen. Als Alternative und um die Nachteile der Vollwasserverfahren auszugleichen, kommen Berieselungsverfahren zum Einsatz. Würde man die Verfahren vergleichen, so wäre ein Vollwasserautoklav wie eine Badewanne und ein Berieselungsautoklav wie eine Dusche zu sehen. Die Unterschiede im Verbrauch von Wasser und Energie werden da sehr schnell deutlich. Beim Berieselungsverfahren wird während der gesamten Aufheiz- und Haltephase das Prozesswasser in einem Wärmetauscher ohne Kontakt mit dem Heizmedium aufgeheizt und regnet wie in einer Dusche von oben gleichmäßig über die Ware ab. Mit »Novum« hat Voss eine Neuheit für Handwerksbetriebe entwickelt. Der Berieselungsautoklav ermöglicht es Handwerksbetrieben, auch bei kleinen Chargen auf die gleichen Vorteile zu setzen, die auch von der Industrie genutzt werden, um Konserven kostengünstig, ressourcen- und produktschonend herzustellen. Aufgrund der effizienten Energieübertragung und der deutlich geringeren Mengen an Prozesswasser wird weniger Energie benötigt, was Kosten und Ressourcen schont. Der Einsatz eines Kühlwassermanagements oder von Wasser aus Zisternen, Kühltürmen und Brunnen verbessern weiter die Nachhaltigkeit.

Hersteller aus dieser Kategorie

KLB Kötztal Lacke + Beschichtungen GmbH
Günztalstr. 25
D-89335 Ichenhausen
08223 96 92-0
info@klb-koetztal.de
www.klb-koetztal.com
Firmenprofil ansehen

Argelith-Bodenkeramik H. Bitter GmbH
Schledehauser Str. 133
D-49152 Bad Essen
05472 402-0
info@argelith.com
www.argelith.com
Firmenprofil ansehen

Dr. Jessberger GmbH
Jägerweg 5-7
D-85521 Ottobrunn
089 666633-400
info@jesspumpen.de
www.jesspumpen.de
Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag