



I Utilizzo

L'unità di maturazione è un serbatoio che permette di riscaldare e raffreddare il latte al fine di poter pastorizzare (riscaldare) il prodotto e controllarne la fermentazione (raffreddare). Può essere utilizzata per la produzione di yogurt di vario tipo, latte e panna acida. Inoltre, la stessa attrezzatura costituisce parte integrante del processo di produzione del burro.

I Principio di funzionamento

Lavorazione dello yogurt: all'uscita dal pastorizzatore, il latte entra nell'unità di maturazione. Il trattamento termico elimina principalmente la flora patogena. Il contenuto viene quindi raffreddato e si aggiungono i fermenti o "starter".

Per rendere lo yogurt liquido, si procede all'incubazione nell'unità di maturazione con miscelazione e controllo della temperatura fino al termine del processo di fermentazione. Il composto viene quindi raffreddato e confezionato.

Il confezionamento dello yogurt compatto viene effettuato prima dell'incubazione: il prodotto viene quindi posto nella camera di maturazione per poi raffreddarsi in una camera refrigerata.

Lavorazione del burro: la lavorazione del burro ha inizio dalla panna ottenuta dal processo di scrematura o standardizzazione del latte. La panna si raffredda e si immagazzina nell'unità di maturazione in modo simile a quanto avviene per lo yogurt.

I Disegno e caratteristiche

Unità verticale chiusa in acciaio inossidabile AISI 316L o AISI 304.

Camera per il riscaldamento con acqua o vapore.

Raffreddamento con acqua glicolata.

Agitatore con velocità variabile per una miscelazione omogenea.

Sonda di controllo della temperatura.

Regolatore di temperatura.

Sensori di livello.

Filtro di ingresso aria.

Sfere di lavaggio per la pulizia CIP.

Spioncino con luce per l'ispezione.

Botola per l'ispezione e la manutenzione.



I Materiali

Parti a contatto con il prodotto	AISI 316L e AISI 304
Materiali restanti	AISI 304
Guarnizioni a contatto con il prodotto	EPDM
Finitura superficiale interna	$Ra \leq 0,8 \mu m$ (a contatto con il prodotto)
Finitura superficiale esterna	Satinata opaca

I Opzioni

Filtri per la sterilizzazione con vapore.

I Specifiche tecniche

Capacità da 250 a 5.000 LT.
 Valvole a farfalla 1" e ¾" in acciaio inossidabile AISI 316L con guarnizione EPDM.
 Attuatore verticale per C-TOP in acciaio inossidabile AISI 304L.
 C-TOP e Reed magnetico 24 V DC 1E 1M.
 Valvole di sicurezza DN25 e drenaggio.
 Manometro 10 bar, 1½".
 Prelevacampioni Keofitt.

