



MINI LAITERIE

Description :

L'unité de pasteurisation COZINOX assure le traitement du lait et sa préparation pour toutes les recettes réalisées en laboratoire fermier : lait frais pasteurisé, yaourts, fromage blanc, fromage frais et fromages...

Elle permet également l'écémage et la standardisation du lait.

Elle est équipée de son système de Nettoyage En Place (NEP ou CIP).

Montée sur skid et composée d'un bac de lancement, un contrôleur de débit, une pompe avec variateur de fréquence, une pompe centrifuge (nettoyage), un échangeur de chaleur à plaques à trois zones (récupération pasteurisation refroidissement) avec fonction de pasteurisateur et un groupe de chauffage électrique. (variante chaudière externe possible)

Options disponibles :

- Ecrémeuse nettoyage manuel ou automatique
- Homogénéisation
- Groupe froid
- Zone supplémentaire sur l'échangeur pour le réchauffage du lait en sortie
- Tuyauterie inox depuis le tank jusqu'à la cuve de réception

Caractéristiques techniques :

	Valeurs pour exemple
Capacité de pasteurisation (litres/h)	500 à 3000
Capacité d'écémage (litres/h)	1000 à 5000
Dimensions skid (Lxlxh en mm)	3000x1400x2000
Puissance de chauffage électrique (KW)	24 à 60
Puissance de chauffage gaz (KW)	80 à 240

photo non contractuelle