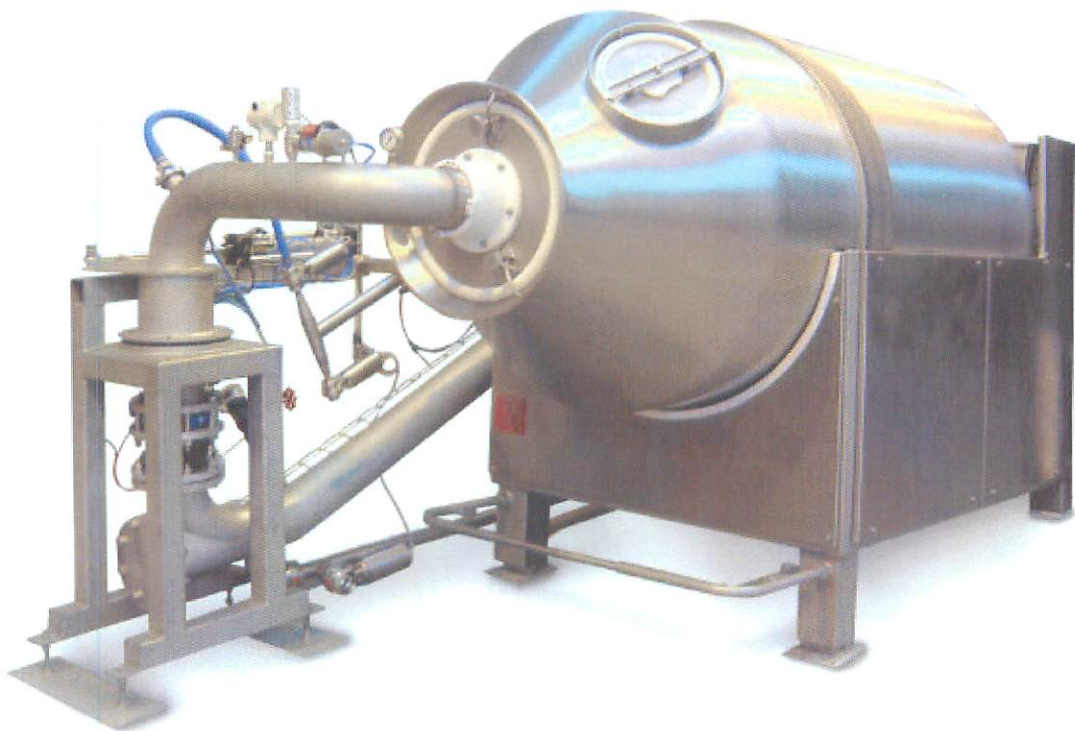
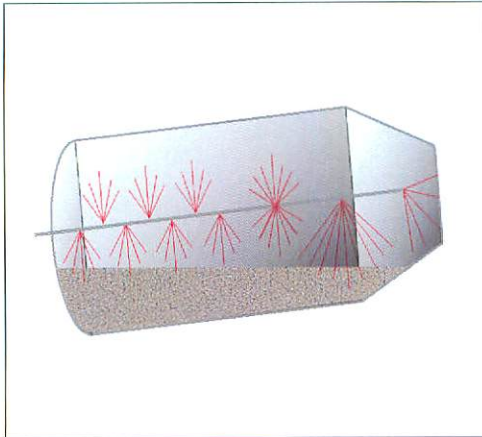
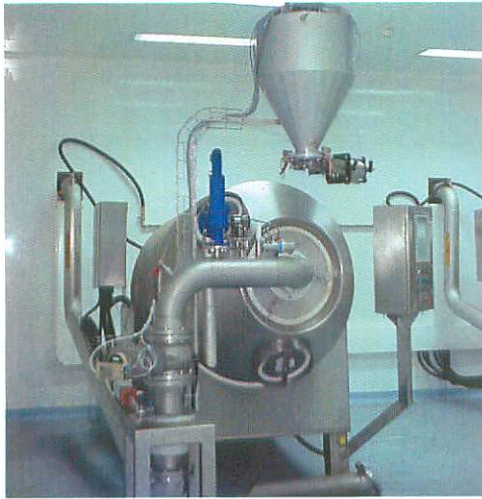


 **Bucher DeBac**



Industrielle Entkeimungsanlage für schnelle Behandlung von Gewürzen, Kräutern und Pflanzen ohne Einsatz von Chemikalien oder Bestrahlung.

- Behandlung mit Vakuumentgasung und Sattdampfeinspritzung
- Schonende Entkeimung für temperaturempfindliche Produkte
- Konstante Produktumwälzung für homogene Behandlung
- Zugelassen für Bio-Produkte



Anwendung DeBac ist eine schonende Entkeimungsanlage für Lebensmittelprodukte wie Gewürze, Kräuter oder Pflanzen. Diese Produkte können in verschiedenen Formen wie Pulver, Granulate oder Würfel durch den Einsatz von Vakuum und Dampf behandelt werden. Die tiefen Temperaturen und die langsame Rotation der Trommel erlauben ein sehr schonendes Behandeln von empfindlichen Produkten.

Aufbau und Arbeitsweise Das DeBac Entkeimungssystem besteht aus einer rotierenden Trommel, einer Vakuumanlage, einem Heizsystem, sowie einem Aseptikdampferzeuger.

Die vorbeheizte Trommel wird mit dem Produkt beladen. Die Prozesskammer wird evakuiert, dabei wird das Produkt vollständig entgast.

In einem 2. Verfahrensschritt wird der Dampf eingespritzt und in der rotierenden Trommel gleichmässig über das Produkt verteilt.

Während dieser Phase findet die Keimreduzierung des Produktes statt, wobei der Druck in der Trommel bis zum Sattedampfdruck, entsprechend der geforderten Behandlungstemperatur, ansteigt.

Um eine schnelle Produktabkühlung zu erreichen und die Feuchtigkeit zu entfernen, welche durch die Dampfeinspritzung eingebracht wurde, wird in der Anlage erneut ein tiefes Vakuum eingestellt.

Nach der Trocknung kann das Produkt über den vorderen Deckel entladen werden.

Die Temperaturführung hängt von der gewünschten Reduktion der Keime ab. Die Gesamtzahl der Keime (z.B. Kolibakterien, Hefe, Schimmelpilz und Salmonellen) werden um einen Faktor 10^3 reduziert.

Die Anlage kann auch mit einem CIP – System ausgerüstet werden.

Technische Daten

Arbeitsvolumen	von 100 bis 2'000 Liter
El. Anschlusswert	von 10 bis 40 kW

Bucher Processtech AG
 Murzlenstrasse 80
 CH-8166 Niederweningen
 Tel. +41 44 857 23 00
 Fax +41 44 857 23 41
 info.ch@bucherdrytech.com

Produkte und Dienstleistungen

Bewährte Technik für Vakuum- und Gefriertrocknung von Malz, Fruchtsaftkonzentraten, vorge-trockneten oder gefrorenen Frucht-, Gemüse- oder Fleischstücken.

Produkte	Bucher DryCab:	Vakuum-Trockenschränke
	Bucher DryBand:	Vakuum-Bandtrocknungsanlagen
	Bucher Zeodration:	Zeolith Wasser Adsorber
	Bucher DeBac:	Sterilisierungs-Anlagen

Sonstiges	Vakuum- und Kondensatsysteme Verdampfer und „Cleaning-in-Place“ Stationen Prozess - Steuerungen
------------------	---

Services	Prozessentwicklung und Engineering Montage und Inbetriebnahme Service und Wartung
-----------------	---