

GEBLÄSEBETRIEBENER FLASCHENTROCKNER

HILFT, DIE PRODUKTINTEGRITÄT KOSTENEFFIZIENT
SICHERZUSTELLEN

DAS PROBLEM

Das Haus Rabenhorst ist ein führender Hersteller von natürlichen Frucht- und Gemüsesäften höchster Qualität in Deutschland mit einer über 200-jährigen Geschichte. Die Produktpalette umfasst mehr als 70 verschiedene Obst- und Gemüsesorten.

Mit seiner Liebe zum Detail und zur Qualität hatte das Unternehmen die hohen Betriebskosten, die potenziellen Sicherheitsrisiken und das Risiko der Produktverunreinigung mit seinem bestehenden druckluftbetriebenen Trocknungssystem erkannt.

Anforderungen an die Linien:

Durchsatzgeschwindigkeiten: 20.000 bph
Glasgefäßgrößen: 125ml, 330ml und 500ml

DIE LÖSUNG

Der vom deutschen ACI-Vertriebspartner (Carl von Gehlen) gelieferte Flaschentrockner besteht aus einem Satz der einzigartigen ‚JetPlates‘ des Unternehmens in Kombination mit einer speziellen Verschluss-trocknungseinheit in einer EL-Gehäusekonfiguration, die von einem ACI EP10A 15 kW angetrieben wird. Normalerweise wird das EL-Gehäuse auf Füßen montiert, so dass es entweder an einer Seite der Abfüllanlage oder rittlings auf ihr aufgestellt werden kann. Bei Rabenhorst wurde das Gehäuse jedoch auf einer Pasteurisierungskammer installiert, wodurch wertvolle Bodenfläche eingespart wurde.

DAS ERGEBNIS

„Eine wirksame Flaschentrocknung ist eine wesentliche Voraussetzung, um eine gute Produktpräsentation zu gewährleisten und das potenzielle Risiko einer Rostverunreinigung aufgrund von Restfeuchtigkeit um die Schraubverschlüsse herum zu vermeiden. Das Flaschentrocknungssystem von ACI funktioniert sehr gut - wir sind mit seiner Leistung und Zuverlässigkeit sehr zufrieden.“ Egon Roos, Produktionsleiter, Haus Rabenhorst.