

Linia do odzysku białka ziemniaczanego

Profesjonalne systemy dla przemysłu spożywczego i chemicznego



Oferowane urządzenia mogą różnić się od przedstawionych na zdjęciach

Opis

Proces technologiczny składa się z następujących faz:

Oddzielenie soku ziemniaczanego z miazgi

- Podgrzanie soku ziemniaczanego
- Koagulacja chemiczno-termiczna
- Przetrzywanie soku w temperaturze koagulacji
- Chłodzenie soku
- Oddzielenie gęstwy białkowej (skoagulowanego białka)
- Suszenie
- Workowanie

Dane techniczne*

* wykonanie poszczególnych elementów linii jest każdorazowo dostosowywane do potrzeb Klienta.

Elementy składowe instalacji

- stacja wirówek miazgowych
- stacja filtracji i wstępnego podgrzewania soku komórkowego
- stacja koagulacji
- stacja odwadniania koagulatu
- stacja suszenia i pakowania białka
- system wody obiegowej
- stacja dozowania kwasu
- stacja mycia CIP
- elementy pomocnicze



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