



Ihr Prozess. Unsere Leidenschaft



Wir vertreten unter anderem die dänische Firma



Das Unternehmen ist Patentinhaber des **POWERHEATER™** Systems zur Herstellung von hochwertigen Produkten mit fleischidentischer Struktur und Erscheinung. Dies ist nicht nur für Hersteller von Fleisch- und Wurstwaren interessant, sondern auch für Produzenten von Tiernahrungsmitteln, vegetarischen und veganen Produkten.

Der PowerHeater™ erzeugt aus pflanzlichen Zutaten oder aus Fleisch eine fleischidentische Struktur und Textur. Text hinzufügen Text hinzufügen

Meat's – Like Meat Structuring

PowerHeater™ Typen

Model PH100

170-250 kg/hr. I 374-550 lbs./hr.



Model PH100-3

170-750 kg/hr. I 374-1650 lbs./hr.



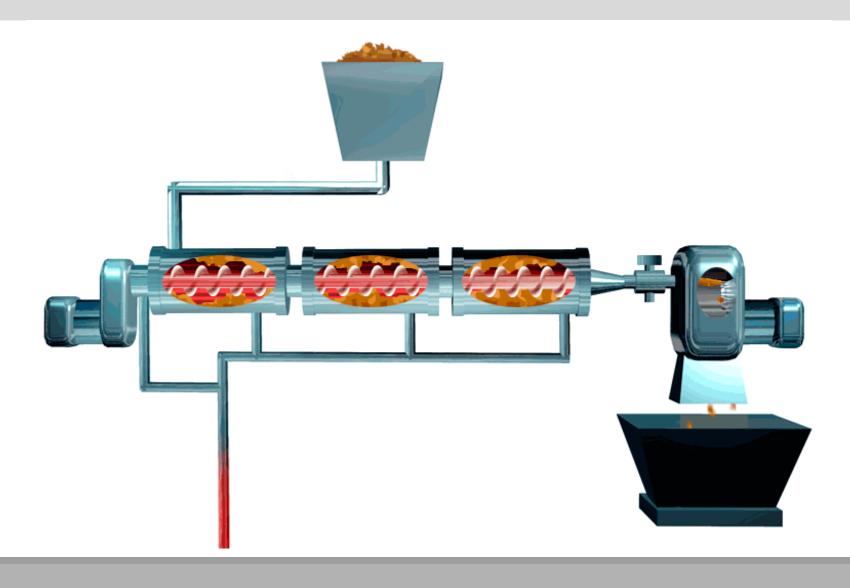
Model PH100-5

170-1250 kg/hr. I 374-2750 lbs./hr.

