

Scrematrici

La scrematura sia del latte che del siero è uno dei processi fondamentali dell'industria lattiero-casearia. Nella lavorazione del latte, si usa sia la scrematura totale che parziale, mentre nella lavorazione del siero, si usa solo la scrematura totale per recuperare il grasso che rimane nel prodotto dopo la produzione del formaggio.

Maggiori dettagli

Una lavorazione del latte delicata che non danneggi i globuli di grasso è un requisito fondamentale che i separatori FRAUTECH SEPARATORS garantiscono, grazie alla progettazione ottimizzata dell'apparato di alimentazione. Se è richiesta la scrematura totale, un'elevata efficienza di separazione è d'obbligo e i separatori FRAUTECH possono assicurarla. In presenza di condizioni ottimali di alimentazione e di processo, il grasso residuale nel latte scremato è sempre al minor livello possibile, cioè allo 0.05% o inferiore. La titolazione del latte con le scrematrici FRAUTECH avviene grazie al sistema di titolazione integrato che permette la re-introduzione del grasso nel latte scremato, che può essere regolato manualmente.

Scopo di fornitura standard

- Scrematrici con blocchetto alimentazione/uscita compatto, integrato, con controllo manuale della contropressione e controllo della titolazione fino alla taglia 251
- Manometro all'uscita del latte/siero chiarificato
- 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
- 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 131 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

- Temperature di scrematura: 50-58°C per latte caldo; 35-45°C per siero
- Efficienza di scrematura: < 0.05% di grasso residuo (misurato con metodo Röse-Gottlieb) in condizioni ottimali di alimentazione e processo
- Pressione in alimentazione: 1 bar
- Pressione in uscita del latte scremato: fino a 4 bar
- Pressione in uscita della panna: fino a 2,5 bar
- Consumo acqua di manovra: < 100 l/h in condizioni di lavoro normali
- Conessioni prodotto: DIN 11851 - SMS - CLAMP

Capacità

Modello	scrematura latte caldo (l/h)	standardizzazione latte caldo (l/h)	scrematura siero (l/h)**	Motore (kW)
CA 21-T	2,000	3,000	3,000	4
CA 41-T	4,000	6,000	6,000	7.5
CA 51-T	5,000	7,500	7,500	11
CA 71-T/S*	7,500	11,000	11,000	15
CA 91-T	10,000	15,000	-	18.5
CA 131-S*	13,000	20,000	20,000	22
CA 141-T	15,000	22,500	22,500	22
CA 171-T	20,000	30,000	26,000	30
CA 201-T/S*	20,000	30,000	30,000	30
CA 251-T/S*	25,000	35,000	-	37
CA 301-S*	35,000	-	40,000	45

* Disponibile anche con certificazione 3A 

** Dipende dal tipo di scrematura (acidità, quantità di globuli grassi, tipo di formaggio, ecc.)