

**Anlagen zur Herstellung und Verteilung von Flüssigaspik
in der Lebensmittelproduktion**

RATIONAL Technische Lösungen GmbH
Hansestraße 21
D-18182 Bentwisch bei Rostock / Deutschland
Telefon: +49-381-63 02 171
Fax: +49-381-63 02 170
info@R-TL.de

Anlagen zur Herstellung und Verteilung von Flüssigaspik

Flüssigaspik ist die warme Mischung von Gelatine, Wasser, Essig und Gewürzen. Herstellung und Verteilung von Flüssigaspik in der Produktion sind noch oft mit viel Handarbeit verbunden. Aspiklösung steht erst nach längerer Anlaufzeit zur Verfügung. Das Kühlen erfolgt fast immer mit beträchtlichem Energieaufwand, oft sogar sehr teuer gegen die Raumklimatisierung. Die teilweise noch verbreitete Verteilung der Aspiklösung durch Gießen aus Kannen von Hand ist aufwändig und aus hygienischer Sicht kritikwürdig. Behälter sind mit zuviel Wasser zu reinigen.

Wir bieten Ihnen Anlagen zur automatischen Herstellung, Verteilung und Abfüllung von Flüssigaspik.

- **Automatischer Betrieb** mit diesen Vorteilen:
 - o Flüssigaspik steht immer bedarfsgerecht zur Verfügung, auch schon zu Schichtbeginn (automatischer Start).
 - o Ein Neuanfang erfolgt entsprechend dem Verbrauch, auch vorausschauend.
 - o Einfachste Bedienung. Bei Wunsch automatische Protokollierung.
 - o Einsparen von Arbeitszeit.
- Gleichbleibend **hohe Qualität** durch genaue Dosierung. Die Aspiklösung wird nur kurze Zeit heiß gehalten, was die Qualität des Gelees verbessert.
- **Energieoptimaler Betrieb:** Kein Kühlen erforderlich, keine teure Belastung der Klimaanlage.
- **Kein Wärmetauscher**, in dem die Aspiklösung bei Fehlern aushärten kann.
- **Weitgehend geschlossenes System**, damit Verringerung der Gefahr von Verschmutzungen und Infektionen
- **Automatische Reinigung** in einstellbaren Zeitabständen, auch nachts, nach Arbeitsschluss oder am Wochenende.
- Leistungsbereich in verschiedenen Ausführungen: **100...1000 Liter Aspiklösung** pro Stunde oder nach Bedarf.
- **Aspikleitung** an mehrere Entnahmestellen in beheizten, druckgeregelten Leitungen geführt.
- Die Aspiklösung wird nur so warm gehalten wie gerade notwendig. Das sichert ein **schnelles Erstarren** bei geringem Energieaufwand.
- Dosierung automatisch (**Aspikfüller**) oder mit speziell entwickelten Handpistolen mit beheizten, flexiblen Schläuchen.
- Aspikfüller auch für Becherware sowohl für **volumendosierten** Bodenguss und ggf. Mittulguss wie auch für **niveaudosierten** Spiegelguss.



Anlage zur automatischen Herstellung von bis zu 600 Litern Flüssigaspik pro Stunde.

Diese Anlage ist bereits längere Zeit in einem Produktionsbetrieb in drei Schichten erfolgreich im Einsatz.

2,2 m

RATIONAL Technische Lösungen GmbH
Hansestraße 21
18182 Bentwisch bei Rostock
Telefon: +49-381-63 02 171
Fax: +49-381-63 02 170
info@R-TL.de

Zur Anlage gehören drei Behälter

Warmwasserbereiter:

In diesem erwärmt Dampf das Wasser für den Ansatz und die Reinigung. Durch eine geringe Essiggabe schon hier entsteht trotz hoher Temperaturen kein Kalkansatz.

Mischbehälter:

Gelatine, Essig und Zucker gelangen aus einem Fördertrichter über eine Schnecke in diesen Behälter. Das Vorquellen der Gelatine erfolgt in kaltem Wasser. Später kommt heißes Wasser dazu, dann auch eine flüssige Gewürzmischung. Schonendes Rühren führt zu einem homogenen Ergebnis.

