



## Pressemitteilung

Datum: 09.12.2016

Tel.: (0 80 39) 10 21

Fax: (0 80 39) 10 23

info@huber-waermetechnik.de

www.huber-waermetechnik.de

Kontakt: Dipl.-Ing. Niko Huber

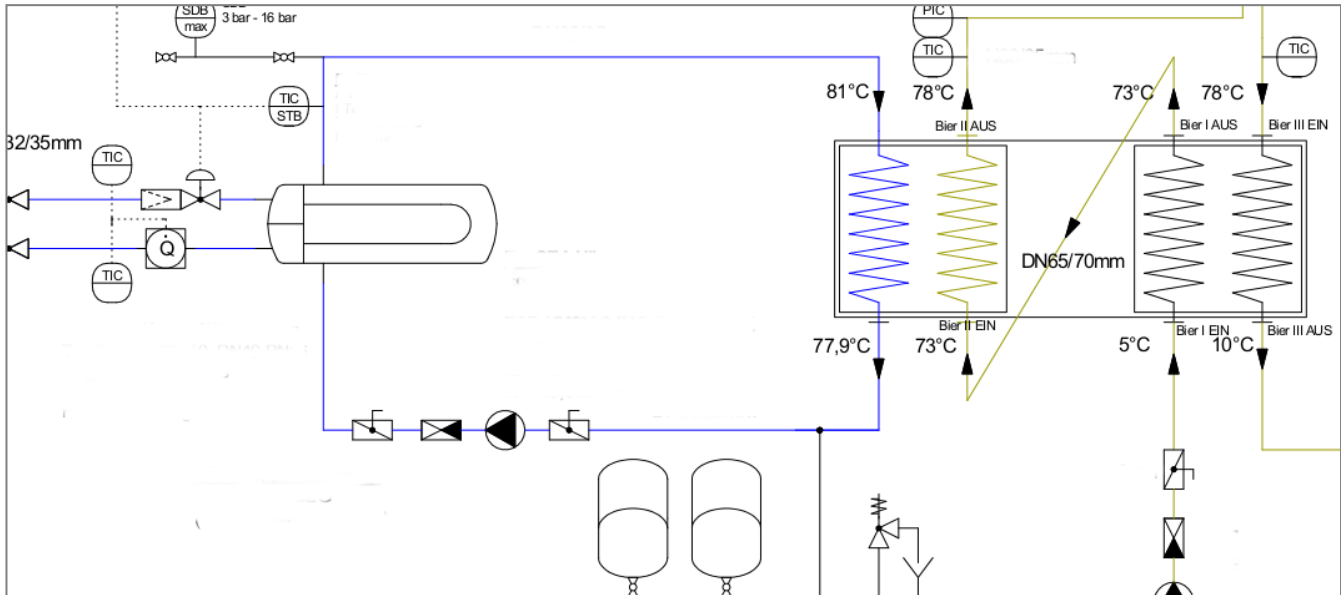
### **Kurzzeiterhitzer (KZE) erfolgreich in Betrieb genommen**

Huber Wärmetechnik errichtete kürzlich eine KZE Anlage bei einer großen Münchner Brauerei. Die Anlage pasteurisiert sicher und zuverlässig bis zu 250 hl/h Bier für die Containerstation. Die Beheizung der KZE erfolgte mittels Hochdruck-Heißwasser. Das Bier vom Lagerkeller kommt mit 5°C Eintritt in den KZE-Tauscher und im Gegenstrom tritt das Bier mit 10°C aus. Für 1min verweilt das Bier im heißen Zustand bei 78°C. Die Konstruktion wurde nach den „Hygienic Design“ Regeln durchgeführt, mit Edelstahl-Rohrleitungen und Bauteilen von namhaften Partnerfirmen wie z.B. dem Plattenwärmetauscher der API Schmidt-Bretten GmbH & Co. KG.

