

TESSA

ОБОРУДОВАНИЕ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ МОЛОКА

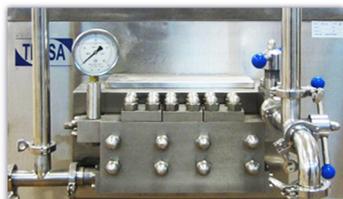


Гомогенизаторы

Фирма TESSA изготавливает плунжерные гомогенизаторы высокого давления для предприятий молочной промышленности. Гомогенизаторы предназначены для механического измельчения частиц продукта до однородной стабильной смеси, что улучшает вкусовые качества продукта.

Гомогенизаторы имеют двухступенчатую систему гомогенизации, электрический привод, антишоферы, пульт управления процессом, визуальный манометр.

- производительность: 500 л/ч, 1000 л/ч, 3000 л/ч, 5000 л/ч, 10.000 л/ч
- рабочее давление: 120-200 атм.
- максимальное давление: 250 атм.
- температура поступающего продукта: +75 гр.С
- материал: AISI-304



Сепараторы

Фирмы TESSA производит сепараторы открытого и закрытого типа различной производительности. Сепараторы предназначены для непрерывного разделения молока на сливки и обезжиренное молоко.

Уровень и количество отделяемого жира, а также остаточное количество жира в молоке регулируется клапанами, установленными на сепараторах или с пультов управления.

- производительность: 500, 1000, 3000, 5000 л/ч
- жирность молока на входе: любая
- готовая продукция: нормализованные сливки, нормализованное молоко, обрат
- материал - AISI-304

