



Pilote d'ultrafiltration

Description

Description technique :

Fonctionnement de type batch.

- Concentration du lait de fromagerie à 12 % d'extrait sec, pour parvenir à du pré fromage liquide
- Standardisation du lait
- Clarification de jus de pomme
- Traitement de solutions synthétiques biologiques reconstituées.

Il est construit en acier inox 316L et monté sur châssis inox équipé de 4 roulettes pivotantes dont 2 équipées de frein.

- Une cuve de lancement et de lavage en inox, de capacité 30 litres, hauteur 520 mm, diamètre 300 de forme cylindro-conique.
- Une cuve d'alimentation en inox, de forme cylindro-conique.
- Une pompe centrifuge.
- Une vanne de contre-pression.
- 10 vannes papillon en inox, 3 vannes papillon avec poigné de réglage.
- Un débitmètre Électromagnétique
- 2 détecteurs de liquide Ã lames vibrantes
- 3 manomètres montés sur séparateur, diamètre 100 mm.
- Un Échangeur de chaleur (type bitubes coaxiaux). On pourra faire circuler soit l'eau du réseau, pour le maintien de la température, soit connecter un groupe de chauffe pour
- Élever la température du liquide pour diminuer sa viscosité.
- Une sonde de température PT100 ?.
- Un module d'ultrafiltration Ã tubes céramiques
- Le pilote est fabriqué en inox 316L monté sur châssis soudé inox.
- Armoire de contrôle et de commande contenant : la commande et la protection des pompes ; l'afficheur de température

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.

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Agroalimentaire, Pharmaceutique et Biotechnologies
2. Génie Pharmaceutique et Biotechnologies

Champs de Méta

Sku : MP350