

Pasteurisateur pour Produits Laitiers

Traitement complet



TRAITEMENT
DU LAIT


Milkplan[®]
FARMING TECHNOLOGIES

MP Pasteurizers

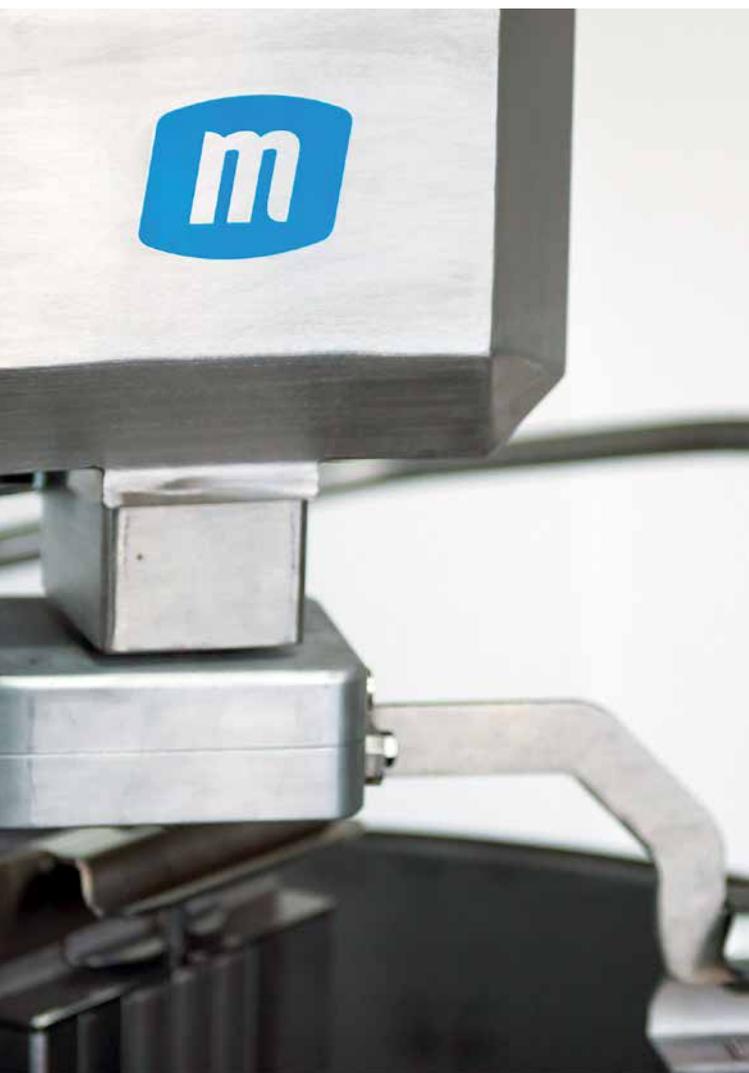
Les MP Pasteurizers de Milkplan sont des échangeurs de chaleur prévus pour le traitement thermique du lait, pour la production de fromage blanc (feta), de yaourt, fromages à pâte dure, crèmes glacées, etc.

Trois types de pasteurisateurs sont disponibles :

MP Milk Pasteurizer

MP Cheese Pasteurizer

MP Ice Cream Pasteurizer



Caractéristiques techniques

Communes aux trois types

- Conception ergonomique et matériau en acier inoxydable AISI 304 agréé pour l'usage alimentaire.
- Isolation excellente de la cuve au moyen d'une paroi double et d'une mousse en polyuréthane respectueuse de l'environnement à deux composants.
- Échangeur de chaleur fabriqué au moyen de la technologie laser, conçu pour un écoulement des eaux plus rapide qui apporte une efficacité optimale et
- associe économies d'énergie et grande longévité.
- Moteur d'agitation intégrée avec un agitateur spécial pour chaque modèle selon l'utilisation prévue.
- Pieds ajustables en acier inoxydable robuste pour nivelage sur surfaces irrégulières.
- Jauge en acier inoxydable pour mesurer le contenu.
- Capteur d'immersion en acier inoxydable NTC IP68 AISI316 indiquant la température.
- Disponible dans différentes capacités.
- Panneau de commande électronique en acier inoxydable avec écran couleur tactile pour un contrôle facile du processus de pasteurisation.