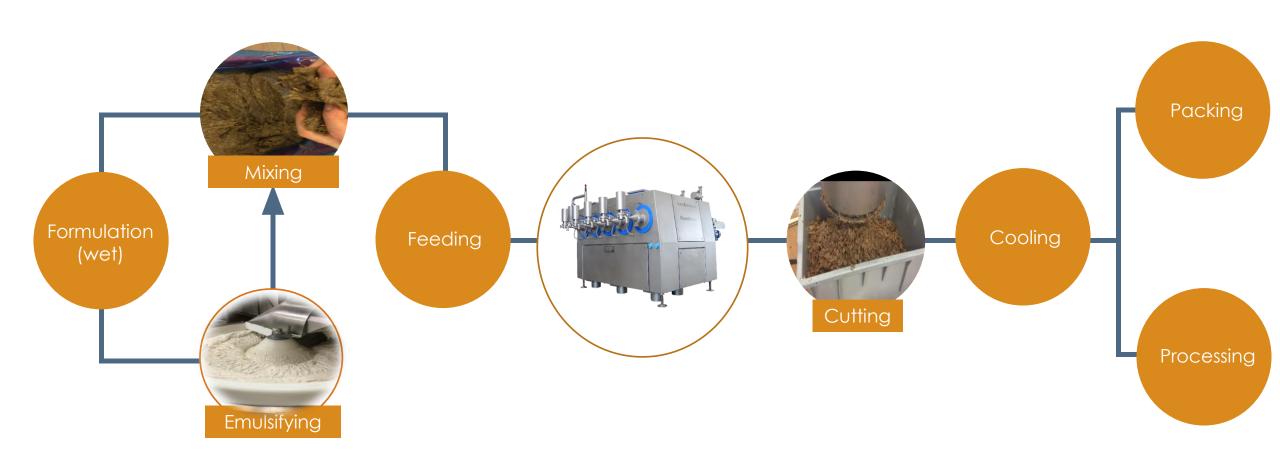


Funktionsprinzip

Die POWERHEATER™ Technologie



Funktionsprinzip PowerHeater™



POWERHEATER Schneidesystem

Modell FlexiCut™





Produktformate









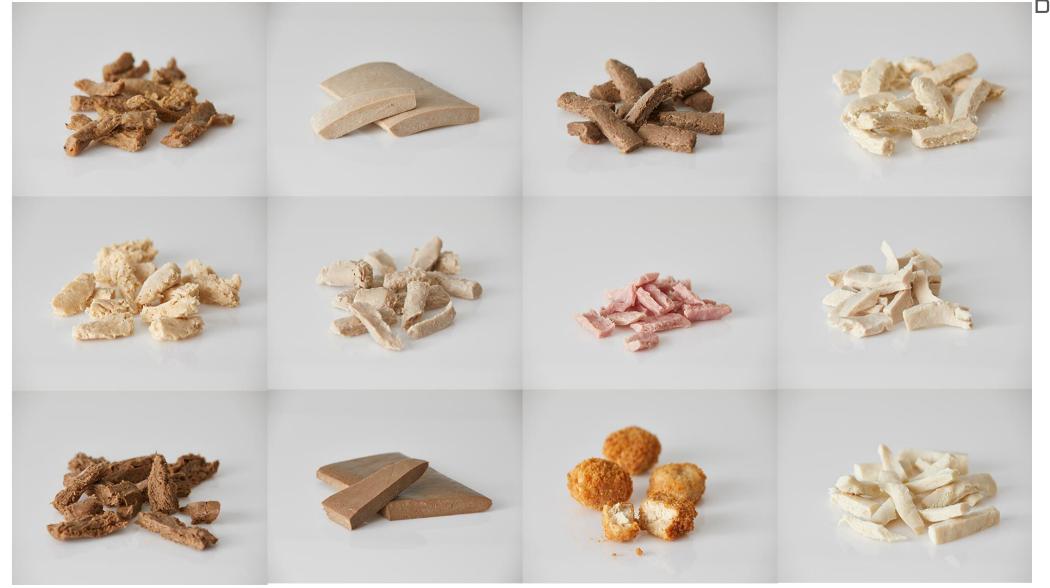






Huhn | Fisch | Rind | Vegan | Pute | Vegetarisch | Schwein

PROCESS-PACK°



















SOURCE

TECHNOLOGY



SOURCE

TECHNOLOGY















