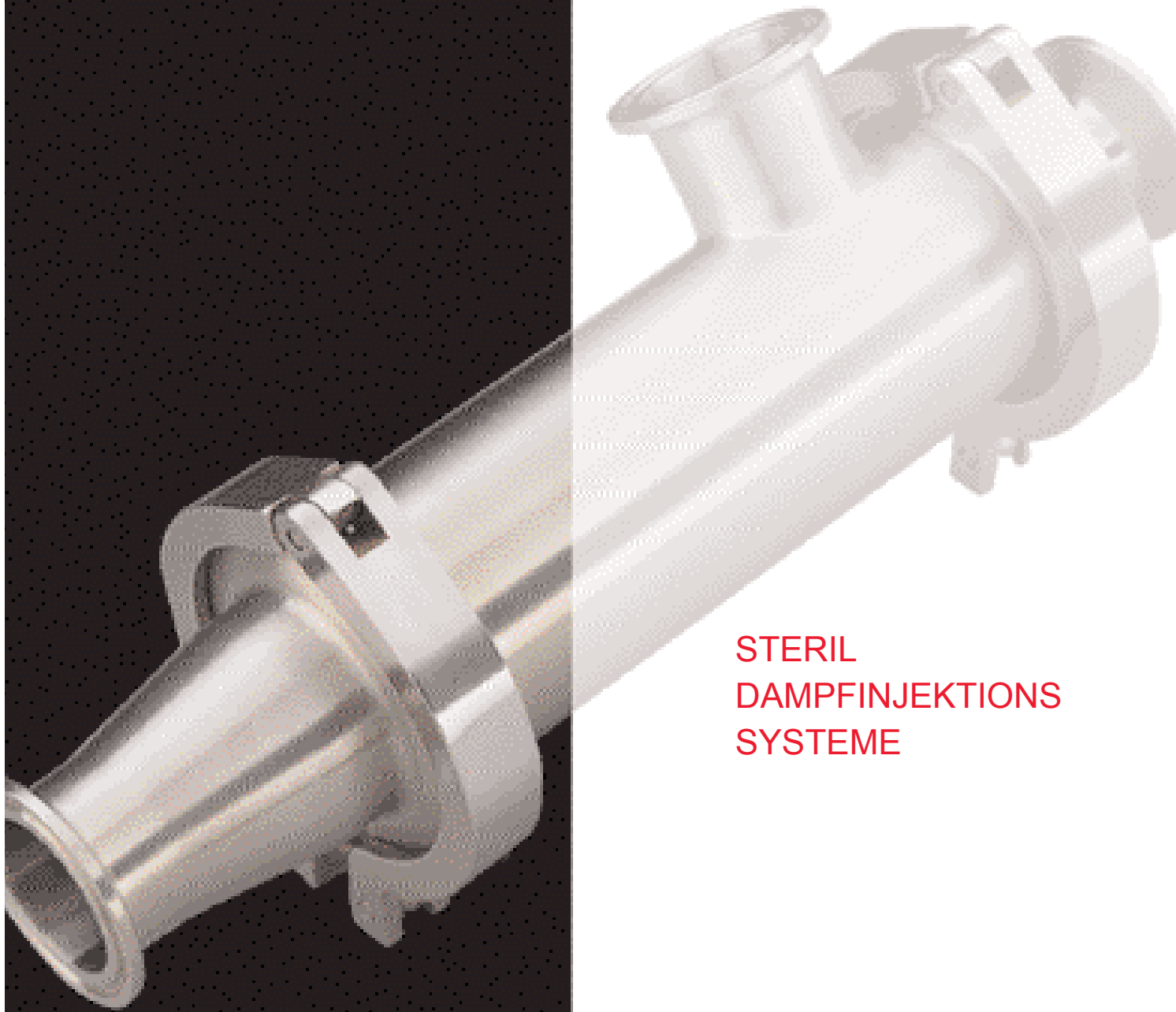


DIE LÖSUNG ZUR
PROZESSWÄRME ERZEUGUNG



STERIL
DAMPFINJEKTIONS
SYSTEME

pick[™]
The Best[™]

Sterile DSI-Systeme von Pick



Funktionsweise

Sterile Direktdampfinjektionssysteme von Pick können zum Erwärmen/Kochen jeder mit Wasser mischbaren Flüssigkeit oder von Breien in kontinuierlichen Prozessen verwendet werden. Die Systeme können auch wässrige Massen bearbeiten, die bissengroße Teile enthalten, z.B. Salsas oder Eintöpfe.

