



Tasteful Technology

# Terlet Process Equipment



Terlet is uw specialist in het ontwerpen en vervaardigen van hoogwaardige componenten voor de bereiding en het verpakken van levensmiddelen. Met meer dan 90 jaar ervaring is Terlet een betrouwbare en deskundige partner. Onze klanten zijn zowel lokale, middelgrote bedrijven als multinationals over de gehele wereld.

## Ervaring & Expertise

Na de oprichting in 1917 is de heer J.W. Terlet gestart met de eigen fabricage van machines voor zuivelfabrieken en maakte zijn bedrijf snel naam als toonaangevende en innovatieve producent.

Door voorop te lopen bij de ontwikkeling in de zuivelindustrie is onze productenrange continu uitgebreid. Met onder andere yoghurtbereiders en -koelers, roomrijpers en later ook installaties voor het begassen van melkpoeder in blik, hebben wij onze reputatie opgebouwd als echte specialist binnen ons vakgebied.

Dat de voedingsmiddelenindustrie in de afgelopen jaren enorm is veranderd en een sterke ontwikkeling heeft doorgemaakt is inmiddels een gegeven.

Een uitbreiding naar de voedselindustrie middels de levering van tanks en ketels voor de industriële bereiding van soepen, bouillons, kant-en-klaarmaaltijden, vleessnacks, salades, sauzen, fruit, jam, babyvoeding, drop en tal van andere producten was dan ook een logische vervolgstap.

Deze verdere ontwikkeling van nieuwe machines heeft onder andere geleid tot de Terlotherm, een geschraapte warmtewisselaar die uniek is in zijn soort en inmiddels een mondiale afzetmarkt kent.

Door onze jarenlange ervaring en expertise kunnen wij voor uw specifieke behoefte ontwerpen en produceren, maar vooral ook adviseren bij de oplossing van uw vraagstuk.

# Producten

## Tanks en ketels

Terlet produceert procestanks en -ketels met een inhoud variërend van 50 tot 50.000 liter. Deze tanks en ketels worden toegepast bij bereidingsprocessen waar producten worden gemengd, geroerd, gekoeld, verwarmd of gekristalliseerd.

## Terlotherm

De Terlotherm is een schrapende warmtewisselaar die geschikt is voor het continu verwarmen of koelen van viskeuze vloeistoffen zonder eventuele hele delen of de structuur van het product te beschadigen. De Terlotherm is leverbaar in 4 standaard uitvoeringen variërend van 0,5 tot 4,4 m<sup>2</sup> verwarmend oppervlak, goed voor capaciteiten variërend van 100 tot 5.000 kg/hr.

## Van Meurs Bag-in-Box afvulmachine

Van Meurs afvulmachines worden ingezet voor het aseptisch , Bag-in-Box en Bag-in-Drum, afvullen van onder andere melkproducten, fruitsappen en -concentraten, vloeibaar ei en sauzen. De machines zijn leverbaar in zowel semiautomatische als automatische uitvoering en geschikt voor zowel bags (van 2 tot 25 liter) als drums (van 200-1000 liter).



## Vacuüm Begassingsinstallatie

Deze installatie garandeert optimale procescondities voor het verpakken (in blik) van onder andere melkproducten en babyvoeding in een omgeving met inert gas. Door de in het blik aanwezige zuurstof te vervangen door een inert gas wordt de houdbaarheid verlengd van enkele maanden tot enkele jaren.

## Projecten

Deze specialistische maatcomponenten voor uw diverse productieprocessen kunnen door Terlet, in samenwerking met Terlet Processing Systems, uitgebreid worden met frames, piping en besturing en al dan niet worden samengebouwd tot complete turn-key te leveren installaties.

## Certificering & Kwaliteit

Onze producten worden ontworpen en geproduceerd in overeenstemming met de CE-richtlijnen en rekening houdend met uw specifieke toepassing.

Terlet is wereldwijd gecertificeerd en voldoet daarmee niet alleen aan klantspecifieke eisen maar ook aan diverse (internationale) normen zoals ISO, ASME, PED, 3A en GOST-R. Door op deze wijze onze kwaliteit te waarborgen streven wij de hoogste eisen qua hygiëne en veiligheid na. Onze machines worden dan ook gekenmerkt door het gebruik van kwalitatief hoogwaardige materialen en componenten hetgeen een lange levensduur en probleemloos onderhoud garandeert.

## Testfaciliteiten

Praktijktesten en laboratoriumproeven zijn onmisbaar bij de ontwikkeling van nieuwe producten en opschalingsprocessen.

Onze uitgebreide ervaring, opgedaan tijdens de jarenlange ontwikkeling van onze apparatuur, is succesvol toegepast bij de productie van laboratoriumapparatuur en onze testunits. Terlet beschikt over diverse testapparatuur waardoor u in staat wordt gesteld om de theorie aan de praktijk te toetsen of om op eenvoudige wijze productontwikkeling te verwezenlijken.

