

Kelstream

Geschraapte
Warmtewisselaar

heat it
scrape it
cool it

enjoy it!





Kelstream

Geschraapte Warmtewisselaar

Inline koelen of verwarmen van viskeuze producten

- ✓ Volledige oppervlak wordt continu geschraapt om verbranding of productophoping te voorkomen
- ✓ Twee warmteoverdrachtsoppervlakken in één machine zorgen voor zeer efficiënte warmteoverdracht
- ✓ Gepatenteerd cartridge seal (lipseal of mechanical)
- ✓ Groot verwarmd oppervlak en capaciteit op een kleine footprint



Geschraapte Warmtewisselaar

De Kelstream geschraapte warmtewisselaar is een verticale geschraapte warmtewisselaar met dubbele concentrische verwarmde oppervlakken voor een optimale warmte-uitwisseling voor food, feed, farma en non-food.

Dit unieke ontwerp voor thermische verwerking brengt alle voordelen van verschillende soorten warmtewisselaars samen in één pakket: het kan goed omgaan met hoog viskeuze producten, het heeft een groot verwarmd oppervlak per eenheid, het neemt weinig ruimte in en het beschadigt uw product niet.



Modellen en opties

De Kelstream is beschikbaar in verschillende maten. Daarnaast zijn er verschillende opties te kiezen. De Kelstreams zijn als losse units verkrijgbaar en ook als volledig geïntegreerde oplossing.

Model	Verwarmd oppervlak
F50	0.5m ²
F100	1.0m ²
F150	1.5m ²
F200	2.0m ²
F450	4.5m ²
F700	7.0m ²

- Opties**
- Gepatenteerd cartridge seal (lipseal of mechanical)
 - Dubbelwandige inlaat en uitlaat
 - RVS dekselschraper
 - Diverse types aansluitingen
 - Motorcover
 - Diverse afdichtingsmaterialen (Siliconen, Viton, HNBR, PTFE, EPDM)
 - Diverse materiaalkeuzes (Duplex, SMO254, Hastelloy)



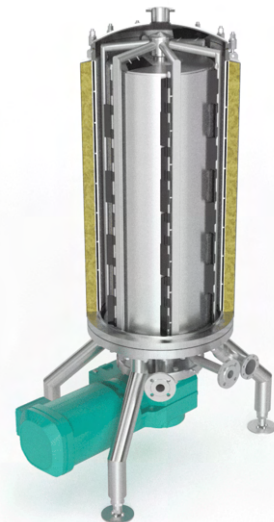
Kelstream

heat it. scrape it. cool it!

Zo werkt een Geschraapte Warmtewisselaar:

Continu geschraapt oppervlak

De Kelstream schraapt continu het verwarmde of gekoelde oppervlak, wat resulteert in een uiterst efficiënte warmte-overdracht. Dit schraperprincipe heeft een groot efficiency voordeel in vergelijking met conventionele platen- of buizen-warmtewisselaars. Bovendien voorkomen de schrapers dat er productvervuiling aan de wand ontstaat.



Twee warmteoverdrachts-oppervlakken

De Kelstream heeft twee koel/verwarmingsmantels. Het koel of verwarmingsmedium is volledig gescheiden van het product.

Media die gebruikt kunnen worden zijn: glycol, ijswater, water, ammonia, stoom of heet water.



Producten met vaste delen koelen/verwarmen

Met de Kelstream geschraapte warmtewisselaar kunt u uw producten die vaste delen bevatten, met een maximale grootte van 25mm, koelen en verwarmen. Hierbij blijft de productidentiteit behouden.



CIP reinigbaar

De Kelstream geschraapte warmtewisselaar kunt u volledig opnemen in uw bestaande CIP-systeem. U kunt met de stroom mee en tegen de stroom in reinigen, waarbij het roerwerk zowel rechts- als linksom kan draaien. Zo wordt de Kelstream optimaal gereinigd.



Gepatenteerde cartridge seal

De Kelstream is standaard uitgerust met een hygiënisch lipseal. Dit lipseal heeft geen spervloeistof nodig om het seal te laten functioneren. Wanneer het product of proces vraagt om een ander type seal, dan is er tevens keuze uit een enkel of dubbel mechanical seal met diverse spervloeistoffen.





Over Gpi Process Technology

Experts in food process equipment voor verwarmen, koelen en mixen

Met meer dan 70 jaar ervaring begrijpen we de uitdagingen in de productieprocessen van voedingsmiddelen en cosmetica als geen ander. Onze apparatuur en systemen zijn dan ook perfect afgestemd op het optimaliseren van uw proces. Met in-house testfaciliteiten, de persoonlijke betrokkenheid van onze (proces) engineers bij uw project en gespecialiseerde partnerbedrijven, kunnen wij alle problemen rondom het verwarmen, koelen en mengen oplossen met een standaard product of een maatwerk oplossing.

Onderdeel van Gpi Group

Gpi Process Technology is uitgegroeid tot een gevestigde naam in de procesapparatuur branche. Binnen de Process Equipment divisie van de Gpi Group verbinden we onze kennis en ervaring met procesapparatuur en bieden we de juiste oplossing voor uw proces. Gpi Process Technology staat voor betrokkenheid, innovatie & kwaliteit.



Producten

Soepen en sauzen

Tomatensauzen
Sauzen
Dressings
Salsa
Hummus
Soep
Zetmeelslurry
Spreads

Confectionary/Zoetwaren

Vetcrème
Chocolade
Karamel

Fruit

Fruitevulling
Taartvulling
Fruitpuree
Jam
Marmelade
Fruitsaus
Appelpulp

Zuivel

Melkconcentraat
Kaassaus
Yoghurt

Food

Aardappelpuree
Machinaal ontbot vlees
Ready-to-eat vullingen
Ei
Gelei
Pindakaas

Cosmetica

Lotions
Crème
Wax
Tandpasta

Processen

- Koelen
- Verwarmen
- Tempereren
- Geleren
- Kristalliseren
- Pasteuriseren
- Steriliseren
- Koken
- Vriezen



Heeft u vragen over de Kelstream? Wij helpen u graag!

Goudkade 8
2802 AA Gouda

T +31 (0)182 513644
E info@gpi-pt.com

