



## WIRÓWKA DO USUWANIA BAKTERII Z MLEKA



Skrócony okres przydatności do spożycia miękkich serów i produktów na bazie miękkich serów może być również spowodowany obecnością bakterii. Usuwanie bakterii w znacznym stopniu przyczynia się do uzyskania dłuższej trwałości świeżego mleka i lepszej jakości produktów na bazie serwatki, takich jak napoje proteinowe. Wirówki stosowane z ciepłym mlekiem/serwatką – najlepiej w temperaturze 55-62 °C – dla maksymalnej wydajności separacji, gwarantują najwyższą skuteczność usuwania bakterii.





| <b>Model</b>    | <b>Feed capacity (l/h)</b> | <b>Motor (kW)</b> |
|-----------------|----------------------------|-------------------|
| <b>CA 41-D</b>  | 5,000                      | 7.5               |
| <b>CA 71-D</b>  | 10,000                     | 15                |
| <b>CA 141-D</b> | 15,000                     | 22                |
| <b>CA 171-D</b> | 20,000                     | 30                |
| <b>CA 201-D</b> | 25,000                     | 37                |
| <b>CA 301-D</b> | 35,000                     | 45                |

#### Standardowy zakres dostawy

- Wbudowany, kompaktowy blok podawczy/wylotowy z ręczną kontrolą przeciwcisnienia dla modeli do rozmiaru 201
- Manometr przy wylocie klarowanego mleka/serwatki do rozmiaru 201
- Zawory elektromagnetyczne do obsługi układu hydraulicznego misy
- Czujnik prędkości
- Czujnik wibracji
- Podstawa ze stali nierdzewnej
- Wziernik i przełącznik alarmowy poziomu oleju smarującego
- Sonda temperatury oleju smarującego dla rozmiaru 301 i większych
- Obudowa ze stali nierdzewnej zawierająca: VFD, sekcję zasilania z zabezpieczeniem, najnowocześniejszy system PLC i HMI
- Zdalna pomoc za pośrednictwem modułu VPN, w zestawie od rozmiaru 141
- Filtr wkładowy i reduktor ciśnienia dla wody roboczej
- Zestaw specjalnych narzędzi
- Zestaw podstawowych części zamiennych

#### Opcje dodatkowe:

- Jednostka podawania wody roboczej
- Wskaźnik natężenia przepływu
- Zawór ręczny do regulacji podawania
- Automatyczna kontrola przeciwcisnienia
- Moduły komunikacyjne do wymiany sygnałów

#### Informacje techniczne

- Ciśnienie podawania: 1 bar





- Ciśnienie wylotowe oczyszczonego mleka/serwatki: do 5 bar
- Ciśnienie wylotowe koncentratu bakterii: 2-2,5 bar
- Zużycie wody roboczej: < 100 l/h w normalnych warunkach pracy
- Przyłącza produktu: DIN 11851 - SMS - CLAMP

## GALERIA

