

## Destillation mit Umkehrkochboden

### Was steckt dahinter?

Beim Kochboden ist der Unterschied zwischen dem theoretischen und dem praktischen Wirkungsgrad enorm. Anders ausgedrückt: Der Kochboden arbeitet sehr ungenügend.

Der Grund ist die hohe Dampfgeschwindigkeit, die sich nur durch Erhöhung der Grenzfläche zwischen Lutter und Dampf verringern läßt. Hier hat der Konstrukteur aber enge Grenzen, da eine Vergrößerung der Kolonne finanzielle, statische und optische Probleme mit sich bringt.

Eine vollkommen neue Denkweise ist bei dem zum Patent angemeldeten Umkehrkochboden der Firma „Müller GmbH Brenneranlagen“ verwirklicht. Die Grenzfläche zwischen Lutter und Dampfstrom ist hier annähernd so groß wie der Kolon-

nendurchmesser. Sie ist damit ungefähr dreimal so groß als bisher. Dabei entstehen außerdem sehr übersichtliche und damit einfach zu reinigende Strukturen.

„Durch die um ca. 60 % verringerte Dampfgeschwindigkeit kann auf ein Rücklaufsiphon gänzlich verzichtet werden, der Rücklauf findet an der Grenzfläche statt. Das Ergebnis sind sehr zartgliedrige aromaintensive Destillate“, erklärt Bernd Müller von Müller GmbH.

Weitere Infos:  
Müller GmbH  
Brenneranlagen,  
Tel. 0049/7802/9355-0,  
Fax: 0049/7802/9355-55,  
[www.brenneranlagen.de](http://www.brenneranlagen.de),  
E-Mail: [info@brenneranlagen.de](mailto:info@brenneranlagen.de)



Der Umkehrkochboden (Detailansicht links) der Fa. Müller GmbH soll den Wirkungsgrad bei der Destillation wesentlich erhöhen und zartgliedrige aromaintensive Destillate liefern