



WIRÓWKA SEPARACYJNA DO ROZDZIELANIA MLEKA NA ŚMIETANKĘ I MLEKO ODTŁUSZCZONE



Delikatne przetwarzanie mleka w celu uniknięcia uszkodzenia kuleczek tłuszczu jest podstawowym wymogiem, który FRAUTECH SEPARATORS może zagwarantować dzięki zoptymalizowanej konstrukcji separatora. Gdy wymagane jest pełne odtłuszczenie, wysoka wydajność odtłuszczania jest koniecznością, a nasze wirówki są zaprojektowane tak, aby to zapewnić. W optymalnych warunkach podawania i przetwarzania, tłuszcz resztkowy w odtłuszczonego mleka jest zawsze na najniższym możliwym poziomie, tj. 0,05% lub mniej. Standaryzacja tłuszczu mlecznego za pomocą separatorów FRAUTECH jest możliwa dzięki wbudowanemu aparatowi standaryzacyjnemu, który umożliwia ponowne wymieszanie tłuszczu z odtłuszczonego mlekiem.

Standardowy zakres dostawy

- Wbudowany, kompaktowy blok podawczy/wylotowy z ręcznym przeciwcisnieniem i kontrolą standaryzacji tłuszczu mlecznego dla modeli do rozmiaru 251
- Manometr przy wylocie klarowanego mleka/serwatki
- Zawory elektromagnetyczne do obsługi układu hydraulicznego misy





- Czujnik prędkości
- Czujnik wibracji
- Podstawa ze stali nierdzewnej
- Wziernik i przełącznik alarmowy poziomu oleju smarowego
- Sonda temperatury oleju smarowego dla modeli CA 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 131
- Filtr wkładowy i reduktor ciśnienia wody roboczej
- Zestaw specjalnych narzędzi
- Zestaw podstawowych części zamiennych

Opcje:

- Jednostka podawania wody roboczej
- Wskaźnik natężenia przepływu
- Zawór ręczny do regulacji podawania
- Automatyczna kontrola przeciwcisnienia
- Automatyczna kontrola stężenia śmietanki
- Moduły komunikacyjne do wymiany sygnałów
- Informacje techniczne
- Temperatury odtłuszczania: 50-58 °C dla ciepłego mleka; 35-45 °C dla serwatki
- Wydajność odtłuszczania: < 0,05% tłuszczu resztkowego (mierzona metodą Röse-Gottlieba) przy optymalnych warunkach podawania i procesu
- Ciśnienie podawania: 1 bar
- Ciśnienie wylotowe odtłuszczonego mleka: do 4 bar
- Ciśnienie wylotowe śmietanki: do 2,5 bar
- Zużycie wody eksploatacyjnej: < 100 l/h w normalnych warunkach pracy
- Przyłącza produktu: DIN 11851 - SMS - CLAMP
- Przyłącza produktu: DIN 11851 - SMS - CLAMP

Model	Capacity			Motor (kW)
	Warm milk skimming (l/h)	Warm milk standardization (l/h)	Whey skimming (l/h)**	
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

* also available with 3A certification 

** Depending on whey type (acidity, quantity of fat globules, type of cheese, etc).

