

Thermomilk

Συγκρότημα παστερίωσης γάλακτος
Dairy pasteurization unit



SYNELCO
Technical & Commercial Co.



Thermomilk

Το συγκρότημα παστερίωσης **Thermomilk** είναι κατάλληλα σχεδιασμένο για χρήση στη γαλακτοβιομηχανία, για παστεριωμένο εμφιαλωμένο γάλα, κρέμα γάλακτος, προϊόντα γιαούρτης, μίγματα παγωτού και τυροκομικά προϊόντα.

Thermomilk pasteurization unit has been designed for use in dairy industries, for production of market milk, cream, yogurt milk, ice cream mix and cheese milk.

Πλεονεκτήματα

- Σχεδιασμός και κατασκευή για συνεχή λειτουργία.
- Κατασκευή σύμφωνα με τις απαιτήσεις CE και του συστήματος HACCP.
- Συνεργασία με παρελκόμενο εξοπλισμό (φυγοκεντρικός διαχωριστήρας, ομογενοποιός, αποσμητής κλπ).
- Ακρίβεια στη ρύθμιση της θερμοκρασίας με ανεξάρτητο συγκρότημα παραγωγής θερμού νερού.
- Κατάλληλος εξοπλισμός ελέγχου λειτουργίας που εξασφαλίζει απόλυτα το προϊόν από οποιαδήποτε επιμόλυνση.
- Οικονομική λειτουργία με σύγχρονο σχεδιασμό (βαθμός ανάκτησης ως 96%) για μέγιστη εξοικονόμηση ενέργειας με μείωση στη κατανάλωση ατμού και παγωμένου νερού.
- Ειδικό λογισμικό για ασφάλεια στη λειτουργία και απόλυτη εξασφάλιση της τυποποίησης του τελικού προϊόντος χωρίς την πιθανότητα του ανθρώπινου λάθους.
- Ευκολία στο χειρισμό από οθόνη εισαγωγής δεδομένων.
- Πλήρης καταγραφή των παραμέτρων παστερίωσης και δυνατότητα διαχείρισής τους σε κεντρικό Η/Υ.
- Το πλύσιμο του συγκροτήματος γίνεται αυτόνομα και αυτόματα με δοσομέτρηση των χημικών διαλυμάτων και προγραμματισμό των χρόνων και θερμοκρασιών των φάσεων του CIP.
- Σχεδιασμός ανάλογα με τις απαιτήσεις του εργοστασίου.
- Παράδοση σε ενιαία ανοξείδωτη βάση έτοιμο για λειτουργία, δοκιμασμένο με νερό στις εγκαταστάσεις μας.

Advantages

- Design and construction for continuous operation.
- Construction according to the CE regulations and HACCP.
- Combination with the cooperating machinery (separator, homogenizer, deaerator e.t.c).
- Accuracy in temperature regulation via an independent steam-hot water preparation unit.
- The unit is equipped with all the necessary equipment preserving the product from any contamination.
- Inexpensive operation due to high regenerative efficiency (up to 96%) reducing at minimum the steam and cooling water consumption.
- Special software has been developed providing high safety in operation and high-grade standard product, eliminating the human mistake.
- Easy adjustment via a color touch panel in the electrical panel.
- Monitoring and Recording of the influential parameters and their administration to central PC system.
- The CIP of the unit is carried out by recirculation over the balance tank. The dosage of the solutions, the cleaning time and temperature, as well as the phase changes are executed automatically.
- 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

