

IDRO



S A F E

D A I R Y

Die neue wirksame Lösung für das Wasser

zur Verfestigung von Molkereiprodukten.

ERFAHRUNG UND INNOVATION FÜR LEBENSMITTEL & GETRÄNKE



Seit mehr als 20 Jahren verfolgt IdroRicerca das Ziel, die Bedeutung des Wassers als Ressource, dem grundlegenden Element für Leben, Nahrung und Verarbeitung in jeglicher Art von Herstellungsverfahren, hervorzuheben.

Unsere Spezialisierung auf den Lebensmittel- und Getränkesektor veranlasste uns zur Forschung und Entwicklung technologischer Lösungen für die Aufbereitung von Wasser und Betriebsflüssigkeiten, von entscheidender Bedeutung für die Endqualität von Molkereiprodukten.

Dank der jahrelangen Erfahrungen ist es uns gelungen, **Idrosafe Dairy**, eine revolutionäre dynamisches Filtrationssystem bestimmt für die effiziente Nutzung von Wasser zur Verfestigung von Molkereiprodukten, zu konzipieren, planen und herzustellen.





BESCHREIBUNG

- Automatisches System der dynamischen Mikrofiltration speziell für den Molkereisektor
- Erneuerung von Wasser zur Verfestigung von Molkereiprodukten, insbesondere im Herstellungsprozess Weichkäse (z. B. Mozzarella und Derivate)
- Entfernt Partikel, Mikroorganismen und Moleküle größer als 0,1 µm
- Stellt die Durchflussmenge automatisch entsprechend der Menge der verwendeten Festigungsbecken ein
- Auf Skid montiertes System
- Automatisierte Steuerung der Filtration, der Wasch- und Aufbereitungszyklen

VORTEILE

- Vollständiges System: automatisierte Steuerung, als Garantie für den fortlaufenden Betrieb und höchste Zuverlässigkeit
- Schnelle Amortisation
- Senkung der Betriebskosten: frei von verbrauchbaren Filterelementen
- Niedriger Energieverbrauch
- Erhebliche Wassereinsparungen
- Drastische Senkung der Reinigungskosten
- Ausgezeichnete Qualität des Wassers zur Festigung: kontinuierliche Entfernung von Schwebstoffen, Bakterien und Viren, ohne Einsatz von Chemikaliens
- Vielseitigkeit des Systems: automatische Anpassung der Flussrate entsprechend den Produktionsanforderungen
- Integrierter automatischer CIP, mit programmierbaren Rezepten
- System per Fernsteuerung bedienbar
- Fernbetreuung möglich
- Hochwertige und leicht erhältliche Komponenten

VORBEREITUNGEN

- Überprüfen der Eigenschaften des aufzubereitenden Wassers
- Ausarbeitung des Projekts und geeignete Größenanpassung zum Produktionstyp
- Hauptziel: Maximale Effizienz der Anlage aufgrund von Kundenanforderungen zu erreichen

ANGABEN

- Ausgestattet mit 2, 4 oder 6 Hohlfasermembranen je nach Größe, Erreichbare nominale Durchflussrate zwischen 4 und 12 m³/h
- Anlage aus rostfreiem Stahl (Rohrleitungen, Ventile, Skid)
- Instrumentierung zur Durchflusskontrolle, Druck, Temperatur, Niveau, pH-Wert
- Gewöhnliche automatische Aufbereitungszyklen: Rückspülung und Luftreinigung, Membrantlastung und konzentrierter Ausstoß
- Vollständig automatisierter CIP mit vom Kunden individuell anpassbaren Rezepten zur Wiedererlangung der Membrandurchlässigkeit und Desinfektion der Anlage

AFTER-SALE

- Anlage wird getestet und einsatzbereit geliefert
- Mögliche Inbetriebnahmen: Installation und Integration mit dem bestehenden Produktionsverfahren
- Verfügbarkeit und Planung von spezifischen Leistungspaketen



Località Brucco - Frazione Abrau | 12013 Chiusa di Pesio | Cuneo - Italia
idroricerche.com | info@idroricerche.com | +39 0171 734154