



ZETA CONTAINER MAGNETRÜHRWERK CMRT 1000 W

Maßgeschneiderte Rührwerke für aseptische Anwendungen
in der Lebensmittelindustrie

ZETA Container Magnetrührwerke CMRT sind für Rühraufgaben in aseptischer Umgebung entwickelt worden. Dabei standen die Prozesssicherheit und das Vermeiden jeglichen Kontaminationsrisikos im Vordergrund.

Während Transport und Lagerung von Zubereitungen, Pürees und Fruchtgrundstoffen in Containern kann es durch die Dichteunterschiede zwischen beispielsweise Früchten, Cerealien oder Nüssen und dem umgebenden Serum zu Entmischungen kommen. Das Produkt kann dadurch nicht mehr homogen ohne inakzeptable Qualitätsschwankungen im Endprodukt zu riskieren, aus dem Container entleert werden.

Mit dem CMRT können inhomogene Produkte mühelos direkt an der Abfüllanlage oder bereits während der Lagerung und Transport gerührt und homogen abgefüllt werden.

ZETA Container Magnetrührwerke eignen sich hervorragend für folgende Produkte:

- Fruchtgrundstoffe mit Fruchtstücken
- Fruchtpürees
- Zubereitungen mit Cerealien und fetthaltigen Zutaten wie Nüsse, Kokosflocken etc.
- Stabilisator freie flüssige Produkte, die zur Entmischung neigen
- Schokolade

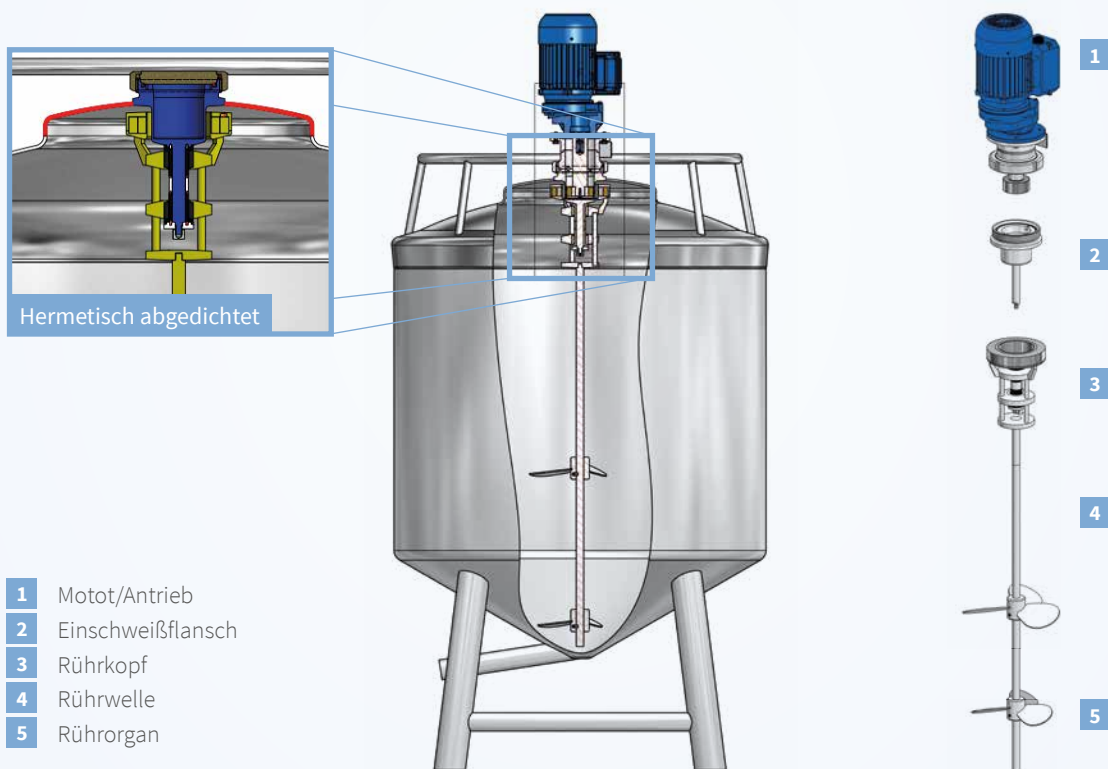
Das ZETA Container Magnetrührwerk CMRT hat den Vorteil, dass es zwischen dem aseptischen Produktraum des Mehrwegcontainers und der Außenatmosphäre keine Verbindung gibt, da die Kraftübertragung für den Antrieb durch Magnetismus funktioniert. Eine mikrobiologische Kontamination des Produkts wird somit ausgeschlossen. Diese Magnetrührtechnologie hat sich im biotechnologischen und pharmazeutischen Bereich bereits bestens etabliert.

Das Containerrührwerk wird auf der Innenseite des Mannlochdeckels des Containers ohne fix montierte Antriebseinheit installiert. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, können je nach Produktbeschaffenheit verschiedenste Rührorgane eingesetzt werden. Die Antriebseinheit kann vom Rührwerk getrennt und für mehrere verschiedene Container, unabhängig von deren Inhalt, eingesetzt werden. Die Antriebseinheit wird über eine Schnelkupplung an den Containerdeckel angeschlossen.

Der Behälterdeckel ist normiert und passt auf eine gesamte Containerflotte.

Vorteile des ZETA CMRT 1000 W

- Homogenes Abfüllen von „Clean Label“ Produkten ohne Stabilisatoren oder Emulgatoren
- Sicherstellung der homogenen Verteilung im Container während des gesamten Abfüllprozesses
- Passend für alle gängigen Containerdeckel (200 L – 1000 L)
- Prozesssicherheit im aseptischen Betrieb
- Reduktion der Lagerkosten (Stapelbarkeit der Behälter mit eingebautem Rührwerk bleibt gegeben)



Schematische Darstellung des Magnetrührwerks CMRT 1000



Technische Daten

Antrieb: Stirradgetriebemotor

Nennleistung: bis zu 0,55 kW