Die sterile Heizanlage von Pick ist das einzige DSI-System, das ohne Abscheren und auf Verlangen eine bestimmte Sollwerttemperatur erreicht. Der einmalige, mit langsamer Geschwindigkeit arbeitende Dampfinjektor mit mehreren Öffnungen und die eingebaute Spirale gewährleisten - im Gegensatz zu Venturi-Systemen - eine innige Mischung von Dampf und Produkt ohne hohe Wirbelströmungen.

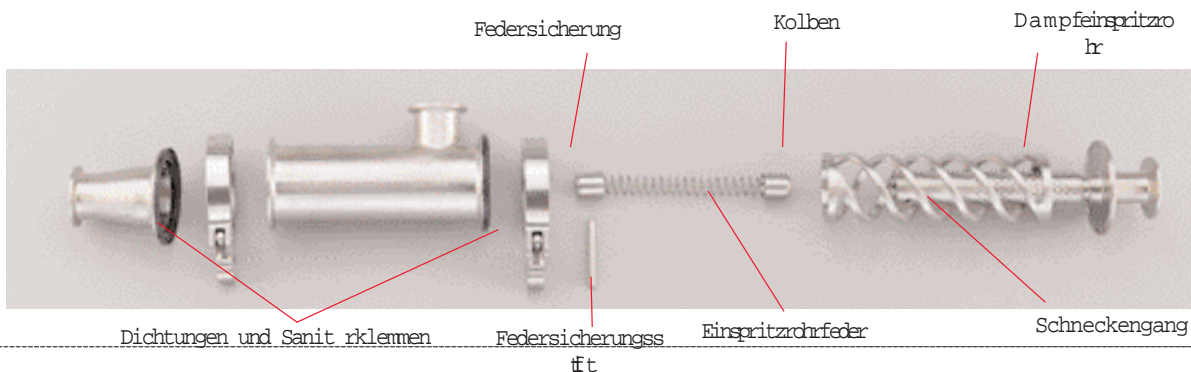
Vereinfacht ausgedrückt injiziert das Pick-System durch Hunderte kleiner Öffnungen Dampf in das Produkt. Kleine "Dampfblasen" werden sofort vom Produkt absorbiert, was eine 100 % Wärmeübertragung zur Folge hat.

Sie können alle normalen Prozessschwierigkeiten und Wartungsprobleme, wie sie beim herkömmlichen Chargenkochen üblich sind, vergessen. Sterile DSI-Systeme von Pick ermöglichen ein Inline-Erwärmen mit einer präzisen Temperaturregelung und 100 % effizienter Energienutzung.

Sterile DSI-Systeme von Pick sind mit einer kompletten Instrumentierung und Komponenten für die Erzeugung von Kochdampf lieferbar.

Sterile ... 3A-Zertifizierung und einfache Zerlegung zur Reinigungszwecke

Da der sterile Heizapparat von Pick die Sterileranforderungen nach 3A erfüllt, wird er den behördlichen Auflagen für jede Lebensmittel- oder Milchproduktanwendung gerecht. Alle Produktoberflächen bestehen aus Edelstahl 316L mit einer polierten Oberfläche. Zur Standardausstattung gehören Tri-clamp®-Verbindungen; andere Verbindungen sind auf Anfrage ebenfalls erhältlich. Die gesamte Einheit lässt sich zur routinemäßigen Reinigung innert wenigen Minuten zerlegen.



Für Pick sprechen gute Gründe

Inline-Kochen

Sterile Heizgeräte von Pick machen die langwierige Chargenverarbeitung überflüssig. Erwärmen, kochen oder sterilisieren Sie kontinuierlich und auf Durchgangsbasis. Das Pick-Heizgerät verarbeitet große Mengen von Qualitätsprodukten in weniger Zeit als jede andere Erwärmungsmethode.

Kostengünstig

Sanitäre DSI-Systeme von Pick helfen in verschiedenen Bereichen Ihres Betriebs - von der Erstinstallation bis zur täglichen Verarbeitung - Geld zu sparen. Im Vergleich zu komplizierten, wartungsintensiven Wärmetauschern oder Kesseln ist die Anschaffung und Installation von Pick-Systemen weitaus günstiger. Unter diesem Betriebsaspekt gibt es nichts Effizienteres. Angesichts einer hundertprozentigen Wärmeübertragung liegen die Energieeinsparungen durch Pick auf der Hand. Dies ist eine ausgezeichnete Methode zur Reduzierung der Produktkosten ohne Kompromisse bei der Produktqualität.

