

Kleinproduktionsanlage Milchprodukte

I Ziel

Hauptziel ist es, eine vollständige und vielseitige Produktionslinie für die Herstellung von Milchprodukten zu liefern, die leicht zu transportieren und zu installieren ist. Geboten werden verschiedene Produktionsgrößen: 500, 1000, 3000 und 5000 Liter pro Stunde (Produktionsleistung des Pasteurisierers).



Es handelt sich um eine Komplettanlage, da INOXPA die Möglichkeit bietet, die Kleinproduktionsanlage schlüsselfertig und betriebsbereit zu liefern, einschließlich der Service-Generatoren. INOXPA offeriert auch die Durchführung eines technischen Schulungskurses, der ganz auf die Anforderungen des Kunden abgestimmt ist. Diese Schulung wird entweder direkt bei INOXPA oder am Aufstellungsort der Produktionslinie abgehalten.

Es ist eine vielseitige Anlage, da sie es ermöglicht, mit der Herstellung eines Produkts zu beginnen und zukünftig weitere Module für andere Milchprodukte hinzuzufügen.

I Beschreibung der Module

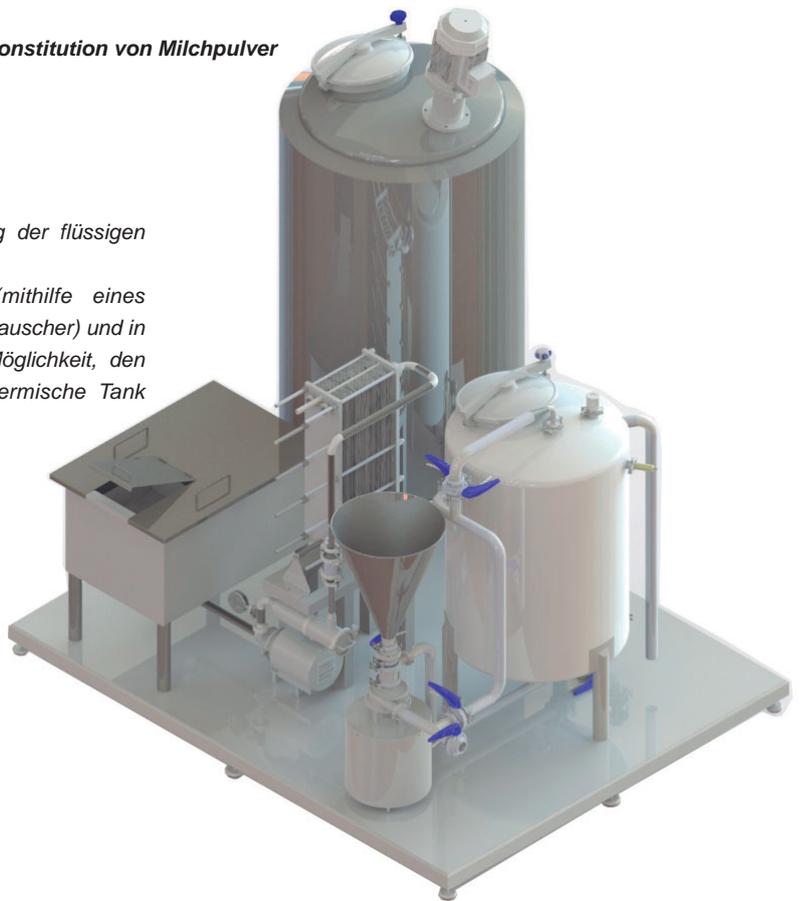
1. Modul für die Annahme von flüssiger Milch und Rekonstitution von Milchpulver

Dieses Modul besteht aus den folgenden Anlagen:

Annahmeanlage

Dieses Modul ermöglicht die Aufnahme und Sammlung der flüssigen Milch aus Milchkannen und kleinen Milchtankwagen.

Die Milch wird gefiltert, ihre Menge berechnet (mithilfe eines Durchflussmessers), abgekühlt (über einen Plattenwärmetauscher) und in einem isothermischen Tank gelagert. Es besteht die Möglichkeit, den Plattenwärmetauscher zu vermeiden, indem der isothermische Tank durch einen selbstkühlenden (Option A) ersetzt wird.



