



Useddairyequipment B.V.  
1e Industrieweg 13  
3411 MG Lopik  
The Netherlands

Tel: +31 348 460009  
Fax: +31 348 460054  
E-mail: sales@useddairyequipment.com

# 21-19-01: Ligne de production de fromage Feta

Fabricant: APV, Type: Feta production line



## Information

Ligne de production de fromage Feta. Jamais utilisé en production auparavant! Cette ligne comprend un système de traitement du lait pour la production de fromage blanc comme la Feta. Le fromage feta est produit en concentrant le lait par une ultrafiltration jusqu'à env. 40% de solides totaux. Ceci est connu comme le moyen le plus efficace de production de fromage Feta. Dans cette ligne, 1,650 kg de lait d'entrée à  $\pm 50^{\circ}\text{C}$  est divisés en rétentat (lait concentré, protéines et matières grasses) et perméat. Le facteur de concentration peut être ajusté en contrôlant le débit. Le rétentat est pasteurisé et légèrement homogénéisé (pour obtenir une couleur blanche du fromage) et envoyé dans 3 cuves. Dans les cuves, la culture est ajoutée juste avant ou après le remplissage (le remplissage n'est pas inclus dans cette ligne). Après l'inoculation et le refroidissement, la feta est prête. La ligne se compose de 4 éléments principaux, A): Ligne d'ultrafiltration. Un double réservoir d'équilibrage pour le lait et le perméat avec système de trop-plein et système d'alimentation en eau. Les pompes d'alimentation en produit alimentent et imprègnent. Transmetteurs de débit, filtres, vannes de régulation, tuyauterie, vannes, étanchéité des tubes d'eau et d'air. Modules d'ultrafiltration. 2 étages avec chaque un tuyau de circulation: 1x pompe de circulation, 2 x modules de tubes avec dans chaque module 3 x éléments UF. Les éléments sont de type membrane: 6", enroulés en spirale. Toutes les tuyauteries et vannes d'interconnexion et un réchauffeur / refroidisseur tubulaire. Nombre total de filtres: 2 étages x 2 modules x 3 filtres = 12 filtres. Surface de la membrane: 186 m<sup>2</sup>. B): Pasteurisateur pour rétentat complet avec pompes, échangeur de chaleur, 3 sections (APV modèle T4, 10 bar), tube de maintien, capteurs, ensemble d'eau chaude et système de contrôle. C): Homogénéisateur, APV/Rannie 18,38, capacité: 424 litres par heure à 50 bar de pression, pistons de 18 mm et course de 38 mm, raccords de 25 mm. D): Réservoirs tampons, 3 x réservoirs verticaux en acier inoxydable pour rétentat. Type APV: MAV, volume: 500 litres chacun. Avec interrupteur de niveau et pompe de retour CIP. Collecteur de vannes avec vannes manuelles anti-mélange pour remplir et vider les réservoirs en même temps pour un fonctionnement continu. Panneau de commande: semi-automatique avec tous les boutons marche / arrêt pour la pompe et les agitateurs, alarmes de niveau, etc. Ensemble de filtres (non utilisé, mais âgé de 20 ans) inclus. Documentation, schéma électrique, organigramme et manuels disponibles en anglais.

## Description

Numéro d'offre	21-19-01	21-19-01	21-19-01	21-19-01
Description de l'appareil	Ultrafiltration	Pasteurisateur	Homogénéisateur	3x cuves tampons
Fabricant	APV	APV	APV	APV
Type	T4	14	18.38	MAV 500 L
Capacité	1.650 litres par heure			