

Dispergierkessel

zur Herstellung von flüssigen Produkten

■ **Diestedde.** Seit Jahren hat sich der Dispergierkessel als nützliche Anlage in der industriellen Herstellung von Convenience-Produkten bewährt. Ursprünglich wurde er als Zusatzanlage zum Kippkochkessel entwickelt. Damit konnte man effektiv Stärkesuspensionen zum Andicken von Suppen und Saucen vorbereiten und sie dann anschließend dem Produkt im Kochkessel zugeben. Heute erfüllt der Dispergierkessel weit mehr Aufgaben in einer Industrieküche.

Typische Anwendungen für den Dispergierkessel sind das schnelle Lösen von Feststoffen in Flüssigkeiten, das Emulgieren, das Einarbeiten stark klumpender sowie quellender Verdickungsmittel.

Der Dispergierkessel hat eine konische Kesselform. Durch das im Boden des Kessels eingebaute Dispergierrührwerk wird ein vertikaler, intensiver Flüssigkeitsstrom erzeugt, der durch die korrespondierende Kesselkontur an den Wandungen umgelenkt wird. Agglomerate werden durch diesen intensiven Mischeffekt zerstört und die Bildung von Klumpen verhindert.

Das von oben eingebaute Ankerrührwerk unterstützt das Dispergieren bzw. Emulgieren durch Vermeidung von bevorzugten Strömungen und wird optional mit Wandabstreifern aus Teflon® ausgestattet. Ein Gitterdeckel, der zusätzlich zu den Behäl-



terdeckeln montiert wird, ermöglicht die Pulverzugabe bei laufenden Rührwerken. Die Bedienung der Anlage erfolgt von einer Inspektionsbühne, in der auch der Schaltschrank mit der erforderlichen Steuerung integriert ist. Die genannte Grundausstattung und die optionale Ausrüstung der Anlage mit Frequenzwandlern für eine stufenlose Vorwahl der Drehzahl der Rührwerke oder mit einem Doppelmantel zur Beheizung mit Dampf ermöglichen eine Vielzahl von technologischen Aufgaben in einer Industrieküche; dispergieren, homogenisieren, emulgieren - um nur einige Prozesse zu erwähnen. Die optionale Beheizung gestattet es, die genannten Mischprozesse mit einer thermischen Behandlung zu

Anwendungsbereiche

- Dressings
- Ketchups
- Saucen ohne Einlagen
- Suppen ohne Einlagen
- Aufgüsse
- Marinaden
- Stärkesuspensionen
- Emulsionen
- Süßspeisen
- Cremespeisen
- Puddings
- Fruchtsaucen
- Aufschluß von Pulverkomponenten
- Aufbereitung von Premixen



kombinieren. So können hochwertige Suppen und Saucen aus Compounds und Wasser aufgeschlossen bzw. zubereitet und später den zum Beispiel angebratenen Fleisch- oder Gemüsekomponenten in einem Kippkochkessel zugegeben werden. Eine

zusätzliche Ausrüstung des Dispergierkessels mit Hebe-Kippvorrichtung, Produktpumpe oder Wägezellen und eine Einbindung in Prozesslinien sind jederzeit möglich. ■