Keine Abscherung

Die Spirale im Heizkörper schafft einen großzügigen, ungehinderten Strömungsweg für Flüssigkeiten und Breie. Da der Prozess ohne jegliches Abscheren auskommt, können Breie, die bissengroße Teile enthalten, ohne Schäden an ihrer Textur oder Konsistenz erwärmt werden. Die Produktintegrität wird aufrechterhalten, das Kochen geschieht gründlich und schnell und die Mischung ist einheitlich.

Präzise Temperaturregelung

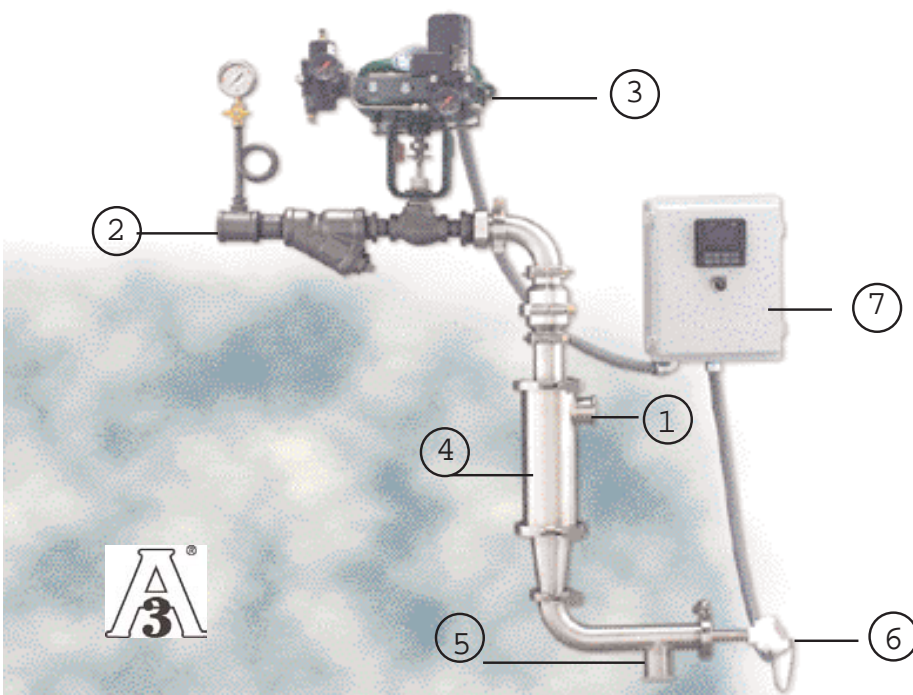
Die präzise Temperaturregelung von Pick gewährleistet eine außergewöhnliche Produktqualität. Mit sterilen DSI-Systemen von Pick werden Qualitätskontrollprobleme, wie sie beim Kochen mit Heizmantelkesseln an der Tagesordnung sind, praktisch eliminiert. Darüber hinaus verhindert ein separates Dampfregelventil Produktkontamination durch undichte Stopfbuchspackung.

Leiser, effizienter Betrieb

Durch Picks besonderen Injektor mit variablen Öffnungen werden schädliche Vibrationen und Dampfschläge unterdrückt. Der Betrieb ist ruhig und leise mit einem geringen produktseitigen Druckabfall.

Einfache Installation und Wartung

Wir können Ihnen die Pick-DSI-Einheit komplett und installationsbereit liefern. Schließen Sie das System ganz einfach an Ihr Dampf- und Produktrohrsystem an und beginnen Sie mit dem Erwärmen. Im Vergleich zu den bei Konkurrenzprodukten benutzten Methoden erfordert das Pick-Heizgerät einen ausgesprochen geringen Reinigungs- und Wartungsaufwand. Die gesamte Einheit lässt sich zur routinemäßigen Reinigung in Minutenschnelle auseinanderbauen. Nichts könnte einfacher oder schneller zu warten sein.



Systemkomponenten

Das sterile DSI-System von Pick bildet das Kernstück eines vollständigen, dabei jedoch ausgesprochen einfachen Systems zum Erwärmen, Kochen und Sterilisieren. Alle Komponenten werden von Pick bereitgestellt. Wir bieten darüber hinaus eine Anpassung dieser Komponenten an Ihre genauen Anforderungen an..

