



I Применение

Предназначен для получения молочных продуктов при производстве которых используется процесс ферментации. Позволяет нагревать (пастеризовать) или охлаждать продукт путем подачи теплоносителя (пар, горячая вода, ледяная вода, водно-гликолевая смесь) в теплообменную рубашку емкости. Может использоваться для производства различных видов йогурта, кефира, ряженки, питьевого молока и сливок, сметаны, диетического творога и сливочного масла.

I Принцип работы

Производство йогурта: после выхода из пастеризатора молоко поступает в резервуар созревания. Термическая обработка в основном удаляет патогенную флору. После этого содержимое охлаждается, добавляются ферменты или закваски. При производстве жидкого йогурта осуществляется инкубация в резервуаре созревания с перемешиванием и контролем температуры до завершения процесса ферментации. Затем продукт охлаждается и расфасовывается.

При производстве вязкого йогурта он расфасовывается до инкубации и помещается в камеру для созревания, после которой осуществляется охлаждение, также в камере.

Производство сливочного масла: Натуральные сливки, полученные в процессе обезжиривания или нормализации молока, поступают в емкость, где нормализуются до необходимой жирности. В теплообменную рубашку подается ледяная вода и при помощи мешалки сливки перемешиваются и охлаждаются до температуры созревания. По окончании созревания, сливки подаются в бочку для сбивания сливок или в маслоизготовитель.

I Конструкция и характеристики

Закрытая емкость вертикального типа из нержавеющей стали AISI 316L или AISI 304.

Теплообменная рубашка для нагрева продукта при помощи горячей воды или пара, и охлаждения продукта при помощи ледяной воды или водно-гликолевой смеси.

Мешалка с регулируемой скоростью вращения для обеспечения хорошего перемешивания сырья и готового продукта.

Датчик контроля температуры.

Регулятор температуры.

Датчики уровня.

Воздушный фильтр.

Шаровые форсунки для мойки CIP.

Смотровое отверстие с подсветкой для удобства эксплуатации.

Люк для проверки и обслуживания.



I Материалы

Детали, контактирующие с продуктом

нержавеющая сталь AISI 316L и AISI 304

Прочие материалы

нержавеющая сталь AISI 304

Уплотнения, контактирующие с продуктом

EPDM

Внутренняя обработка поверхности

Ra ≤ 0,8 мкм

(контактирующая с продуктом)

Внешняя обработка поверхности

матовая полировка

I Опции

Фильтры для стерилизации паром.

I Технические характеристики

Вместимость от 250 до 5 000 л.

Дисковые затворы 1" и ¾" из нержавеющей стали AISI 316L с прокладкой из EPDM.

Вертикальный привод из нержавеющей стали AISI 304L для C-TOP.

C-TOP для удаленного управления работой запорной арматуры.

Клапаны предохранительные и дренажные DN25.

Манометр 10 бар, 1½".

Пробоотборный клапан Keofitt.

