

Umkehrosmose-Anlage zur Konzentration von Molke oder Laktose bis zu 18% Trockenmasse bei geringem Energieverbrauch und Reduktion des Abwasserstroms in Käsefabriken.

MMS SwissFlow-Umkehrosmose-Anlagen sind bewährte und getestete Systeme zur Konzentration von Molke und Laktose.



SwissFlow Umkehrosmose-Anlagen ermöglichen, aus Abwässern mit hohem BSB-Gehalt Frischwasser zu gewinnen. Der konzentrierte Molke/Laktose-Strom wird als Tiernahrung verwendet. Das Molke/Laktose-Konzentrat reduziert das Molkevolumen um das Vierfache, was beträchtliche Einsparungen der Transportkosten zur Folge hat.

Flexible Bauweise und damit optimale Integration in Ihre Infrastruktur und Arbeitsabläufe.



Vorteile

- Wandelt Abfall zu Tiernahrung
- Reduziert Abwasser
- Reduziert Transportkosten
- Produziert sauberes Wasser
- Geringe Energieanforderungen

Merkmale

- Vollautomatisches System
- Unterstützung durch erfahrene Spezialisten
- CIP (Reinigungssystem) integriert
- Geringe Energieanforderungen

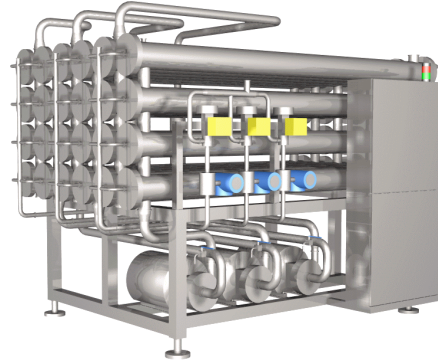
Optionen

- On-line Kontrolle der Trockenmasse
- On-line pH-Regulierung
- Rascher Support und Problemlösung durch Fernzugriff
- Erhitzung des CIP-Reinigungswassers
- Zusätzliche Reinigungsstufe des Permeats
- Direkte Zugabe von Peroxid
- Wiederverwendung des Permeats für die Reinigung
- Erweiterung der Kapazität um 30%
- Erweiterung mit Polisher



MMS verfügt über eine breite Produktpalette von SwissFlow Umkehrosmose-Anlagen für Zulaufraten von 1'000 bis 20'000 Liter pro Stunde. Die Anlagenleistung setzt sich aus den Parametern, Zulaufkonzentration, Konzentrationsgrad des Retentats und Betriebstemperatur zusammen. Unsere ausgewiesenen Fachleute unterstützen Sie bei der Auswahl der individuell an Ihr Produkt und Ihren Produktionsablauf angepassten Anlage.

MMS erarbeitet für Sie Prozesse von der Konzeptphase über Entwicklung, Design, Konstruktion bis hin zur erfolgreichen Implementierung.



MMS Anlagen-Typ		Kapazität (l/h) (12% TS)	Kapazität (l/h) (15% TS)	Kapazität (l/h) (18% TS)
SwissFlow	RO-100	2100	1250	850
SwissFlow	RO-200	4300	3250	1700
SwissFlow	RO-400	9300	7100	4800
SwissFlow	RO-900	22500	18000	12700
SwissFlow	RO-1200	30000	24000	17000

Zusammensetzung	Zulauf	Retentat	Permeat
Fett (%)	0.04	0.16	0
Protein (%)	0.45	1.81	0.0
Laktose (%)	3.5	13.9	0.06
Salz (%)	0.6	2.35	0.02
TS (%)	5.41	18.0	0.09

Andere Anwendungen:

- Molkenprotein-Konzentrierung
- Molke-Sterilisation
- Magermilch-Sterilisation
- Magermilch-Konzentrierung
- Vollmilch-Konzentrierung
- Fraktionierung von Kohlehydraten
- Laktose Hydrolyse

MMS AG Membrane Systems
Im Grossherweg 11
8902 Urdorf
Switzerland

MMS

Tel: +41 44 735 59 00
Fax: +41 44 735 59 01
Email: info@mmsx.com
www.mmsx.com