1. Die zu erwärmende Flüssigkeit bzw. breiige Masse wird hier eingespeist
2. Hier wird der Dampf zugeführt
3. Das Regelventil steuert den Dampffluss.
4. Heizkörper.
5. Auslass für das erwärmte Produkt.
6. Temperaturfühler
7. Temperaturreger

Sterile DSI-Systeme von Pick



Pilotanlagen

Pick kann ein kompaktes sterile system zum Gebrauch im Labor oder für Pilotanlagen. In diesen konstruierten schlüsselfertigen Systemen kommen gewöhnlich Picks kleinste Heizgeräte, die SC-2, zum Einsatz. Diese verfügen über eine Nennleistung von bis zu 68 kg Dampf pro Stunde mit Flüssigkeitsströmen von min. 1,9 Liter pro Minute.

Das System umfasst alles, was Sie brauchen, um die Vorteile einer Inline-Erwärmung in Ihrer Anlage mit Ihrer eigenen Produktformulierung voll nutzen zu können. Unsere Kompaktsysteme können ein Breireservoir, eine Produktpumpe, eine Entspannungskammer, elektronische Bedienelemente und Sensoren, automatische Ventile und alle zugehörigen Rohrleitungen enthalten.

Pick stellt standardmäßige Labor-/Pilot kompaktssysteme her, kann aber auch ein Produkt liefern, das Ihren spezifischen Anforderungen präzise angepasst ist.

TECHNISCHE DATEN

Modellnummer	SC 2	SC 7	SC 10	SC 25	SC 50	SC 75	SC 100
Nominale Dampfleistung lb/hr	150	700	1,250	2,500	5,000	7,500	10,000
Min. Produkteintritt	1/2"	1"	1"	1 1/2"	2"	3"	3"
Max. Produkteintritt	1 1/2"	2"	2 1/2"	3"	4"	6"	6"

Produktionsanlagen

Pick verfügt über in zahlreichen verschiedenen Lebensmittel- und pharmazeutischen Werken gesammelte, umfassende Erfahrungen bei der Planung von DSI-Systemen im Produktionsmaßstab. Diese Designs tragen spezifischen Verarbeitungsanforderungen, den zur Verfügung stehenden Versorgungseinrichtungen und beschränkten Platzverhältnissen Rechnung. Sterile DSI-Heizapparate können eine Leistung von bis zu 4.535 kg Dampf pro Stunde bieten. Je nach Produkt und Temperaturanstieg bedeutet dies ein Endprodukt von 757 Liter pro Minute oder mehr.

DSI-Systeme von Pick sind kompakt und äußerst leicht zu installieren. Sie lassen sich problemlos an Ihre bestehenden Produktionsstraßen anpassen und erfordern lediglich eine Dampfquelle und Werkluftversorgung für das Dampfregelventil.

Pick-Ingenieure stehen bereit, um Ihre Produktionsanforderungen mit Ihnen zu besprechen und ein für Ihre Anforderungen perfekt geeignetes System zu entwickeln.



Anwendungsbereiche

Inline-Erwärmen, -Kochen, -Sterilisieren oder -Pasteurisieren von Produkten

Lebensmittelindustrie

Sterile DSI-Systeme von Pick können in praktisch jedem Segment der Lebensmittelindustrie eingesetzt werden, in dem Flüssigkeiten oder breiige Massen - einschließlich Breien mit bissengroßen Teilen - verarbeitet werden. Häufige Anwendungsbereiche sind:

- ◆ Stärkebreie
- ◆ Marmeladen und Konfitüren
- ◆ Obst- und Gemüsesäfte
- ◆ Puddings und Füllungen
- ◆ Eier
- ◆ Käse
- ◆ Getreide- und Gemüsebreie
- ◆ Aufgekochte, pürierte Bohnen
- ◆ Obstsoßen/Pürees
- ◆ Babynahrung
- ◆ Dosen- und Flaschentees
- ◆ Soßen, Suppen und Salatdressings
- ◆ Fette, Öle, Talg
- ◆ Süßwaren
- ◆ Milch, Sojamilch
- ◆ Salsa
- ◆ Tierfutter

Pharmazeutische und kosmetische Industrie

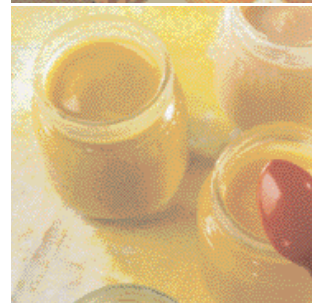
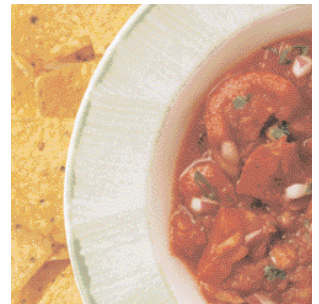
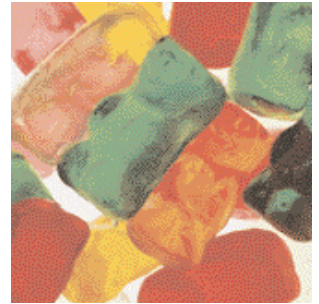
- ◆ Biokill
- ◆ Steriles Wasser
- ◆ Gelkapselbeschichtung