Speicherbehälter:

In diesem Behälter wird ständig Aspiklösung vorgehalten. Bei Unterschreiten einer Mindestmenge startet ein neuer Ansetzvorgang automatisch.

In diesem Behälter beginnt und endet die durch den Produktionsbetrieb führende Aspikringleitung.

Alle Behälter haben **Rührwerke**. Eine langsame, periodische Drehrichtungsumschaltung ersetzt Stromstörer um die Aspiklösung nicht zu stark durch Scherkräfte zu beanspruchen.

Alle Behälter sind **thermisch isoliert**. Misch- und Ansetzbehälter werden derart elektrisch **beheizt**, dass Wärmeverluste nach außen hin ausgeglichen werden.

Eine schonend fördernde **Schlauchpumpe** speist die **isolierte und beheizte Aspikringleitung**. Die Pumpe hält über eine **Drehzahlregelung** einen **konstanten Druck in der Ringleitung**. So werden alle Entnahmestellen und Dosiervorrichtungen weitgehend konstant mit Aspiklösung versorgt.

Die Anlage weist **keinen Kühler** auf. Die Temperaturen von Warmwasser, Kaltwasser und Essig werden gemessen und aus den Messergebnissen die dosierten Mengen so berechnet, dass eine Kühlung nicht notwendig ist. So wird auch eine **hohe Energieeffizienz** erreicht. Weil die Temperaturen nicht höher als notwendig sind, werden hohe Gallertfestigkeit und Klarheit nicht negativ beeinflusst.

In der Produktion können mehrere **Abnahmestellen für Aspiklösung** eingerichtet werden.

Speziell der **Aspikdosierung von Hand** dienen leichte, beheizte **Füllpistolen** ohne Ventil, die eine genaue, hygienische Dosierung in Schalen und Bechern mit sehr geringer Schaumbildung und fast ohne Verluste (weniger Reinigungsaufwand) erlauben.



Dem sauberen, schnellen Füllen von Aspik in Becher dienen

- beheizte flexible Leitungen
- neue ventillose Füllpistolen
- beheizte Behälter mit Füllstandsregelung für konstanten Durchfluss.

Weiter sind automatische Aspikfüller als Volumen- und als Niveaufüller ausführbar.

Für die automatische Dosierung können für den Boden- und den Spiegelguss automatische **Volumenfüller und Niveaufüller** angeboten werden.

Integriert in die Anlage ist eine **automatische CIP-Reinigung** mit programmierbarer **Reinigungsmitteldosierung**. Alle Behälter, die Ringleitung und die zu den Abnahmestellen führenden Sticleitungen werden gewaschen und gespült.

Ausführung in 1.4301 und 1.4517 für die essigberührten Teile. Leitungen aus Edelstahl und Kunststoff.

Die **Steuerung** ist eine SPS Siemens S700. Ein Bildschirm informiert über den Prozesszustand. Alle wichtigen Parameter sind programmierbar. Langzeitverbrauchswerte sind abrufbar. Eine Fernwartung ist integriert.

Wie bieten Anlagen von 100 Liter / Stunde bis 1000 Liter / Stunde an.

Fragen?

Dann bitte anrufen: H. Mennenga ☎ +49-381-63 02 171 📠 +49-381- 63 02 170 📧 info@R-TL.de

RATIONAL Technische Lösungen GmbH

Weitere Produkte für die Lebensmittelindustrie:

- Reinigungsanlagen (Spritzwaschanlagen, Durchlaufanlagen, CIP-Anlagen, Ultraschall-Reinigungsanlagen z.B. für Formateile)
- Wasseraufbereitungsanlagen vor und nach der Wassernutzung, Anlagen für das Wasserrecycling und für das Verringern der Einleitungskosten
- Bandanlagen sowie Tische und Zubehör für das Packen und Weiterverarbeiten von Becherware
- Durchlauf-Kühltunnel für Becherware mit Aspik
- Abwerfbänder zum gleichmäßigen Verteilen von Packungen auf Pasteur-Bändern
- Sondergeräte, Sondermaschinen nach Kundenbedarf.
