



Vielseitige Prozessanlage für Feinkost-Produkte

Homann Feinkost investiert in zukunftsorientierte Technik

So verführt man.

■ **Prozessanlage** - ein heute oft benutzter Begriff für vielseitig und universell einsetzbare Anlagen. Zur Verbesserung der Qualität eines Teils ihrer umfangreichen Produktpalette und zur Optimierung der Produktionskosten hat die Firma Homann, Dissen, 2002 und 2007 in neue Prozessanlagen von Berief investiert. Hergestellt werden in den Anlagen Fruchtzubereitungen, Dressings und Salatsaucen. Herzstück der Anlage ist ein liegender Rührwerksbehälter, in dem die seit vielen Jahren bewährte und von Berief kontinuierlich vertretene Technik des horizontal angeordneten Rührwerkssystems genutzt wird. Der Prozessbehälter ist vakuum- und druckfest. Die Produkte können mit Direktdampf erhitzt und indirekt gekühlt werden.

Eine im Gesamtsystem integrierte Pulverbenetzungsmaschine ermöglicht es, pulverförmige Komponenten in den Prozess einzusaugen und unmittelbar im Dispergierkopf mit der vorgelegten Flüssigkeit zu benetzen. Eine Klumpenbildung wird somit im System vermieden, wodurch die Komponenten besser ausgenutzt werden und eine Verbesserung der Qualität erzielt wird. Gleichzeitig können mit der



Anlage Homogenisierprozesse durchgeführt werden. Das ganze System ruht auf Wägezellen, die es ermöglichen, Chargengrößen zu prüfen und Dosierungen vorzunehmen. Flüssigkeiten werden über verschiedene Durchflussmesser zugeführt, die den entsprechenden Medien angepasst sind. Der universelle Aufbau der Anlage ermöglicht die Herstellung verschiedenster Produkte im Bereich

der thermischen Verarbeitung von Lebensmitteln: Saucen, Suppen, Dressings, Fruchtzubereitungen, Cremes, Dips, Eintöpfe. Der qualitativ hohe Verarbeitungsstandard der Anlage erlaubt auch eine „Kaltproduktion“. Durch eine integrierte CIP-Pumpe und im Kessel angeordnete CIP-Düsen kann die Anlage programmgesteuert automatisch gereinigt werden. Das Anschließen an ein externes CIP-System wird damit überflüssig. ■