Zutaten

Wasser

Sojaproteinisolate

Weizengluten

Pflanzenöl

Kartoffelstärke

Salz

Nährwertangaben

Protein: 22-29%

Fett: 2-4%

Kohlenhydrate: 1-3%



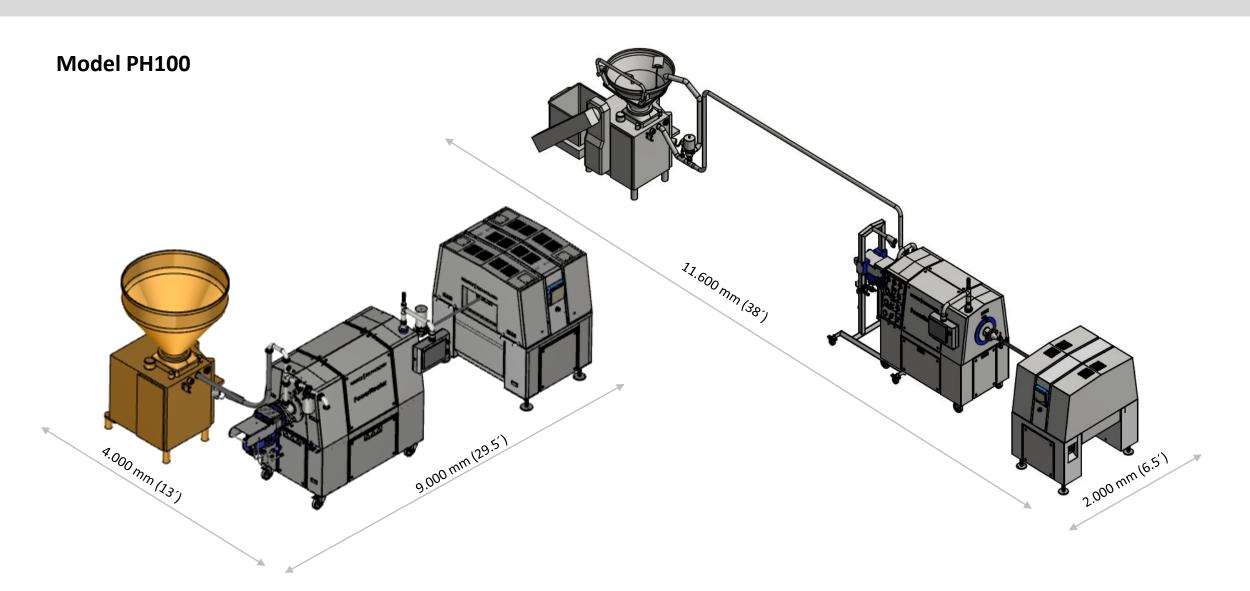


POWERHEATER™ Platzbedarf

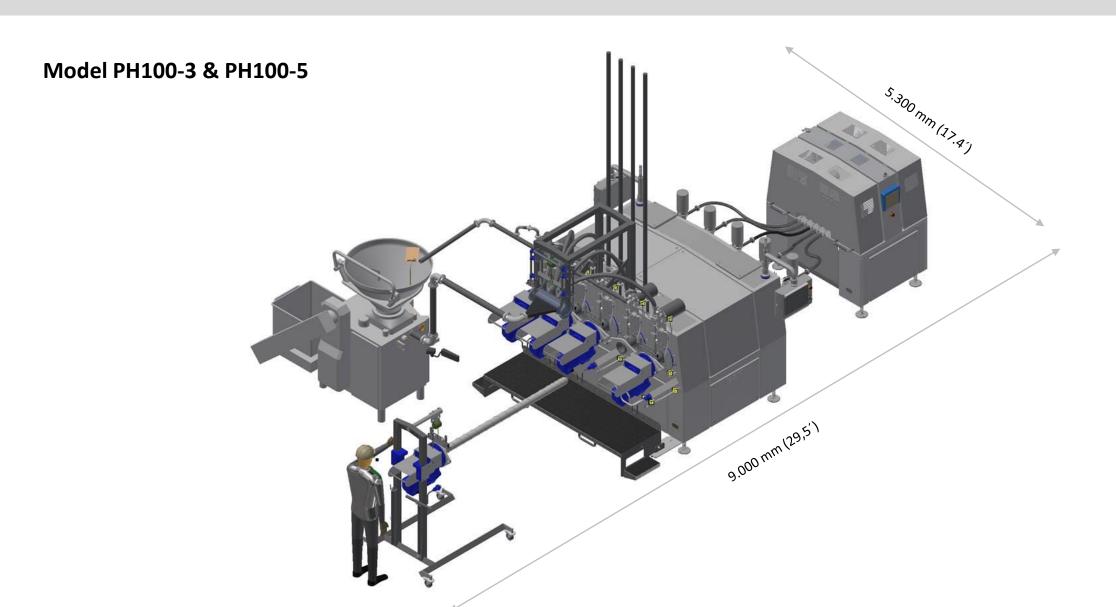
Rezepturen mit hoher Viskosität













Ausstattung

- Mixer (mit Vakuum)
- Kutter
- Abfüllmaschine (hohe Viskosität)

