

Krochmalnia pszenna

Profesjonalne systemy dla przemysłu spożywczego i chemicznego

Zastosowanie

Krochmalnia pszenna służy do uzyskiwania skrobi i glutenu z mąki pszennej. Wybór metody otrzymywania zależy od kilku czynników, które należy rozważyć przed przystąpieniem do projektu.

Opis

Na instalację krochmalni składają się następujące podzespoły:

- stacja przyjęcia i magazynowania mąki
- stacja przygotowania ciasta i rozdziału faz
- stacja separacji glutenu
- stacja suszenia i pakowania glutenu
- stacja rafinacji krochmalu
- stacje suszenia i obróbki krochmalu oraz pentozanów.

Oferujemy realizację zadania od projektu do uruchomienia, jednak istnieje również możliwość realizacji poszczególnych części zadania.

Dane techniczne

Proponujemy przykładowe rozwiązanie dla dostawy krochmalni pszennej tj. przerób o wydajności 50 ton mąki pszennej na dobę.

Przygotowujemy również oferty dla każdego klienta w sposób indywidualny, uwzględniając główne parametry:

- wybór technologii
- wybór urządzeń
- dostosowanie oferty do możliwości budżetowych



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