Anlage für die Rekonstitution von Milchpulver

Diese Anlage besteht aus einem Pulvermischer und einem wärmeisolierten Tank, die miteinander verbunden sind, um anhand der Rezirkulation die Mischung des Milchpulvers mit dem Wasser zu erreichen und so einen Vorrat an rekonstituiertem Milchpulver zu schaffen, das direkt verwendet oder mit der über das vorherige Modul erhaltenen flüssigen Milch gemischt werden kann.

I Beschreibung der Module

2. Modul zur thermischen Behandlung und Vorbereitung der Milch

Dieses Modul besteht aus einem Pasteurierer mit Ausgang zur Milchscheuder und einem Homogenisator. Der Pasteurierer wird in Abhängigkeit der derzeit und zukünftig zu bearbeitenden Produkte gefertigt. Die Ausrichtung auf die zu bearbeitenden Produkte sorgt für einen Pasteurierer mit bestimmten festgelegten Temperaturbereichen für eingehende Milch, Pasteurisierung und Ausgang mit der entsprechenden Rohlaufzeit.

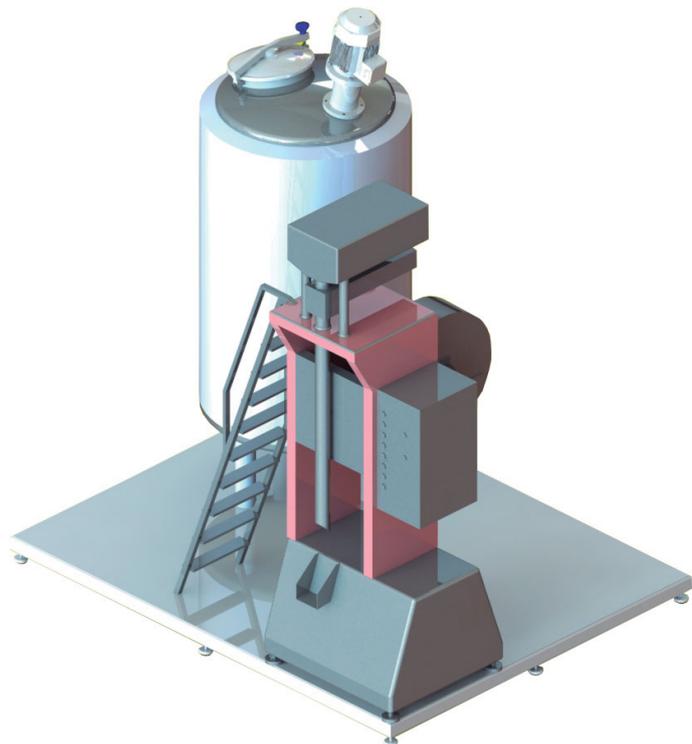
Es handelt sich um manuell geregelte Pasteurierer, die jedoch die Produktgarantien beibehalten, da das automatische Sicherheitsventil für die Pasteurisierungstemperatur verwendet wird. Dieses Modul kann auf Wunsch mit einer Milchzentrifuge und einem Homogenisator ausgestattet werden.



3. Modul für Milchabfüllung

Dieses Modul umfasst einen vertikalen isothermischen Tank und eine Abfüllmaschine.

Der Tank arbeitet wie eine Lunge, damit der Pasteurierer im Falle von Stillständen der Abfüllmaschine nicht angehalten wird. Die Abfüllmaschine besitzt je nach Anforderung folgende Abfüllmöglichkeiten: Tüten, Flaschen oder Tetra Brick. Im Datenblatt ist die Option Tüte angegeben.



I Beschreibung der Module

4. Modul für Käseherstellung

Dieses Modul ermöglicht die Herstellung von Käsebruch in einem Dickungsbottich und den Molkeablauf auf einem Tisch. Ziel ist es, einen Großteil der marktüblichen Käsesorten herzustellen, von Weichkäse über gezogenen Frischkäse bis hin zu Schnitt- oder Hartkäse. Daher wird eine Reihe von Optionen angeboten, die auf die Herstellung der verschiedenen Käsesorten ausgerichtet sind.