Produktverarbeitung

- POWERHEATER™
- Verschiedene Schneidesysteme



POWERHEATER™

Indirekter thermischer Kochprozess

COST & BENEFITS



POWERHEATER™ Variable Costs





Variable cost	SOURCE	TECHNOLOGY	Cost per kilo product
Steam			0.002 EUR
Electrical**			0.002 EUR
Compressed air & flush water			0.001 EUR
Maintenance (cost of ownership)*			0.010 EUR
Total variable costs/kilo product			0.015 EUR

^{*}Average cost assumption: Includes wearing parts for PowerHeater & FlexiCut according to maintenance plan **Subject to raw material composition & formulation



Der PowerHeater™ Referenzen:

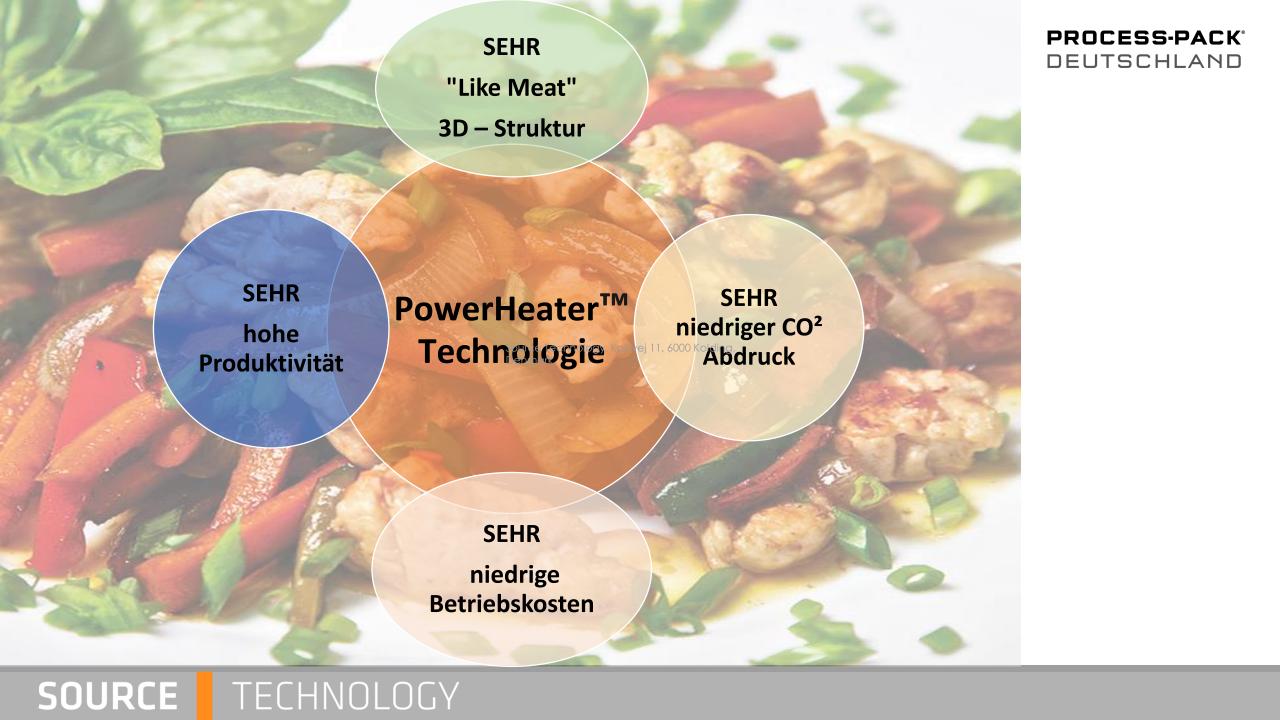




Source Technology, Korsvej 11, 6000 Kolding, Denmark









SOURCE TECHNOLOGY

Ihr Partner in **Deutschland – Österreich – Schweiz**auch für



Hochwertigste Gewürze und Gewürzmischungen



Naturdarm



Hochleistungsschälmaschinen



Bedruckter Kunstdarm



Druckservice