



与Dolomiti 更好地合作

意大利生产商
Dolomiti Fruits



用有机种植的苹果和梨制成的全天然果汁、果肉和果泥深受意大利消费者的喜爱。但这个行业竞争激烈，生产商必须关注自己的利润率。在这里，我们介绍意大利北部生产商Dolomiti Fruits如何使用阿法拉伐的板式换热器提高生产效率和利润。

早在2018年，生产商Dolomiti在生产过程中开始使用大型管式换热器进行酶灭活处理。然而，操作员发现果肉挂在了管壁上。糖分烧焦黏在了换热器的金属表面上，从而降低了换热器的效率，且清洗困难。他们还观察到压降高达16巴，这对他们的泵带来了挑战，同时也增加了能耗。

代理商建议采用板式换热器

为了解决这些问题，生产商Dolomiti开始寻找一种新型热处理技术。他们向阿法拉伐在意大利的当地合作伙伴Tekna Parma寻求建议，说明了他们的主要目标：减少压降、降低能耗、易清洗。根据Tekna Parma的建议，他们决定试用间隙更宽的阿法拉伐板式换热器。

“产品到产品的热回收率在45%至55%之间，我们计算出每年可以节省约40万欧元的能源。”



降耗增效两不误

使用这种新型板式换热器提高了热回收率，使蒸汽消耗量减少了45%。此外，它降低了压降，减少了10%-15%的泵的电耗。然而，生产商Dolomiti的生产经理仍希望提高板片的可清洁性。他在与Tekna Parma和阿法拉伐渠道经理Jakob Worsoe的讨论中明确阐述了这一要求的重要性，三人决定共同开发新的解决方案。

产品协同开发

工业化项目经理Clemens Victor表示：“事实证明，对所有参与者来说，认真倾听客户的需求和愿望对产品协同开发帮助很大”。“有时候，对我们的产品独具慧眼地见解，将有助于我们协同开发产品。我们可以进行细节研究，决定是否能为客户的问题制定解决方案。”

经测试，阿法拉伐改良后的换热器性能优异，因此决定在新的卫生级WideGap板中采用此类板型。Clemens总结道：“事实上，这次合作为阿法拉伐卫生系列HL8-WG换热器板的诞生奠定了基础，提高了换热器板片的卫生性。”

新的设备厂商，新的决策方案

两年后，生产商Dolomiti建造新的生产线时，他们需要决定购买哪种换热器：老式管式换热器还是阿法拉伐的WideGap板式换热器技术？

受Clemens、Jakob以及良好试验体验的鼓舞，他们选择了新的设计，而且他们对自己的决定丝毫没有后悔！生产商Dolomiti表示：“由于能源消耗的显著改善，我们的投资在一年内就收回了成本，换热器在过去三年里性能一直良好。”

能源消耗大幅减少

生产商Dolomiti现在有四条生产线，所有生产线都使用阿法拉伐最先进的WideGap换热器技术，该设备每天生产高达250吨的全天然、高品质果汁、果浆和果泥。该公司已经使用我们的换热器加工了超过80,000吨的水果。产品质量和清洁度均有所提高，其压降从16巴下降到9巴，由于新的换热器比旧设备占地面积更小，该公司甚至节省了一些占地面积。新型换热器对能源成本的影响最大。“由于耗电量降低了约10%-15%，再加上产品间热回收使得蒸汽耗量下降了45%-55%，我们计算出每年可节省约40万欧元的能源成本，”生产商Dolomiti表示。



如何联系阿法拉伐

请登录www.alfalaval.com获取阿法拉伐各国分支机构的最新联系信息。

100018025-1-CN 2401

阿法拉伐保留变更规格的权利，恕不另行通知。