

Lattomatic, sistema automatico di titolazione del grasso nel latte

Lattomatic è un sistema automatico di titolazione del grasso del latte e della panna, concepito per ottenere sia un controllo preciso del contenuto del grasso nella panna derivante da una scrematrice, sia una titolazione del contenuto del grasso nel latte.

Maggiori dettagli

Il sistema Lattomatic garantisce una regolazione esatta del contenuto di grassi nella panna che va dal 30% al 45%. Questa tecnologia può calcolare e regolare automaticamente il contenuto del grasso basato su diversi parametri. Lattomatic permette un dosaggio accurato della panna nel flusso di latte scremato e quindi permette una continua produzione di latte titolato. La panna in eccesso viene scaricata separatamente. Grazie all'alto livello di automazione, le regolazioni dei parametri sono possibili durante il funzionamento senza fermare il processo. Il pannello touchscreen è di facile utilizzo, facile da impostare e permette un controllo diretto di tutte le operazioni.

Scopo di fornitura standard

- Lattomatic, montato su pedana
- Pannello di controllo

Accessori opzionali

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

Modello

Portata
in alimentazione
(l/h)

Lattomatic 15 15,000

Lattomatic 30 30,000

Lattomatic 50 50,000