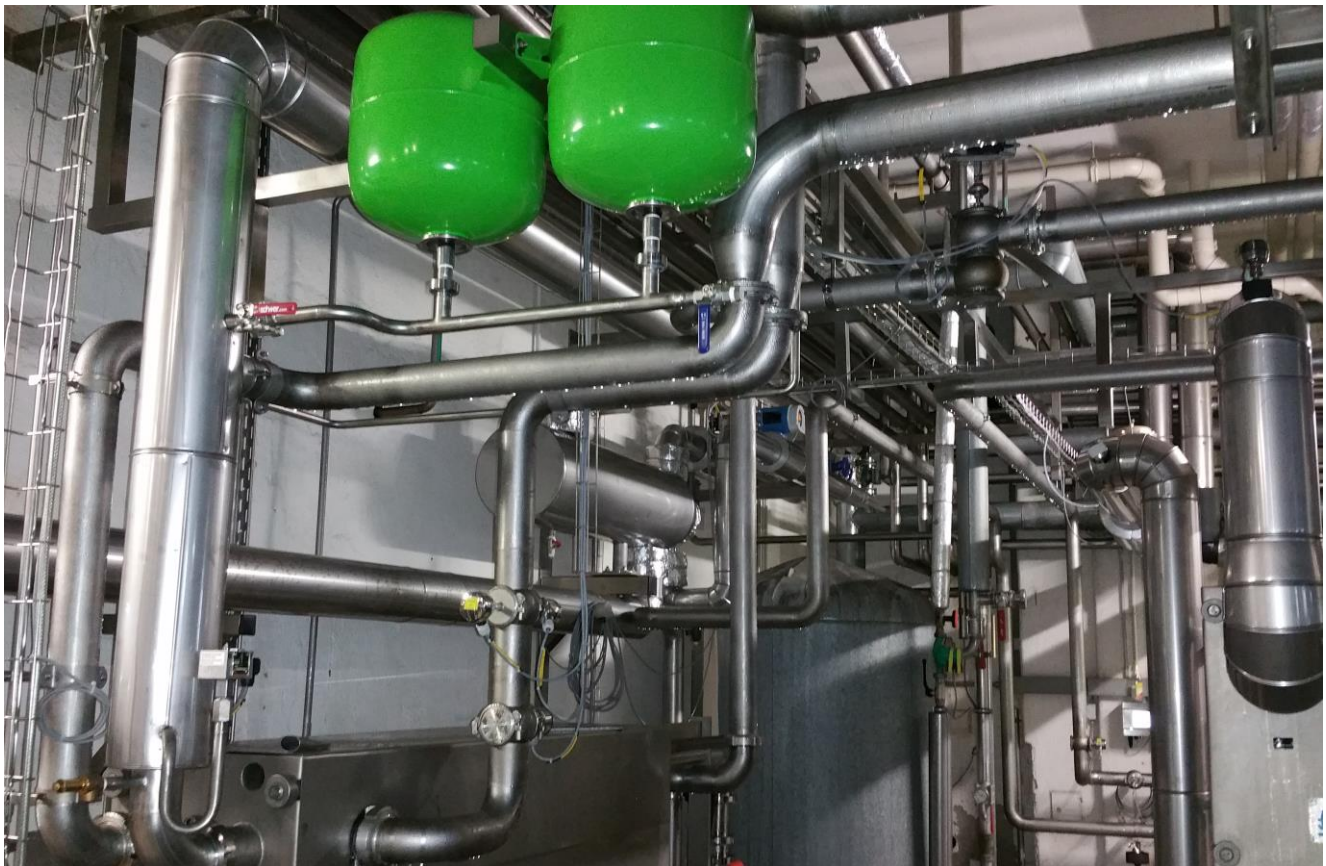
Kurzzeiterhitzer (KZE) werden zur Pasteurisation von Bier und anderen Getränken eingesetzt. Bei einer auf das Produkt adaptierten Temperatur und Heißhaltezeit werden zuverlässig Mikroorganismen und Enzyme reduziert. Das Produkt wird im Gegenstromverfahren auf Pasteurisierungstemperatur erhitzt. Für die Erhitzung des Produkts wird Heißwasser leistungsgeregelt im Kreislauf gefahren, um in der Erhitzungsabteilung das Getränk im Gegenstrom auf Pasteurisierungstemperatur zu erhitzen. Die Vorwärmung erfolgt mittels eines Plattenwärmetauschers. Danach wird mittels eines Plattenwärmetauschers in der "Pasteur-Sektion" das Produkt auf 78°C geregelt. Das Produkt wird für 60 Sekunden auf Pasteuriser-Temperatur in der Heißhaltezone gehalten und durch das nachströmende kalte Bier wieder abgekühlt. Diese Funktionsweise der KZE-Anlage erlaubt einen Energierückgewinnungsgrad von bis zu 95%.

(Wörter: 203 / Zeichen inkl. Leerzeichen:1573)

**Kontakt: Dipl.-Ing. MBA Niko Huber, Tel.: 08039/90950-18, niko.huber@huber-waermetechnik.de**



Ausschnitt aus dem Verfahrensschema KZE



Teilbereich KZE