Diese Optionen sind:

SCHNITT- ODER HARTKÄSE (Typ: Havarti, Manchego, Gouda usw.)

- .Horizontale Presse
- .Pressblech für Molkeablaufsicht
- .Satz Lochblechformen

WEICHKÄSE (Typ: Frischkäse, Camembert usw.)

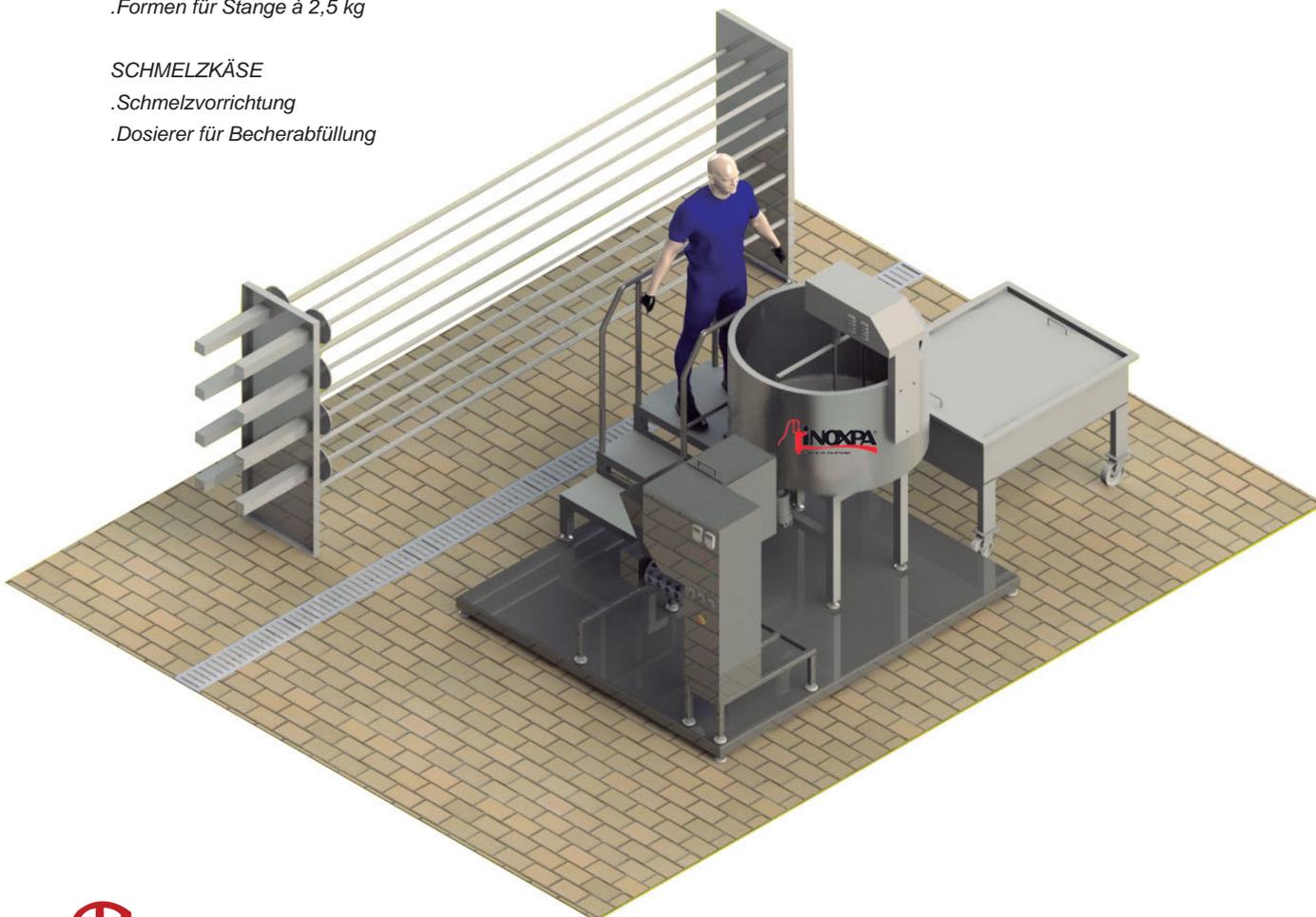
- .Weichkäseformen
- .Zusätzliches Molkeablaufblech für Weichkäse

GEZOGENER FRISCHKÄSE (Typ: Mozzarella, Pizzakäse usw.)

