

Debatterizzatori

La rimozione dei batteri da latte e siero aumenta significativamente la qualità dei prodotti finali. Ad esempio, in processi di produzione in cui la temperatura del latte non supera i 50°C durante tutta la lavorazione – come nella produzione di formaggi da latte intero – una più elevata qualità del prodotto si ottiene utilizzando un debatterizzatore. Effetti indesiderati causati spesso dai batteri, come la fermentazione acida e i rigonfiamenti delle forme di formaggio, vengono così evitati.

Maggiori dettagli

Inoltre, la presenza di batteri può essere anche causa di una minore durata a scaffale di formaggi a pasta molle e di prodotti che ne contengono. Nel caso precedente, la rimozione dei batteri contribuisce per larga parte all'ottenimento di una più lunga durata del latte fresco e di una miglior qualità dei prodotti derivanti dal siero, come le bevande proteiche.

Utilizzati con latte/siero caldo – idealmente a 55-62°C –, i separatori garantiscono il più alto grado di rimozione dei batteri, per una massima efficienza di separazione.

Scopo di fornitura standard

- Debatterizzatore con blocchetto alimentazione/uscita compatto, integrato, con controllo manuale della contropressione fino alla taglia 201
- Manometro all'uscita del latte/siero chiarificato fino alla taglia 201
- Elettrovalvole per il funzionamento del sistema idraulico del tamburo
- Sensore di velocità
- Sensore di vibrazioni
- Basamento in acciaio inox
- Specola visiva e allarme di livello dell'olio lubrificante
- Sonda per la temperatura dell'olio dalla taglia 301 e superiori
- Quadro elettrico in acciaio inox con: inverter, sezione di potenza con protezioni, PLC di ultima generazione e sistema HMI
- Assistenza remota tramite modulo VPN, incluso dalla taglia 141 e superiori
- Filtro a cartuccia e riduttore di pressione per acqua di manovra

- Set di utensili speciali
- Set di parti di ricambio standard

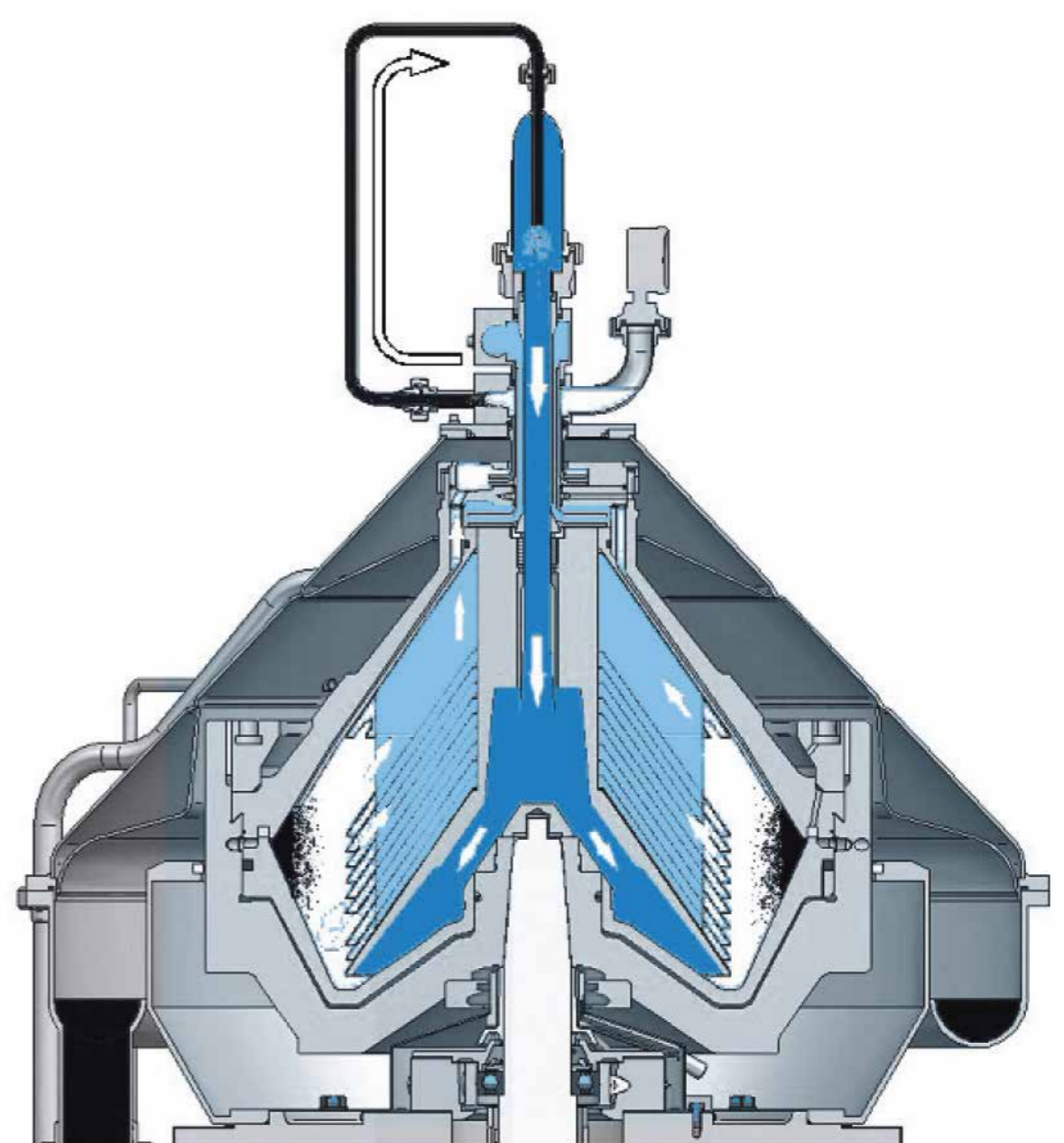
Accessori opzionali

- Unità acqua di manovra
- Indicatore di portata
- Valvola manuale per la regolazione dell'alimentazione
- Controllo automatico della contropressione
- Moduli di comunicazione per lo scambio di segnali

Informazioni tecniche

- Pressione in alimentazione: 1 bar
- Pressione in uscita del latte/siero chiarificato: fino a 5 bar
- Pressione in uscita del concentrato di batteri: 2-2,5 bar
- Consumo acqua di manovra: < 100 l/h in condizioni di lavoro normali
- Connessioni prodotto: DIN 11851 - SMS – CLAMP

Model	Portata in alimentazione (l/h)	Motore (kW)
CA 41-D	5,000	7.5
CA 71-D	10,000	15
CA 141-D	15,000	22
CA 171-D	20,000	30
CA 201-D	25,000	37
CA 301-D	35,000	45



Vista in sezione del tamburo