

Linia do produkcji proszku ze skorupki jaj

Profesjonalne systemy dla przemysłu spożywczego i chemicznego



Zastosowanie

Linia do produkcji proszku ze skorupki jaj może być wykorzystywana w przemyśle spożywczym do produkcji suplementów diety bogatych w dobrze przyswajalny wapń.

Opis

W zależności od sposobu dostarczenia, skorupki jaj są rozpakowywane i podawane na stanowisko mycia, gdzie są myte ciśnieniowo, a następnie płukane ciepłą wodą. Po odwirowaniu trafiają do młyna, gdzie ulegają wstępnemu rozdrobieniu, które wspomaga następane procesy: suszenie i sterylizację. Skorupki jaj suszone i sterylizowane są z wykorzystaniem suszarni ślimakowej, a proces mielenia odbywa się w młynie sitowym.

Rozdrobnione skorupki transportowane są do zbiornika buforowego i pakowane do worków typu big bag lub worków 25 kg.



Dane techniczne*

Linia do produkcji proszku ze skorupki jaj składa się z poniższych układów:

- Stacji rozładunku surowca
- Stanowiska mycia surowca
- Stacja odwirowania surowca
- Suszarni ślimakowej
- Młyna do mielenia skorupki
- Stacji pakowania produktu.

*wykonanie poszczególnych elementów linii jest każdorazowo dostosowywane do potrzeb Klienta

Oferowane urządzenia mogą różnić się od przedstawionych na zdjęciach



www.mysak.pl

Kontakt:

tel. +48 61 810 16 27
e-mail: mysak@mysak.pl

Adres:

Mysak Group Sp. z o.o. Sp.k.
ul. Bukowska 18
62-069 Dąbrowa k. Poznań