Caractéristiques fonctionnelles du panneau de commande

Communes aux trois types

- Le traitement thermique du lait (chauffage, refroidissement et agitation) est entièrement contrôlé par de logiciel configurable.
- Démarrage/arrêt automatique de l'option agitation.
- Alarmes sonores et visuelles pour la fin de chaque phase.



Plus

Communes aux trois types

CHAUFFAGE

- Il est possible d'approvisionner le circuit du pasteurisateur en eau chaude soit avec une chaudière au gaz, au diesel ou électrique.

REFROIDISSEMENT

- Il est possible d'approvisionner le circuit du pasteurisateur en eau froide avec des accumulateurs de glace (ice banks).



MP Milk Pasteurizer

Le MP Milk Pasteurizer est spécifiquement conçu pour le traitement thermique du lait. C'est une solution économique.

Disponible en capacités 50/100/200/300/500/800/1000 l avec ou sans panneau de commande.



Caractéristiques fonctionnelles

- Peut être combiné à une ligne de traitement pour la production de fromages.
- Moteur d'agitation à faible vitesse (30 tpm) installée sur une base spéciale en hauteur sur le couvercle pour un nettoyage et un entretien faciles.
- Couvercle en acier inoxydable qui s'ouvre entièrement.



MP Cheese Pasteurizer

Le MP Cheese Pasteurizer apporte une solution à la fois fiable et extrêmement fonctionnelle pour la pasteurisation et la coagulation du lait dans une même cuve, permettant des économies de coûts matériels, d'espace et de temps de l'utilisateur.

Disponible en capacités 200/300/500/800/1000 l avec ou sans panneau de commande.

Caractéristiques techniques

- Puissante agitation motrice protégée par un couvercle en acier inoxydable, contrôlée au moyen d'un onduleur pour un contrôle précis de la vitesse d'agitation.
- Contrôleur en acier inoxydable sur le pasteurisateur doté d'un interrupteur permettant de sélectionner le sens de l'agitation (sens horaire ou anti-horaire), indicateurs DEL et interrupteur d'arrêt d'urgence pour un arrêt immédiat de l'agitation.
- Vanne de sortie DN80 pour évacuation rapide du liquide.
- Installation du moteur d'agitation sur le bras en acier inoxydable amovible et rotatif.
- Rame d'agitation amovible en acier inoxydable pour le lait.
- Coupeurs amovibles en acier inoxydable à forte longévité et élasticité pour la découpe du mélange coagulé.
- Couvercle en acier inoxydable entièrement amovible de type séparation.
- Filtre amovible spécial en acier inoxydable qui retient le lait caillé pendant l'évacuation du vaisseau.



Caractéristiques fonctionnelles

- Mécanisme d'inclinaison du vaisseau (inclinaison de 8 %) avec pistons d'air ou inclinaison manuelle pour la vidange du lait caillé.
- Capteur de températures NTC IP68 AISI316 immergé dans une position spéciale (intégrée) à l'intérieur du vaisseau afin de ne pas empêcher le découpage du lait caillé.
- Agitation planétaire pour une meilleure découpe du lait caillé.



MP Ice Cream Pasteurizer

Le MP Ice Cream Pasteurizer est une solution hautement fonctionnelle pour la pasteurisation et le mélange de crème glacée.

En plus du mélange de différents produits (laits et produits dérivés), le traitement thermique est également possible. Il peut être utilisé dans la production de crèmes glacées et autres mélanges de confiseries.

Disponible en capacités 300/500/800/1000 l avec ou sans panneau de commande.



Caractéristiques techniques

- Puissante agitation motrice avec rotations à 3 000 tpm.
- Agitateur en acier inoxydable avec lames spéciales.
- Les lames sont protégées par un couvercle perforé en acier inoxydable.



Caractéristiques fonctionnelles

- Moteur d'agitation installée sur la partie fixe du couvercle pour une stabilité absolue.
- Couvercles supérieurs ouvrables et amovibles pour remplir facilement le vaisseau avec des matières premières.
- Entrées de lait avec un système peu moussant.





3e km route provinciale Lagada - Kolchiko
572 00 Lagadas, Thessalonica Grèce

T/F +30 23940 20400
E sales@milplan.com

www.milkplan.com