



Produktneuheiten

Russel Finex: Separator trennt zwei Fraktionen aus stärkehaltigem Lebensmittel- und Getränkesüßstoffpulver

Bearbeitet von am 21. Feb. 2018

Feltham, Vereinigtes Königreich -

Die industrielle Rundsiebmaschine Finex Separator von Russel Finex ist die perfekte Lösung für die Trennung von Süßstoffpulver, einem Lebensmittelzusatzstoff dessen Herstellung und Qualität streng durch entsprechende Sicherheitsvorschriften reguliert ist.

Süßstoffe sind ein integraler Bestandteil der globalen Nahrungsmittel- und Getränkeproduktion. Süßstoffe können aus einer Reihe von natürlichen Produkten, meist Obst, Honig oder Mais, hergestellt und einer Reihe von verarbeiteten Lebensmitteln hinzugefügt werden. Solche Lebensmittelzusatzstoffe werden durch Lebensmittelsicherheitsvorschriften reguliert, um die Qualität verarbeiteter Lebensmittel zu gewährleisten. Daher ist die Qualität und Konsistenz von Lebensmittelzusatzstoffen wichtig, um sicherzustellen, dass sie die strengen Gewichts- und Maßvorschriften entspricht. Je konsistenz eines Süßstoffs ist, desto höher



ist sein Wert.

In diesem [Produktvideo](#) wird ein

Maissiruppulver mit hohem Fruktosegehalt unter Verwendung des Finex Separator klassiert. Diese industrielle Rundsiebmaschine ist die perfekte Lösung für die Trennung von Süßstoffpulver. Zwei Produktfraktionen werden in einem Vorgang getrennt und dann je nach gewünschtem Schnitt zur Verwendung in verschiedenen Lebensmittel- und Getränkeanwendungen verpackt. Diese Art der Sortiertrennung für Nahrungsmittelbestandteile kann auch zum Entfernen von Überkorn, Entwässern von feuchtem Material und Entstauben verwendet werden. Der Finex Separator kann bis zu fünf exakte Produktfraktionen liefern und bietet einen deutlich höheren Durchsatz als herkömmliche runde Separatoren. Dieses Vibrationssieb ist bedienerfreundlich, mit einer patentierten Gummiaufhängung, die für weniger Lärm sorgt. Ein hygienischer Siebaufbau erfüllt auch die Anforderungen der Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Die Separatoren können auch vollständig geschlossen ausgeführt werden, nicht nur um Bediener vor potentiell schädlichen Stäuben und Dämpfen zu schützen, sondern auch um das Produkt vor Verunreinigungen zu schützen.