

# Kelstream

Schabewärmetauscher

heat it  
scrape it  
cool it

enjoy it!





# Kelstream

## Schabewärmetauscher

### Inline-Kühlung oder -Erwärmen von viskosen Produkten

- ✓ Die gesamte Oberfläche wird kontinuierlich abgestreift, um Verbrennung oder Produktansammlung zu verhindern
- ✓ Zwei Wärmeübertragungsflächen in einer Maschine sorgen für eine hocheffiziente Wärmeübertragung
- ✓ Patentierte Patronendichtung (Lippendichtung oder mechanisch)
- ✓ Große Heizfläche und Kapazität mit kleinem Fußabdruck



# Schabewärmetauscher

Der Kelstream ist ein vertikaler Schabewärmetauscher mit doppelten konzentrischen Austauschflächen für einen optimalen Wärmeaustausch für Lebensmittel, Futtermittel, Pharma und Non-Food.

Dieser einzigartige Entwurf für die thermische Verarbeitung vereint alle Vorteile verschiedener Arten von Wärmetauschern in einem Paket: Er kann hochviskose Produkte verarbeiten, hat eine große erwärmte Fläche pro Einheit, nimmt wenig Platz ein und beschädigt Ihr Produkt nicht.



## Modelle und Optionen

Der Kelstream-Schabewärmetauscher ist in verschiedenen Größen erhältlich. Zudem stehen mehrere Optionen zur Auswahl. Die Kelstreams sind als Einzelgeräte und auch als vollintegrierte Lösung erhältlich.

Modell	Beheizte Oberfläche
F50	0,5 m <sup>2</sup> .
F100	1,0 m <sup>2</sup> .
F150	1,5 m <sup>2</sup> .
F200	2,0 m <sup>2</sup> .
F450	4,5 m <sup>2</sup> .
F700	7,0 m <sup>2</sup> .

### Optionen

- Patentierte Patronendichtung (Lippendichtung oder mechanisch)
- Doppelwandiger Ein- und Auslass
- Edelstahl Deckelabstreifer
- Verschiedene Anschlusstypen
- Motorabdeckung
- Verschiedene Elastomere (Silikone, Viton, HNBR, PTFE, EPDM)
- Verschiedene Werkstoffe zur Auswahl (Duplex, SMO254, Hastelloy)



Kelstream

# heat it. scrape

So funktioniert ein  
Schabewärmetauscher:

## Kontinuierlich abgestreifte Oberfläche

Der Kelstream streift kontinuierlich an der erhitzten oder gekühlten Oberfläche ab, was zu einer hocheffizienten Wärmeübertragung führt. Dieses Schaberprinzip hat einen großen Effizienzvorteil gegenüber herkömmlichen Platten- oder Röhrenwärmetauschern. Darüber hinaus verhindern die Abstreifer Produktverunreinigungen an der Wand.



## Zwei Wärmeübertragungsflächen

Der Kelstream hat zwei Kühl-/Heizmedien. Das Kühl- oder Heizmedium wird vollständig vom Produkt getrennt.

Als Medien können verwendet werden: Glykol, Eiswasser, Wasser, Ammoniak, Dampf oder Heißwasser.



# it. cool it!

## Produkte mit festen Teilen kühlen/heizen

Mit dem Kelstream Schabewärmetauscher können Sie Ihre Produkte, die feste Teile enthalten, bis zu einer maximalen Größe von 25 mm kühlen und erwärmen. Dabei bleibt die Produktidentität erhalten.



## CIP-Reinigung

Der Schabewärmetauscher von Kelstream kann vollständig in Ihr bestehendes CIP-System integriert werden. Sie können mit und gegen den Strom reinigen, wobei sich das Rührwerk sowohl im Uhrzeigersinn als auch gegen den Uhrzeigersinn dreht. So wird der Kelstream optimal gereinigt.



## Patentierte Patronendichtung

Kelstream ist standardmäßig mit einer hygienischen Lippendichtung ausgerüstet. Diese Lippendichtung benötigt keine Sperrflüssigkeit für die Funktion der Dichtung. Erfordert das Produkt oder der Prozess eine andere Dichtungsart, besteht die Wahl zwischen einer Einfach- oder Doppel-Gleitringdichtung mit verschiedenen Sperrflüssigkeiten.





# enjoy it!

## Produkte

### Suppen & Soßen

Tomatensoßen  
Soßen  
Dressings  
Salsa  
Hummus  
Suppe  
Stärkeschlamm  
Aufstrich

### Süßwaren

Fettende Creme  
Schokolade  
Karamell

### Obst

Obstfüllung  
Tortenfüllung  
Obstpüree  
Jam  
Marmelade  
Fruchtmus  
Apfelpulpe

### Milcherzeugnisse

Milchkonzentrat  
Käsesoße  
Joghurt

### Lebensmittel

Kartoffelpüree  
Maschinell entbeintes  
Fleisch Verzehrferetige  
Füllungen  
Ei  
Gelee  
Erdnussbutter

### Kosmetik

Lotionen  
Crème  
Wachs  
Zahnpasta

## Prozesse

- Kühlen
- Heizen
- Temperieren
- Gelieren
- Kristallisieren
- Pasteurisieren
- Sterilisieren
- Kochen
- Gefrieren

# Über Gpi De Gouwe

## Experten für Lebensmittelverarbeitungsanlagen zum Erhitzen, Kühlen und Mischen

Mit über 70 Jahren Erfahrung verstehen wir die Herausforderungen der Produktionsprozesse von Lebensmitteln und Kosmetik wie kein anderer. Unsere Geräte und Systeme sind daher perfekt darauf ausgerichtet, Ihren Prozess zu optimieren. Mit hauseigenen Versuchsanlagen, der persönlichen Einbindung unserer (Verfahrens-) Ingenieure in Ihr Projekt und spezialisierten Partnerunternehmen können wir alle Probleme rund um das Heizen, Kühlen und Mischen mit einem Standardprodukt oder einer individuellen Lösung lösen.

### Teil der Gpi Group

Gpi De Gouwe hat sich als ein namhafter Anbieter in der Prozessausrüstungsbranche etabliert. Innerhalb des Geschäftsbereichs Process Equipment der Gpi Group bündeln wir unser Wissen und unsere Erfahrung mit Prozessausrüstung und bieten die richtige Lösung für Ihren Prozess. Gpi De Gouwe steht für Engagement, Innovation & Qualität.



## Haben Sie noch Fragen über den Kelstream? Wir helfen Ihnen gerne weiter!

Goudkade 8  
2802 AA Gouda  
Die Niederlande

**T** +31 (0)182 513644

**E** [info@gpi-degouwe.com](mailto:info@gpi-degouwe.com)

