



: MP350

O princípio de funcionamento é do tipo de lote.
A capacidade de produção é a concentração de 30 litros de leite a 50 ° C, em 2 horas por membrana cerâmica.
O projeto piloto é do tipo estágio único: ele opera em um circuito fechado. A construção é sanitária.

- Concentração de leite de queijo com 12% de extrato seco, para obter queijo pré-líquido
- Padronização do leite
- Clarificação de suco de maçã
- Tratamento de soluções sintéticas biológicas reconstituídas.

Descrição técnica :

É construído em aço inoxidável 316L e montado em chassis de aço inoxidável equipado com 4 rodas orientáveis, 2 das quais equipadas com travão.

- Tanque de lançamento e lavagem de aço inoxidável, capacidade 30 litros, altura 520 mm, diâmetro 300 formato cilíndrico.
- Um tanque de alimentação de aço inoxidável, formato cilíndrico-cônico.
- Uma bomba centrífuga.
- Uma bomba centrífuga.
- Uma válvula de contrapressão.
- 10 válvulas de borboleta de aço inoxidável, 3 válvulas de borboleta com alça de ajuste.
- Um medidor de vazão eletromagnético
- 2 detectores de líquido com lâmina vibratória
- 3 manômetros montados no separador, diâmetro de 100 mm.
- Será possível circular tanto a água da rede, para a manutenção da temperatura, ou conectar um grupo de aquecimento paraUm trocador de calor (tipo coaxial de dois tubos).
- elevar a temperatura do líquido para reduzir sua viscosidade.
- Um sensor de temperatura PT100..
- Um módulo de ultrafiltração com tubos de cerâmica
- O piloto é feito de aço inoxidável 316L montado em estrutura de aço inoxidável soldada.
- Gabinete de controle e controle contendo: controle e proteção de bombas; o visor de temperatura

OPTIONS :

Option 1 : 1 groupe de chauffe à eau 3 kW, 95°C qui s'intègre sur le châssis du banc. Option 2 : 1 compresseur.

F

SERVICO : 380 V TRIPHASE - 50 HZ - 4 KW
AIR COMPRIE (3 BARS) EAU DU RESEAU
(2 BARS)
DIMENSOES : 2000 X 1000 X 2100 MM

PESO : 150KG