

# PASTEURISIERUNGS- UND FILTRATIONSANLAGE MONA

## Anwendungen

Die B&P MONA Anlage wurde für Anwendungen in der Lebensmittelindustrie entwickelt. Die Anlage wird zur Verbesserung der Saft- und Konzentratqualität und zur Pasteurisierung von Konzentraten bei der aseptischen Produktion eingesetzt.

## Funktionsprinzip

Die MONA Anlage ist eine patentierte, vollautomatisierte Pasteurisierungs- und Filtrationsanlage zur Verarbeitung von Konzentraten. Die im System verwendete Filtration erfolgt durch aseptische Filterplatten. Der Einsatz von entsprechenden Filtrationsplatten senkt die Trübung des Saftes und verbessert die mikrobiologischen Parameter. Eine Verbesserung dieser Parameter wird durch die Abscheidung von allen microbakteriellen Sporen unter anderem ABC Sporen. Diese Bakteriensporen sind gegenüber der klassischen Pasteurisierung resistent. Eine Qualitätsverbesserung wird durch die Pasteurisierung des fertigen Produkts bei gleichzeitiger Möglichkeit der Reinigung auf einem Plattenfilter erreicht. Bei der Filtration werden zwei Arten von Platten verwendet. Der erste Filter dient zur Senkung der Trübe des Konzentrats, der zweite dient zur eigentlichen aseptischen Filtration, d.h. zur Abscheidung der ACB-Bakterien aus dem Saft.

**M** – weil MONA die **Mikrobiologie** der Konzentrate verbessert.

**O** – weil MONA die Konzentrate gleichzeitig entfärben kann (**Ohne** Farbe).

**N** – weil MONA die Klarheit des Konzentrates (**NTU**-Wert) verbessert.

**A** – weil MONA die Bakteriensporen des **ALICYCLOBACILLUS ACIDOTERRESTRIS (ACB)** abscheidet.

## Vorteile

- Hohe Flexibilität und Effizienz
- Unabhängigkeit – Möglichkeit der Produktverarbeitung auch nach der Saison
- Bedienerfreundlichkeit
- Vollautomatische SPS-Steuerung mit Visualisierungstechnik



# PASTEURISIERUNGS- UND FILTRATIONSANLAGE MONA

## Technische Daten

Leistung:

Filtrationsfläche des Plattenfilters

Steuersystem

Kühlleistung der Anlage

Elektrische Anschlussleistung

Dampfverbrauch

Dampfdruck

Werkstoffe

Konzentrat: bis zu 8 t / Stunde

ca. 55 m<sup>2</sup>

Simatic S-7

ca. 150 kW (Option)

ca. 100 kW (mit Kältemaschine)

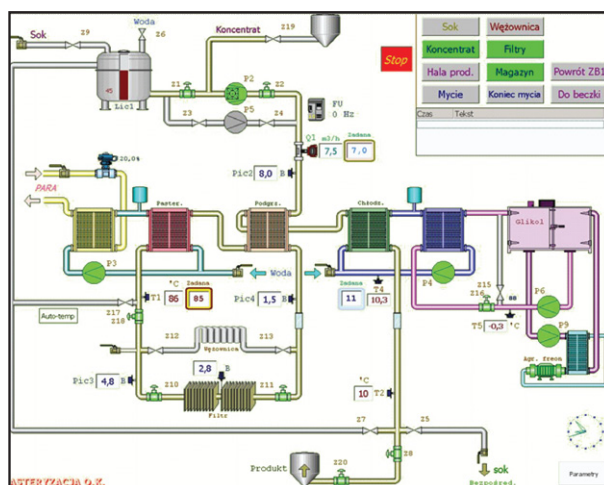
ca. 200 kg/Std.

2 bar

Edelstahl AISI 304/ optional AISI 316L

## Lieferumfang

- Fünfstufiger Plattenwärmetauscher
- Schlangenrohr zur Aufhaltung des Produkts in der Pasteurisierungssektion
- Pumpen
- Pufferbehälter
- Hydraulischer Plattenfilter
- Kühlsektion
- Vollautomatische Steuerung Siemens S7 mit Touchpanel 17"



## Optionen

- Anlage zur Vorbereitung des Kühlmittels
- Glycolbehälter aus Edelstahl AISI 304, Volumen 3 m<sup>3</sup>