

Chiarificatori

La chiarifica del latte è un passaggio di primaria importanza quando si è orientati a prodotti lattierocaseari di alta qualità. Lo scopo della chiarifica del latte è di migliorare la qualità del prodotto rimuovendo impurità solide come sporcizia, filamenti di paglia, peli e sabbia, cellule somatiche e batteri.

Maggiori dettagli

L'efficacia nella separazione delle impurità solide è strettamente legata alla viscosità del latte: al diminuire della viscosità, l'effetto della separazione aumenta. Perciò, ai fini della chiarifica, il latte caldo è preferibile a quello freddo e 50 °C è la temperatura considerata ottimale per ottenere la massima efficienza di separazione.

Ciononostante, specialmente in aree in cui la qualità del latte grezzo è discutibile, la chiarifica del latte può essere fatta anche con latte freddo non appena questo viene ricevuto dal caseificio. Nella lavorazione del siero, il chiarificatore permette l'eliminazione dei residui fini di cagliata prima della scrematura del siero stesso. Ciò fa sì che si possa ottenere una maggiore efficienza nella scrematura, con un maggior grado di recupero del grasso, mantenendo basso e costante il livello di grasso nel siero scremato. Di conseguenza, il funzionamento delle unità di filtrazione a membrane o degli evaporatori risulta ottimizzato.

Scopo di fornitura standard

- Pulitrice con blocco alimentazione/uscita compatto, integrato, con controllo manuale della contropressione fino alla taglia 201
- Manometro all'uscita del latte/siero 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 151 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: fino a 4 bar
- Acqua di manovra: < 100 l/h in condizioni di lavoro
- normali
- Conessioni prodotto: DIN 11851 - SMS - CLAMP

Modello	Portata in alimentazione (l/h)	Motore (kW)
CA 21-P	3,500	4
CA 31-P	5,000	5.5
CA 41-P	7,500	7.5
CA 71-P*	15,000	15
CA 91-P*	20,000	18.5
CA 151-P	30,000	30
CA 201-P*	40,000	37
CA 301-P*	60,000	45

* disponibile anche con certificazione 3A

