

**Berichte Anwendungstechnik Nr. A 01-1**  
**Wärmetauscherreinigung in einer**  
**Zuckerfabrik**

Seite 1/2

Stand: 06/2007

KAMAT Su Jeti



In der Lebensmittelindustrie gehört die Reinigung von Wärmetauschern zum täglichen Geschäft.

Unsaubere Tauscher vermindern den Wärmeaustausch und verringern somit die Effizienz.

Die folgenden Bilder zeigen einen Einsatz, den ein Kunde in der Türkei in einer Zuckerfabrik durchgeführt hat.

Bild unten:

Neuartige KAMAT Rotierdüse für streifenfreie Reinigung



Die Arbeiten wurden durchgeführt mit einem KAMAT Fußschalter, einem Stahlschlauch DN 8 und einer neuartigen KAMAT Rotierdüse. Die Spezialdüse hat 2 Rotoren, von denen der eine rechts und der andere links herum rotiert. Dadurch wird eine streifen- / riefenfreie Reinigung gewährleistet.

## **Berichte Anwendungstechnik Nr. A 01-1**

### **Wärmetauscherreinigung in einer Zuckerfabrik**

Seite 2/2

Stand: 06/2007

KAMAT Su Jeti

Im Normalfall müssen für die Reinigung von Wärmetauschern in der Lebensmittelindustrie Arbeitsdrücke von 1000 bis 1200 bar gefahren werden, um eine effektive (gute Reinigungsleistung in einer akzeptablen, vertretbaren Zeit) Arbeitsleistung zur vollen Zufriedenheit der Endkunden, zu erbringen.



- KAMAT Fußschalter
- Hochdruckschlauch DN 8