Clean-in-Place (CIP)-Systeme

Sterile DSI-Heizgeräte von Pick können direkt in Ihren CIP-Leitungskreis eingebaut werden, damit der Prozess sofort die erforderliche Temperatur erreicht. Durch die hundertprozentige Wärmeübertragung werden Ihre Energiekosten gesenkt und der geringe Wartungsaufwand sorgt für einen anhaltend störungsfreien Betrieb Ihres CIP-Systems.

Stickstoffinjektion

Mit Stickstoffinjektionen wird Ranzigkeit in Produkten wie geschlagene Butter, Majonaise, Erdnussbutter und Speiseöl vorgebeugt. Der Stickstoff verdrängt den aufgelösten Sauerstoff und verlängert dadurch nicht nur die Haltbarkeit des Produkts, sondern verbessert auch dessen Volumen und Textur. Da sich Pick-Sterilheizgeräte ideal für die Stickstoffinjektion eignen, gewährleisten sie eine gründliche Vermischung und einheitliche Produktqualität. Außerdem ist das Gerät leichter zu reinigen als herkömmliche Systeme.



Pick Heaters.

Die Ersten und immer noch die Eesten.

Im Jahr 1945 entwickelte Pick Heaters ein einmaliges Konzept der Erwärmung durch direkte Dampfinjektion und ließ sich dieses patentieren. Dieses war der erste Schritt auf einem Weg hin zu fortwährenden Verfeinerungen und Innovationen. So entwickelte Pick das erste Sterilheizgerät, das die Sterilanforderungen nach 3A erfüllte ... eine Leistung, die Pick den prestigereichen "Innovation Award" der Lebensmittelpresse eintrug.

Heute ist das Unternehmen, das einst diese Idee hervorbrachte, immer noch die führende Kraft auf dem Markt. Zwar sind immer wieder Imitationen aufgetaucht, doch war niemand in der Lage, Picks einzigartige Kombination aus einfachem Design, kompaktem Format, wartungsfreier Leistung und einer unglaublich effizienten Energienutzung zu kopieren. Außerdem sind wir auch heute noch das einzige Unternehmen, das sich hundertprozentig dem Design und der Herstellung direkter Dampfinjektionsheizungen verschrieben hat.

Die richtigen Produkte.

Unsere Produkte entwickeln sich immer weiter, während wir neue Technologien hervorbringen, mit denen wir die sich wechselnden Bedürfnisse der von uns belieferten Märkte erfüllen. Neben seinen 3A-Sterilheizsystemen bietet Pick ein umfassendes Sortiment an industriellen Heizapparaten und Komplettsystemen, die maßgerecht auf die speziellen Anforderungen von Kunden zugeschnitten sind.

Die besten Mitarbeiter.

Wenn Sie dann noch das Wissen und das Engagement der Mitarbeiter von Pick in Betracht ziehen, stehen Sie vor einer einfachen Entscheidung. Wir setzen uns dafür ein, sowohl vor als auch nach dem Verkauf mit einem Team aus Werksverkaufstechnikern, das die besten Fachkenntnisse in der Branche besitzt, die beste Kundenunterstützung zu bieten. Unsere Mitarbeiter stehen bereit, dieses Wissen zu Ihrem Vorteil umzusetzen.

Eine globale Präsenz

Pick ist zur Stelle, wenn Sie uns brauchen - mit im Werk geschulten Vertretern in ganz Nord- und Südamerika wie auch in Europa und im Fernen Osten. Das bedeutet, dass Sie sich technisch kompetenten Rat zu Ihren Anforderungen besorgen und einen schnell greifbaren Service nach dem Verkauf in Anspruch nehmen können - ganz egal, wo Sie zu Hause sind

pickTM heaters inc.
The BestTM

P.O. Box 516, 730 South Indiana Avenue,
West Bend, WI 53095
+1 800.233.9030 (gebührenfrei in den USA und
Kanada) oder +1 262.338.1191
FAX +1 262.338.8489
E-mail: info@pickheaters.com
www.pickheaters.com