



MILKOSAN



KREMA SEPERATÖRLERİ



www.milkosan.com



info@milkosan.com

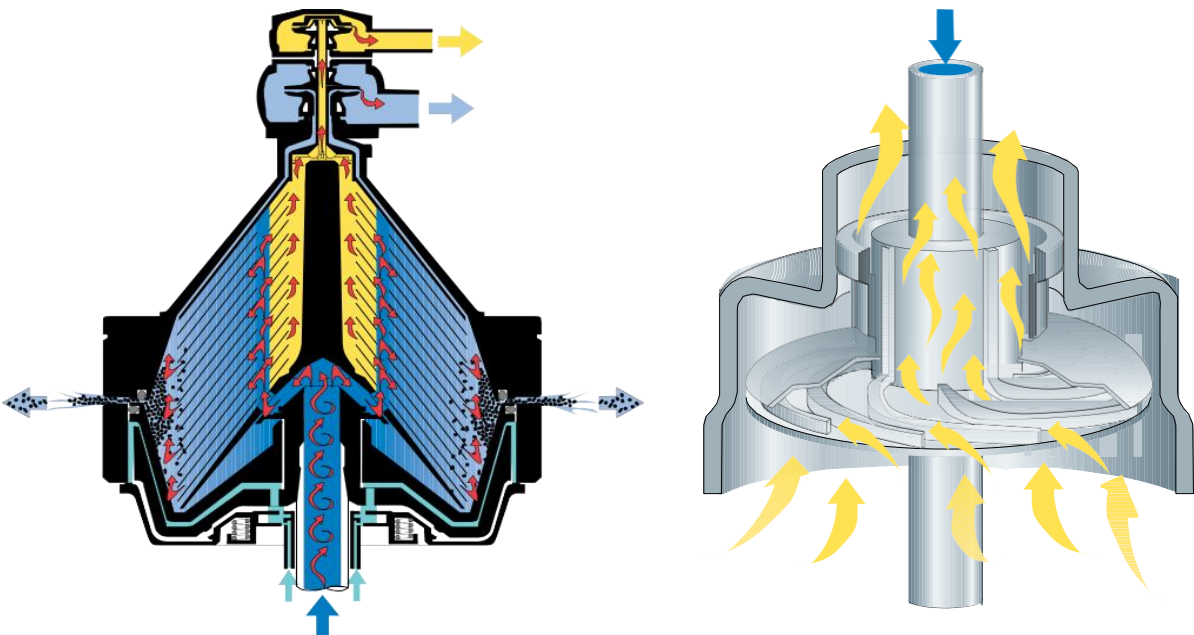
Krema Seperatörleri

Krema Seperatörü Nedir ?

Krema Seperatörü; üretim öncesi hammadde olarak prosese dahil edilen sütün standardizasyonu amacıyla uygulanan bir işlemdir. Yüksek devir (6000-7500 rpm) santrifüj uygulamasıyla süt yağının tamamen (daha sonra arzu edilen oranda tekrar yağsız süte ilave edilmek üzere) veya kısmen süttten ayrılması amaçlanmaktadır. Böylelikle üretime alınan sütlerin farklı yağ oranlarına sahip olması, dolayısıyla farklı kalitede üretim yapılmasının önüne geçilmektedir.

Farklı hayvan tiplerinden sağılan süt; hayvanın cinsine, ırkına, beslenme koşullarına, yaşadığı ortama, mevsim koşulları gibi bir çok faktörden etkilenir. Yılın farklı dönemlerinde, aynı hayvandan farklı yağ oranına veya katı madde oranına sahip sütler elde edilebilmektedir. Süt işletmesi için gerek ekonomik gerek ise ürün kalitesi açısından bu durum ciddi bir risk oluşturmaktadır.

Söz konusu sebeplerden dolayı yıl genelinde sütte meydana gelen bileşimsel farklılıkların önüne geçebilmek ve sürekli standart kalitede ürün elde ederken, maliyet kontrolünü de sağlıklı bir şekilde yapabilmek amacıyla; süt üretime alınmadan önce yağ oranı istenilen düzeye çekilir. Bu işlem bazen süt yağının tamamen süttten alınarak farklı bir tankta yağsız süte, gerekli görülen oradan tekrar ilave edilmesiyle yapılırken, bazen santrifüj seperatörden belirli oranda yağ alınarak standardize edilen sütün direkt prosese dahil edilmesiyle gerçekleşir

