

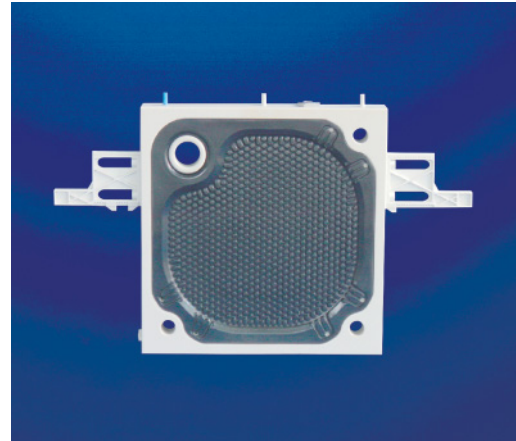
SPEZIALAUSFÜHRUNG

MEMBRANKAMMERPLATTEN FÜR KUCHENTROCKNUNG

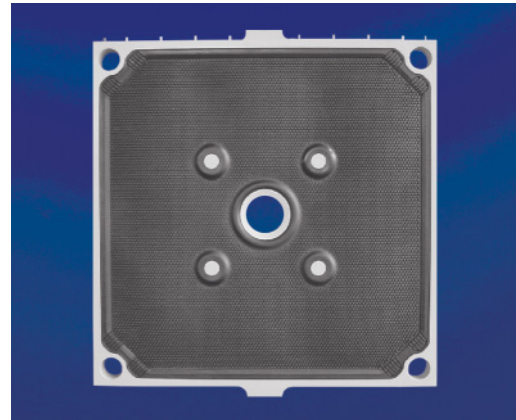
PATENT No. DE 3713419

ANWENDUNG

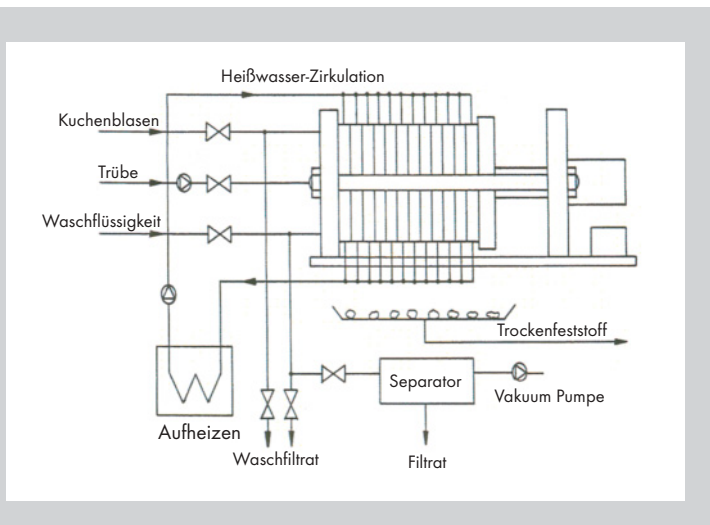
- Die Kuchentrocknung mit JVK Membrankammerplatten kombiniert Entwässerung und Kuchentrocknung in einer Filterpresse.
- Die Kuchentrocknung mit beheizbaren Membranen ist unter DE 3713419 patentiert.
- Nach der Filtration wird der Hohlraum zwischen Membrane und Grundkörper z.B. mit heißem Wasser oder Dampf durchströmt, die Membrane wird aufgeheizt.
- Der entstehende Wasserdampf wird aus dem Kuchen durch Vakuum oder Druckstöße mit Heißluft entfernt.
- Die Schrumpfung des Kuchenvolumens während der Trocknung wird durch die ständige Nachführung der flexiblen Membrane kompensiert und gewährleistet vollflächigen, permanenten thermischen Kontakt zum Kuchen.
- Waschen, Sterilisieren und Kuchenblasen vor dem Trocknungsprozeß sind mit dem neuen JVK-System möglich.
- Spezialmembranen mit hoher thermischer Leitfähigkeit und damit schneller Wärmeübertragung wurden speziell entwickelt



Membrankammerplatte 500 x 500 mm

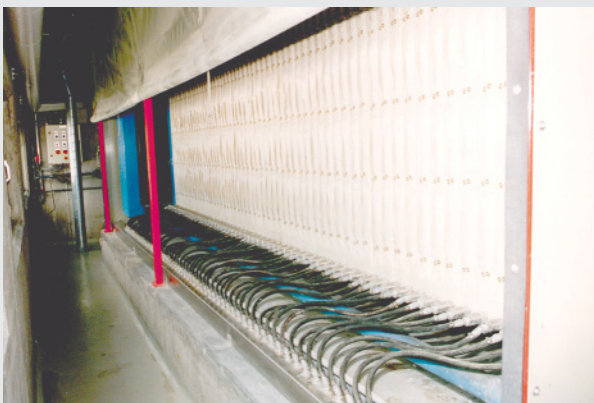


Membrankammerplatte 1500 x 1500 mm



VORTEILE

- Für die Prozessschritte Filtration und Trocknung ist kein zusätzlicher Trockner erforderlich
- Einfache Umrüstung vorhandener Filterpressen mit Membrankammerplatten
- Eine Weiterentwicklung ermöglicht auch die Verwendung von gemischten Platten-Paketen
- Anstelle von Sonderausführungen können Standard-Membrankammerplatten eingesetzt werden
- Ein Verlust von Kuchenvolumen durch zusätzliche Heizplatten tritt nicht auf
- Filtration von unterschiedlichen Suspensionsmengen bei gleichbleibender Produktqualität
- Minimale Wärme-Abstrahlung nach außen
- Die Trocknung in der geschlossenen Filterpresse ist risikolos hinsichtlich Explosion oder Staubentwicklung
- Kein Schutz gegen Abrasion oder Korrosion erforderlich
- Niedrige Deponiekosten durch maximale Reduktion in Gewicht und Volumen des Kuchens



Filterpresse für Kuchentrocknung mit Membrankammerplatten 1200 x 1200 mm