

Standu

Αυτόματο συγκρότημα τυποποίησης λίπους στο γάλα και την κρέμα
Milk/cream automatic standardising unit



SYNELCO
Technical & Commercial Co.



Χρήση στη γαλακτοβιομηχανία, για παστεριωμένο εμφιαλωμένο γάλα, γιαούρτια όλων των τύπων, κρέμα γάλακτος, τυροκομικά προϊόντα (τυριά με χαμηλά λιπαρά κλπ).

Το **Standu** είναι αυτόματο συγκρότημα τυποποίησης της λιποπεριεκτικότητας του γάλακτος καθώς και της κρέμας του.

Η θέση εγκατάστασης του **Standu** είναι μετά τον φυγοκεντρικό διαχωριστή (κορυφολόγο) όπου το γάλα διαχωρίζεται σε πλήρως άπαχο και κρέμα.

Use in dairy industries in order to standardize automatically the fat content in pasteurized milk, yoghurt, milk cream and cheese milk.

Standu is an automatic standardizing unit that continuously controls the fat content of milk and cream.

Standu is installed after the separator (where the incoming whole milk is separated into skim milk and cream).

Πλεονεκτήματα

- Η τυποποίηση λίπους στο γάλα και στη κρέμα γίνεται αυτόματα ανάλογα με τη συνταγή.
- Κατασκευή σύμφωνα με τις απαιτήσεις CE και του συστήματος HACCP.
- Μεγάλη ακρίβεια στην τυποποίηση ($\pm 0,025\%$ στο γάλα και $\pm 0,25\%$ στη κρέμα).
- Δυναμικότητα ανάλογα με τις απαιτήσεις του εργοστασίου.
- Ευκολία χειρισμών με επιλογή έτοιμων αποθηκευμένων συνταγών στην οθόνη εισαγωγής δεδομένων.
- Ειδικό λογισμικό για ασφάλεια στη λειτουργία και απόλυτη εξασφάλιση της τυποποίησης του τελικού προϊόντος χωρίς την πιθανότητα του ανθρώπινου λάθους.
- Σε συνδυασμό με τη παστερίωση και το κορυφολόγο το συγκρότημα τυποποίησης σχηματίζει ένα κλειστό σύστημα που εξασφαλίζει απόλυτη ασφάλεια έναντι επιμολύνσεων.
- Το πλύσιμο του συγκροτήματος γίνεται αυτόματα μέσω του κυκλώματος χημικού καθαρισμού (CIP) του συγκροτήματος παστερίωσης και του κορυφολόγου.
- Σχεδιασμός ανάλογα με τις απαιτήσεις του εργοστασίου.
- Παράδοση σε ενιαία ανοξείδωτη βάση έτοιμο για λειτουργία, δοκιμασμένο με νερό στις εγκαταστάσεις μας.

Advantages

- Automatic milk and cream standardization.
- Construction according to the CE regulations and HACCP
- High standardization accuracy ($\pm 0,025\%$ in milk and $\pm 0,25\%$ in cream).
- Capacity in proportion to the separator production.
- Easy adjustment via stored recipes in a control unit.
- Special software has been developed providing high safety in operation and high-grade standard product, eliminating the human mistake
- In combination with the pasteurizer and the separator, the unit forms a closed system and so provides highest safety against contamination.
- The unit is automatically cleaned by the CIP of the milk pasteurizing unit and the separator.
- The unit is customized to the needs of the customer.
- The unit is preassembled on a stainless steel rack and is ready for operation, as it is tested with water before dispatch.

SYNELCO
Τεχνική & Εμπορική Εταιρεία

Λεωφ. Ελ. Βενιζέλου 67, 176 71 Καλλιθέα
67, El. Venizelou Ave., 176 71, Kallithea, Greece
Tel.: +30 210 8222354, Fax: +30 210 8222575
www.synelco.gr, e-mail: info@synelco.gr