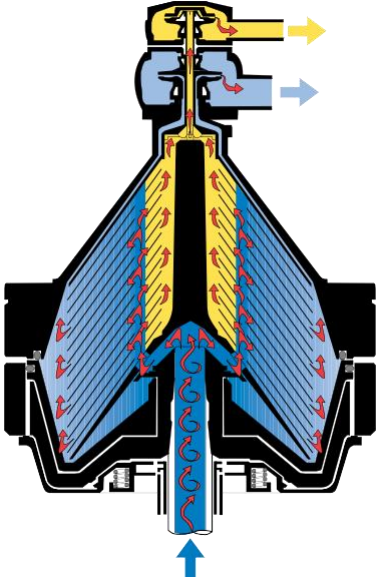
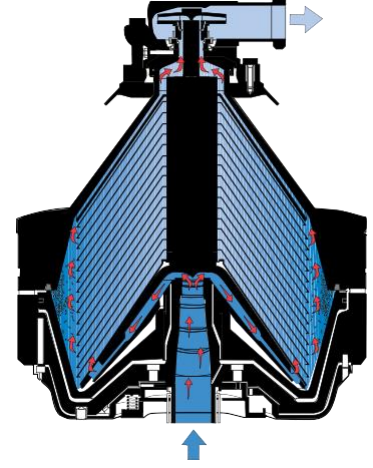


Krema Seperatörleri

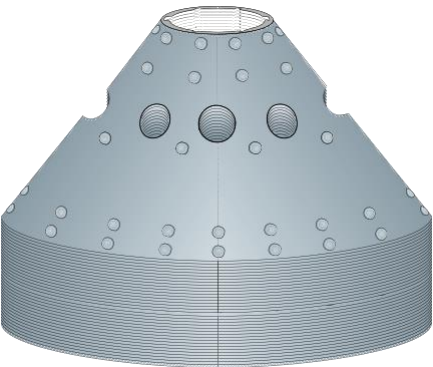
Santrifüj Mekanizması

Santrifüj Seperatörlerde; süt yağının dikey ekseninde akışına yön veren kanallar mevcuttur. Santrifüj seperatöre beslenen tam yağlı süt; yüksek hızda dönen santrifüj disklerinin etkisi sonucu, yağ fazının yoğunluk farkından dolayı yukarı yönde hareket ederek ayrılması sonucu yarım yağlı veya tamamen yağsız olarak santrifüj bölgesini terk eder.

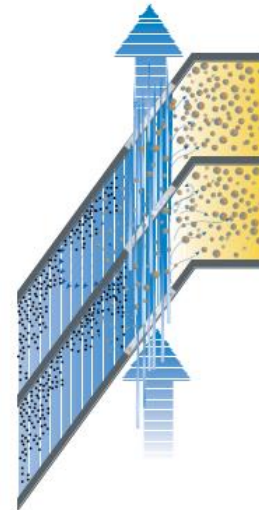
Dağıtım kanalları, süt yağının farklı bir çıkışa doğru yönlendirilerek tahliye edilmesini sağlar.



Santrifüj işlemi sonrasında yağı kısmen veya tamamen alınmış süt ile süt yağı farklı çıkışlardan seperatör gövdesini terk ederler.



Seperatör Diskleri



Seperatöre beslenen tam yağlı süttten, santrifüj etkisi ile yağ fazının ayrılması.



Tam Otomatik Seperatör Modelleri

TEKNİK DATA

KAPASİTE	5000 Lt-Saat	10 000 Lt-Saat	15000 Lt-Saat	20 000 Lt-Saat
Tam Yağ Ayırma Kapasitesi	5000 Lt-St	10 000 Lt-St	15 000 Lt-St	20 000 Lt-st
Standardizasyon Kapasitesi	7000 Lt-St	12 500 Lt-St	20 000 Lt-St	25 000 Lt-St
Motor Gücü	11 Kw	15 kW	18,5 Kw	30 Kw
Ağırlık	1300 Kg	1300 Kg	1300 Kg	1400 Kg
Ebat	En	1950	1500	1500
	Boy	1450	1830	1830
	Yükseklik	1950	1940	1940
Gürültü Seviyesi	85 dB(A)	85 dB(A)	85 dB(A)	85 dB(A)

MATERYAL

KAPASİTE	5000 Lt-Saat	10 000 Lt-Saat	15000 Lt-Saat	20 000 Lt-Saat
Gövde	EN 1.4418			
Piston	Duplex EN1.4462			
Diskler	AISI 316 EN1.4401			
Diğer Temas Yüzeyleri	AISI 304 EN1.4301			
Kaplama	AISI 304 EN1.4301			
Kontrol Paneli	AISI 304 EN1.4301			
Platform	AISI 304 EN1.4301			



www.milkosan.com



MILKOSAN