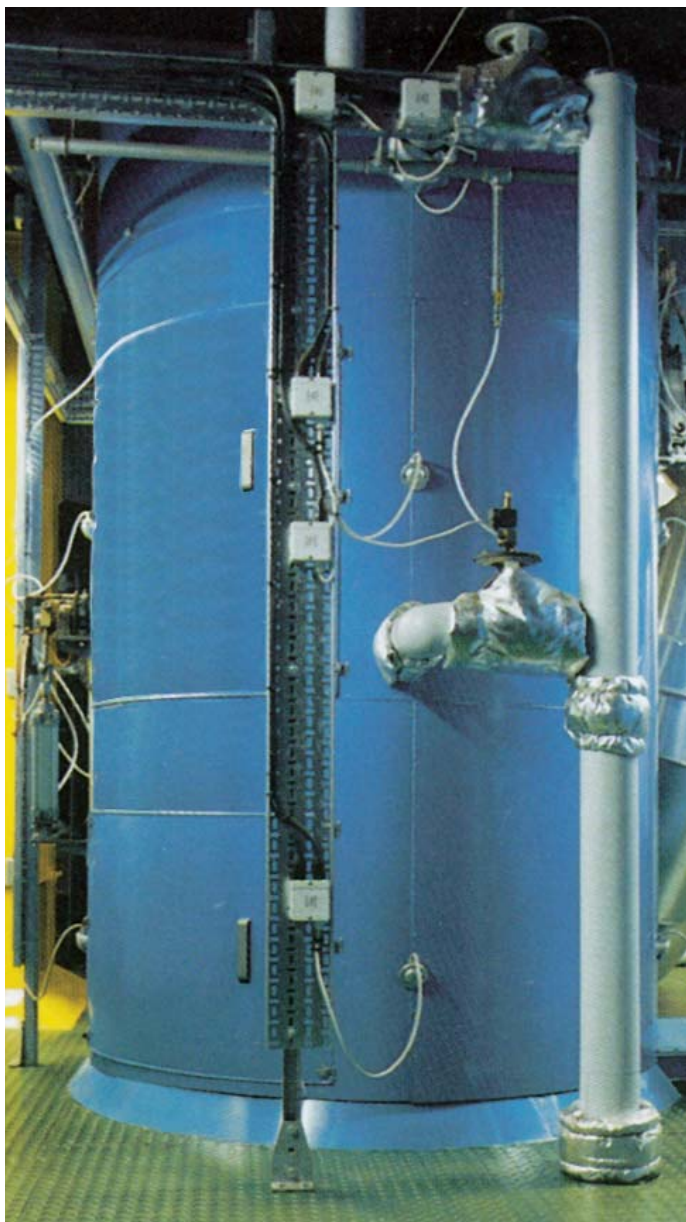


Zur Hygienisierung von grob mehlförmig strukturierten Futtermischungen

wie z.B. Legehennen- oder Schweinefutter



KAHL Hydro Sterilisator

Erreicht wird eine biologisch praktische Sterilität (engl. commercial sterility).

Das Futter ist frei von pathogenen Bakterien wie:

- coliformen Bakterien,
- E-coli Bakterien,
- Salmonellen,
- Campylobacter und
- toxinbildenden Schimmelpilzen.

Die Gesamtkeimzahl ist stark reduziert.

Das hygienisierte Futtermittel gewährleistet bei den Tieren eine stabilisierte Darmflora, unterbindet Diarrhö und ermöglicht eine erhöhte Absorption und Ausnutzung der Futterinhaltsstoffe. Damit verbunden ist eine Steigerung der Tiergesundheit und eine Qualitätsverbesserung der tierischen Erzeugnisse.

Das System besteht aus einem Konditionierer, Hydro Sterilisator und Kühler mit wärmetechnischer Zusatzeinrichtung und bietet die Möglichkeit, z.B. Legehennenfutter oder Schweinefutter zu sterilisieren.

KAHL Hydrothermische Behandlung



- Biologisch
- Steril
- Hygienisch
- Dekontaminiert

Produktsicherheit für den Futtermittelhersteller, den Landwirt und den Endverbraucher

KAHL Hydro Sterilisator

Das im Kurzzeitkonditionierer auf 85 °C erwärmte Produkt wird kontinuierlich dem Hydro Sterilisator zugeführt. Der zylindrische Sterilisator besteht aus mindestens 2 Sektionen und 2 langsam drehenden Rührarmen.

Die Sektionen sind durch einen beheizten Boden mit Spezialklappe getrennt. Die Konstruktion gewährleistet das Prinzip „First in-First out“, das Produkt wird gleichmäßig behandelt. Die Klappe im Zwischenboden wird elektro-pneumatisch betätigt, bei Produktwechsel ist ein unterbrechungsfreier „fliegender Wechsel“ möglich, ohne das gesamte Gerät zu entleeren.