Onze testapparatuur biedt u immers de gelegenheid productieprocessen, op zowel pilot- als op productieschaal, te testen zonder grote investeringskosten.

Een enthousiast team van medewerkers staat voor u klaar voor begeleiding en training.



# Van ontwerp tot onderhoud

Terlet beschikt over een team van ervaren en deskundige engineers en processpecialisten die niet alleen verstand hebben van machines maar ook van de producten van onze klanten en de wijze waarop deze bereid worden. Onze machines worden in eigen huis ontworpen en geheel afgestemd op uw specifieke behoefte en sluiten daarbij naadloos aan op uw proces.

Deze knowhow en de flexibiliteit van een eigen productiefaciliteit vindt u terug in onze hoge kwaliteitsstandaard. Een toegevoegde waarde die u ervaart gedurende de gehele levenscyclus van onze producten.

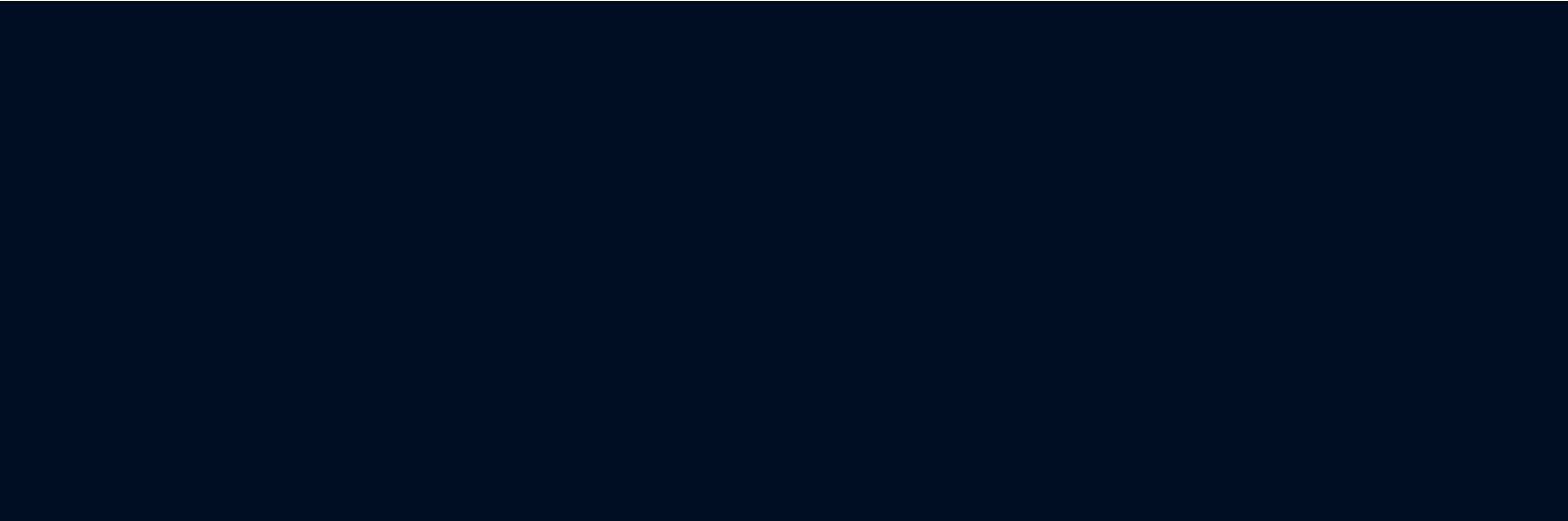


## Service & spares

Naast de levering van nieuwe machines is Terlet gespecialiseerd in het modificeren, reviseren, repareren en onderhouden van uw installatie. Onze serviceafdeling garandeert expertise bij alle onderhoudsactiviteiten aan onze indrukwekkende installed base. Met een eigen magazijn waar de meest gangbare onderdelen op voorraad worden gehouden, zijn wij in staat om in voorkomende gevallen snel en adequaat te reageren. Uiteraard bieden wij u ook de mogelijkheid tot servicecontracten waardoor u verzekerd bent van periodiek preventief en professioneel onderhoud.

De levering van losse onderdelen completeert ons dienstpakket en garandeert u de continuïteit van onze hoge kwaliteitsstandaard en een maximale betrouwbaarheid van de installaties.

Afnemers en gebruikers weten zich bij ons verzekerd van een snelle en deskundige technische ondersteuning, zodat verstoring van het productieproces tot een minimum beperkt blijft.



Terlet  
Oostzeestraat 6  
7202 CM Zutphen

Telefoon +31 575 593 100  
Fax +31 575 593 111  
E-mail [info@terlet.com](mailto:info@terlet.com)  
Internet [www.terlet.com](http://www.terlet.com)

A company within the Food and Dairy Division of Stibbe Management.