- .Kompakte Schmelz-, Zieh- und Formmaschine
- .Format für Kugeln und Stangen à 2,5 kg
- .Formen für Stange à 2,5 kg

SCHMELZKÄSE

- .Schmelzvorrichtung
- .Dosierer für Becherabfüllung



Diese Angaben sind ohne Gewähr. Änderungen möglich. Unverbindliche Fotos.
Für weitere Informationen, besuchen Sie bitte unsere Internetseite.

www.inoxpa.com



I Beschreibung der Module

5. Modul für Joghurtherstellung

Es gibt zwei unterschiedliche Module für die Joghurtherstellung:



Fester Joghurt



Gerührter Joghurt

Fester Joghurt

Umfasst einen Reifebehälter, in dem die pasteurisierte Milch bei Fermentationstemperatur aufbewahrt und die Starterkulturen zugesetzt werden können sowie eine gleichförmige Mischung und die Abfüllung der Milch mit dem Ferment in den Joghurtbecher erfolgen können, wo die Fermentation abläuft.

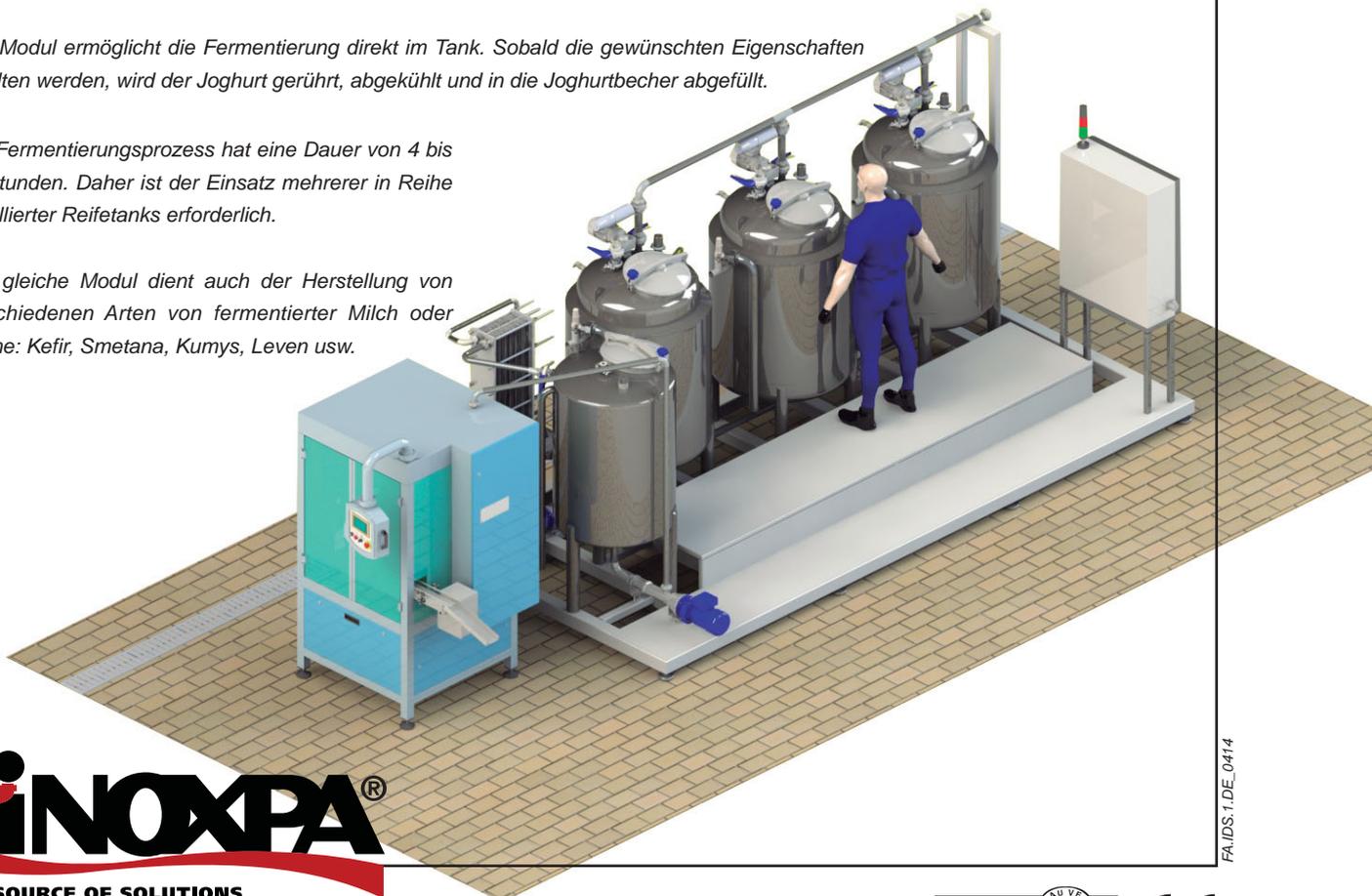
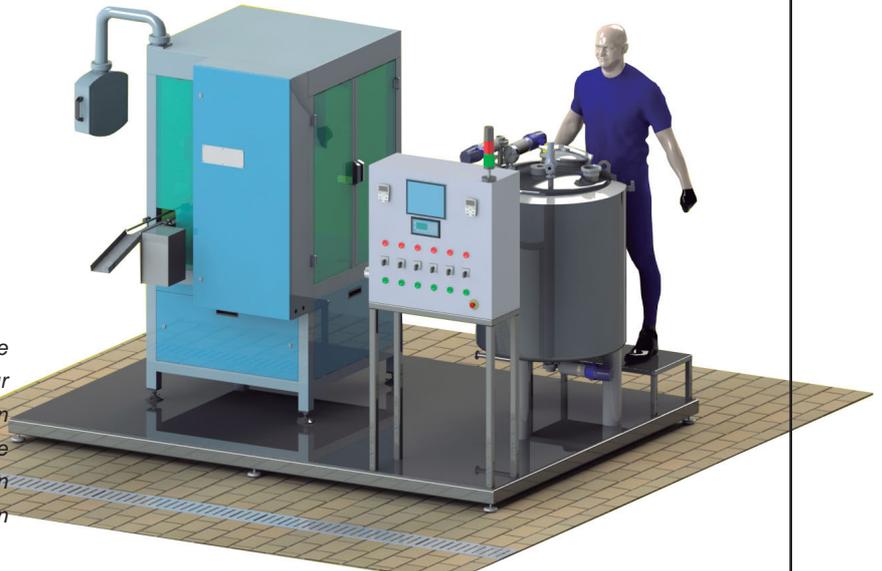
ANMERKUNG: Es besteht die Möglichkeit, den Reifetank als Pasteurierer pro Beschickung einzusetzen.

Gerührter Joghurt und fermentierte Milch

Das Modul ermöglicht die Fermentierung direkt im Tank. Sobald die gewünschten Eigenschaften erhalten werden, wird der Joghurt gerührt, abgekühlt und in die Joghurtbecher abgefüllt.

Der Fermentierungsprozess hat eine Dauer von 4 bis 12 Stunden. Daher ist der Einsatz mehrerer in Reihe installierter Reifetanks erforderlich.

