

Fragebogen

Membranfiltrationsanlage für die Molkereiindustrie

Kunde / End-User:		Bogen Nr. (durch MMS)	
Adresse:			
Kontaktperson:	Tel:	Fax:	E-Mail:
Prozess: <input type="checkbox"/> RO <input type="checkbox"/> NF <input type="checkbox"/> UF <input type="checkbox"/> MF		Produktionszeit (exkl. Reinigung): <input type="text"/> h/tag	
Produktionstemperatur: <input type="text"/> °C		Zulaufvolumen: <input type="text"/> kg/h	
Zulauf-Produkt <input type="checkbox"/> Süssmolke von: _____ (Käsetyp) <input type="checkbox"/> Sauermolke (HCl) <input type="checkbox"/> Sauermolke (H ₂ SO ₄) <input type="checkbox"/> Sauermolke (Lactic) <input type="checkbox"/> Magermilch <input type="checkbox"/> Vollmilch <input type="checkbox"/> Fermentierte Milch <input type="checkbox"/> Süsses UF Permeat <input type="checkbox"/> Saures UF Permeat <input type="checkbox"/> Andere: _____		Zusammensetzung <input type="text"/> % TRP Rohproteingehalt <input type="text"/> % NPN Nicht-Protein-Stickstoff <input type="text"/> % TOP Gesamtprotein (TRP+NPN) <input type="text"/> % LAC Laktose <input type="text"/> % ACD Säuregehalt <input type="text"/> % TOA Aschegehalt <input type="text"/> % Fett <input type="text"/> % TS Feststoffkonzentration <input type="text"/> pH <input type="text"/> °C Temperatur	
Endprodukt <input type="text"/> TS Feststoffkonzentration <input type="text"/> TOP Gesamtprotein <input type="text"/> TOP/TS <input type="text"/> FAT/TS		Verwendung des Retentats: Verwendung des Permeats:	
Rahmen der Offerte <input type="checkbox"/> Nur Membranfilteranlage <input type="checkbox"/> Vorbehandlung inklusive <input type="checkbox"/> Nachbehandlung inklusive		Steuerung <input type="checkbox"/> Manuelle Bedienung <input type="checkbox"/> Automatisch, lokale Bedienungseinheit <input type="checkbox"/> Automatisch, Kontrollraum	
Weitere Informationen:		Geplante Inbetriebnahme	
Ausgefüllt durch:		Datum:	