

Verdampferreinigung in der Lebensmittelindustrie



Während der Produktion von Fruchtsirup müssen Flüssigkeiten eingedickt werden.

Dies erfolgt in sogenannten „Verdampfern“. Die Rohre der Verdampfer setzen sich im Laufe von Monaten zu. Bei einer Vollverstopfung der Rohre muss die Produktion eingestellt werden.

Bild oben: Blick auf ein Werk in Polen mit vielen Lagertanks



Bild rechts:

Blick auf eine Arbeitsbühne mit 5 geöffneten Verdampfern.

Verdampferreinigung in der Lebensmittelindustrie



Bild links:

Reinigungsarbeiten an einem Verdampfer. Bei dem geöffneten Verdampfer rechts ist die äussere Verschmutzung zu sehen.

Bild rechts:

Total verstopfte Rohre



Bild links:

Die Reinigung erfolgt mit einem Arbeitsdruck von ca. 800 bar, Schlauch, Fußventil und einer Rotierdüse mit 4 Düseneinsätzen auf dem Rotor, in 85° nach hinten angestellt.

Bild ganz rechts:

Gereinigter Verdampfer

Bild rechts:

Gereinigte Verdampferrohre

