

Crematic, il sistema automatico di controllo del grasso nella panna

Crematic è un sistema di controllo automatico della concentrazione della panna derivante da latte o da siero.

Maggiori dettagli

Il sistema Crematic è controllato dal pannello di controllo della scrematrice o da un pannello di controllo dedicato. La concentrazione del grasso nella panna viene misurata continuamente e il sistema Crematic garantisce un monitoraggio costante e un'ottima regolazione per assicurare che il livello di concentrazione desiderato si raggiunga in modo accurato. Un controllo veloce e specifico dei parametri di processo fa sì che la concentrazione della panna si mantenga al valore impostato, anche se il contenuto di grassi nel prodotto alimentato nel sistema varia.

Scopo di fornitura standard

- Misuratore di portata e sonda di temperatura con trasmettitore
- Trasmettitore di pressione nella linea della panna
- Valvola di controllo automatica nella linea della panna

Accessori opzionali

- Controllo automatico della contropressione nella linea del latte/ siero scremato
- Controllo automatico dell'alimentazione del separatore
- Pannello di controllo dedicato

Modello

Portata
in alimentazione
(l/h)

Crematic 10	10,000
Crematic 20	20,000
Crematic 30	30,000