

Kelstream

Schabewärmetauscher

heat it
scrape it
cool it

enjoy it!





Kelstream

Schabewärmetauscher

Inline-Kühlung oder -Erwärmen von viskosen Produkten

- ✓ Die gesamte Oberfläche wird kontinuierlich abgestreift, um Verbrennung oder Produktansammlung zu verhindern
- ✓ Zwei Wärmeübertragungsflächen in einer Maschine sorgen für eine hocheffiziente Wärmeübertragung
- ✓ Patentierte Patronendichtung (Lippendichtung oder mechanisch)
- ✓ Große Heizfläche und Kapazität mit kleinem Fußabdruck



Schabewärmetauscher

Der Kelstream ist ein vertikaler Schabewärmetauscher mit doppelten konzentrischen Austauschflächen für einen optimalen Wärmeaustausch für Lebensmittel, Futtermittel, Pharma und Non-Food.

Dieser einzigartige Entwurf für die thermische Verarbeitung vereint alle Vorteile verschiedener Arten von Wärmetauschern in einem Paket: Er kann hochviskose Produkte verarbeiten, hat eine große erwärmte Fläche pro Einheit, nimmt wenig Platz ein und beschädigt Ihr Produkt nicht.



Modelle und Optionen

Der Kelstream-Schabewärmetauscher ist in verschiedenen Größen erhältlich. Zudem stehen mehrere Optionen zur Auswahl. Die Kelstreams sind als Einzelgeräte und auch als vollintegrierte Lösung erhältlich.

Modell	Beheizte Oberfläche
F50	0,5 m ² .
F100	1,0 m ² .
F150	1,5 m ² .
F200	2,0 m ² .
F450	4,5 m ² .
F700	7,0 m ² .

Optionen

- Patentierte Patronendichtung (Lippendichtung oder mechanisch)
- Doppelwandiger Ein- und Auslass
- Edelstahl Deckelabstreifer
- Verschiedene Anschlussstypen
- Motorabdeckung
- Verschiedene Elastomere (Silikone, Viton, HNBR, PTFE, EPDM)
- Verschiedene Werkstoffe zur Auswahl (Duplex, SMO254, Hastelloy)



Kelstream

heat it. scrape

So funktioniert ein
Schabewärmetauscher:

Kontinuierlich abgestreifte Oberfläche

Der Kelstream streift kontinuierlich an der erhitzten oder gekühlten Oberfläche ab, was zu einer hocheffizienten Wärmeübertragung führt. Dieses Schaberprinzip hat einen großen Effizienzvorteil gegenüber herkömmlichen Platten- oder Röhrenwärmetauschern. Darüber hinaus verhindern die Abstreifer Produktverunreinigungen an der Wand.



Zwei Wärmeübertragungsflächen

Der Kelstream hat zwei Kühl-/Heizmedien. Das Kühl- oder Heizmedium wird vollständig vom Produkt getrennt.

Als Medien können verwendet werden: Glykol, Eiswasser, Wasser, Ammoniak, Dampf oder Heißwasser.



it. cool it!

Produkte mit festen Teilen kühlen/heizen

Mit dem Kelstream Schabewärmetauscher können Sie Ihre Produkte, die feste Teile enthalten, bis zu einer maximalen Größe von 25 mm kühlen und erwärmen. Dabei bleibt die Produktidentität erhalten.



CIP-Reinigung

Der Schabewärmetauscher von Kelstream kann vollständig in Ihr bestehendes CIP-System integriert werden. Sie können mit und gegen den Strom reinigen, wobei sich das Rührwerk sowohl im Uhrzeigersinn als auch gegen den Uhrzeigersinn dreht. So wird der Kelstream optimal gereinigt.



Patentierte Patronendichtung

Kelstream ist standardmäßig mit einer hygienischen Lippendichtung ausgerüstet. Diese Lippendichtung benötigt keine Sperrflüssigkeit für die Funktion der Dichtung. Erfordert das Produkt oder der Prozess eine andere Dichtungsart, besteht die Wahl zwischen einer Einfach- oder Doppel-Gleitringdichtung mit verschiedenen Sperrflüssigkeiten.





enjoy it!

Produkte

Suppen & Soßen

Tomatensoßen
Soßen
Dressings
Salsa
Hummus
Suppe
Stärkeschlamm
Aufstrich

Süßwaren

Fettende Creme
Schokolade
Karamell

Obst

Obstfüllung
Tortenfüllung
Obstpüree
Jam
Marmelade
Fruchtmus
Apfelpulpe

Milcherzeugnisse

Milchkonzentrat
Käsesoße
Joghurt

Lebensmittel

Kartoffelpüree
Maschinell entbeintes
Fleisch Verzehrferetige
Füllungen
Ei
Gelee
Erdnussbutter

Kosmetik

Lotionen
Crème
Wachs
Zahnpasta

Prozesse

- Kühlen
- Heizen
- Temperieren
- Gelieren
- Kristallisieren
- Pasteurisieren
- Sterilisieren
- Kochen
- Gefrieren

Über Gpi De Gouwe

Experten für Lebensmittelverarbeitungsanlagen zum Erhitzen, Kühlen und Mischen

Mit über 70 Jahren Erfahrung verstehen wir die Herausforderungen der Produktionsprozesse von Lebensmitteln und Kosmetik wie kein anderer. Unsere Geräte und Systeme sind daher perfekt darauf ausgerichtet, Ihren Prozess zu optimieren. Mit internen Testeinrichtungen, der persönlichen Einbeziehung unserer (Prozess-) Ingenieure in Ihr Projekt und spezialisierter Partnerunternehmen können wir alle Probleme rund um das Heizen, Kühlen und Mischen mit einem Standardprodukt oder einer individuellen Lösung beheben.

Teil der Gpi Group

Gpi De Gouwe hat sich als ein namhafter Anbieter in der Prozessausrüstungsbranche etabliert. Innerhalb des Geschäftsbereichs Process Equipment der Gpi Group bündeln wir unser Wissen und unsere Erfahrung mit Prozessausrüstung und bieten die richtige Lösung für Ihren Prozess. Gpi De Gouwe steht für Engagement, Innovation & Qualität.



Haben Sie noch Fragen über den Kelstream? Wir helfen Ihnen gerne weiter!

Goudkade 8
2802 AA Gouda
Die Niederlande

T +31 (0)182 513644

E info@gpi-degouwe.com