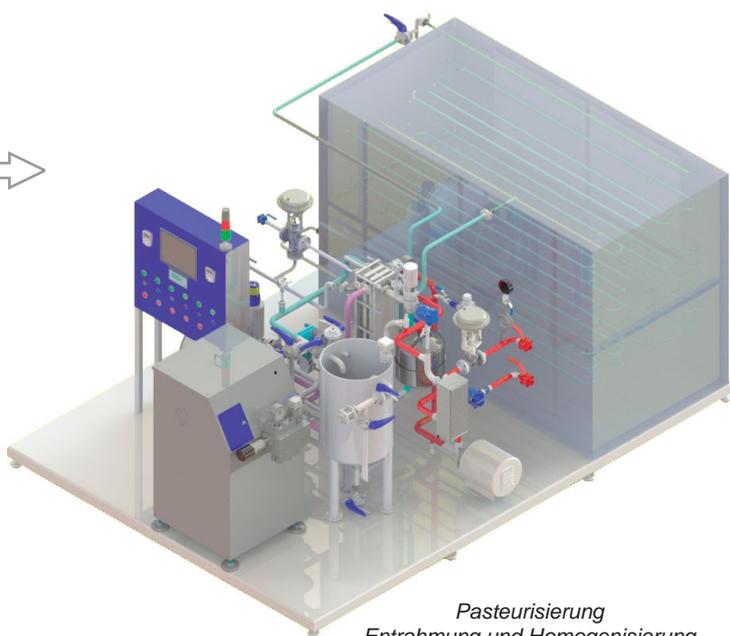
Das gleiche Modul dient auch der Herstellung von verschiedenen Arten von fermentierter Milch oder Sahne: Kefir, Smetana, Kumys, Leven usw.



I Module einer Kleinproduktionsanlage



Annahme Flüssigmilch
Rekonstitution Milchpulver



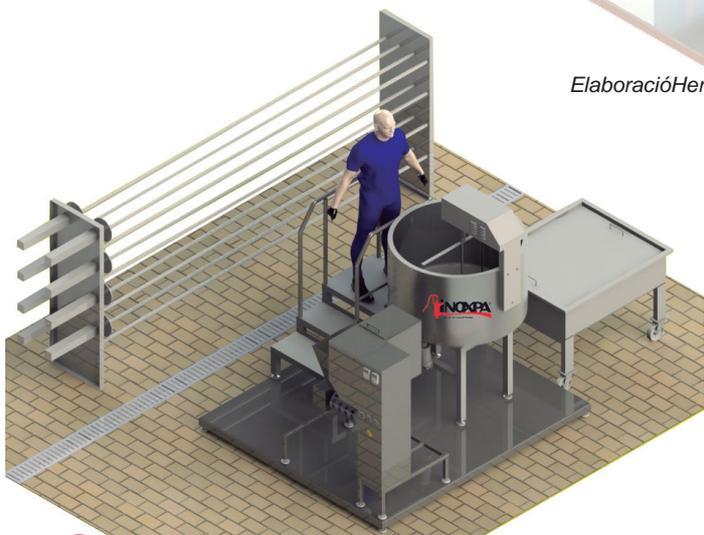
Pasteurisierung
Entrahmung und Homogenisierung



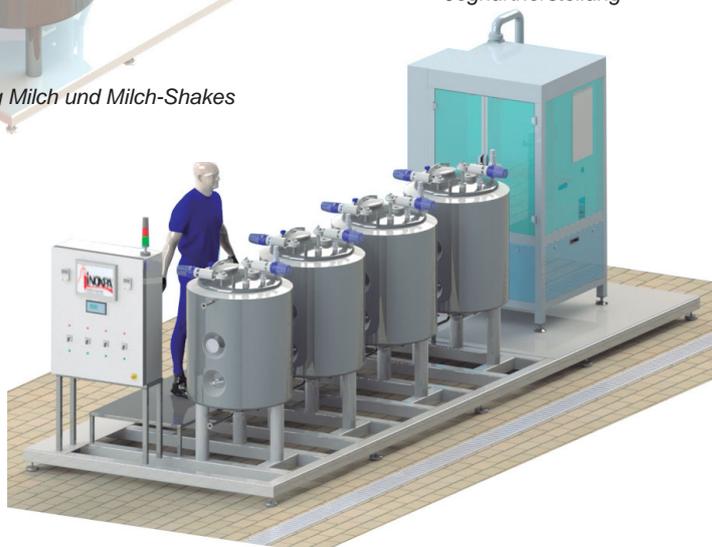
ElaboracióHerstellung Milch und Milch-Shakes



ElaboracKäseherstellungón



Joghurtherstellung



Diese Angaben sind ohne Gewähr. Änderungen möglich. Unverbindliche Fotos.
Für weitere Informationen, besuchen Sie bitte unsere Internetseite.

www.inoxpa.com



FA_IDS.1.DE_0414