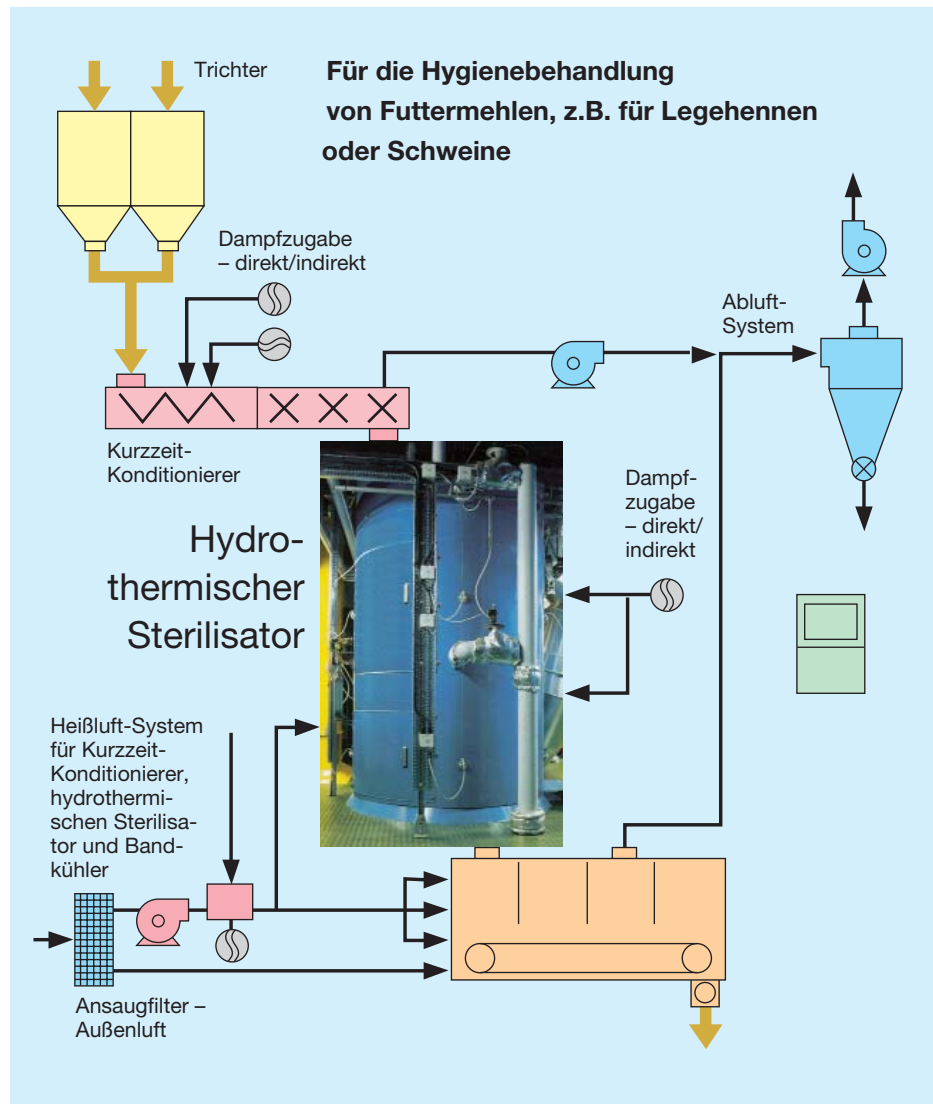
Durch die langsam drehenden Rührarme entsteht ein zusätzlicher Agglomerierungseffekt, die Feinteile verbinden sich zu größeren Partikeln. Große Reinigungsöffnungen im Gerät ermöglichen eine regelmäßige Reinigung mit Dampf und Desinfektionsmitteln.

Behandlungsparameter:

Temperatur: 85 - 90 °C
 Behandlungszeit: 6 - 10 Minuten
 Behandlungsfeuchte: ca. 16 %

Behandlung führt zu keiner Schädigung der Inhaltsstoffe.

Um einer Rekontamination des Produktes vorzubeugen, wird die zugeführte Außenluft gefiltert.



Verfahrensablauf KAHL Hydro Sterilisator

Die Keimfreiheit wird dadurch sichergestellt, daß vor der Inbetriebnahme bzw. auch nach einer Pause durch Zuführung von Heißluft (100 - 120 °C) und Dampf in die Böden des Sterilisators die Anlage aufgeheizt wird. Durch dieses Aufheizen vor Inbetrieb-

nahme der Anlage wird zusätzlich eine Kondensation, vor allem im Kühler und Abluftsystem, unterbunden.

Dieser verfahrenstechnische Prozeß wird mit einem PLC-System überwacht und geregelt.



AMANDUS KAHL GmbH & Co. KG

Dieselstrasse 5-9
 D-21465 Reinbek / Hamburg
 Telefon: (040) - 727 71 - 0
 Fax: (040) - 727 71 - 100

info@amandus-kahl-group.de
www.akahl.de