

**Установка обратного осмоса для концентрирования молочной сыворотки или лактозы до 18% общего содержания сухого вещества с низким потреблением энергии, позволяет сократить количество сточных вод в сыроварнях.**

**MMS** установки обратного осмоса *SwissFlow* являются надежными и проверенными системами для концентрирования сыворотки и лактозы.



#### Преимущества

- преобразует отходы в пищу для животных
- снижает количество сточных вод
- снижает транспортные расходы
- производит чистую воду
- низкое потребление энергии

#### Особенности

- полностью автоматическая система
- поддержка опытных специалистов
- встроенная мойка CIP
- низкое потребление энергии

#### Опции


- On-line контроль сухого вещества
- On-line регулирование pH
- Оперативный сервис и решение проблем посредством дистанционного доступа
- нагрев воды для CIP-мойки
- дополнительные степени очистки пермеата
- прямые добавки перекиси
- повторное использование пермеата для мойки
- увеличение мощности на 30%
- возможность дооснастки устройством Polisher

Установки обратного осмоса *SwissFlow* позволяют производить свежую воду из отработанной с высоким БПК.

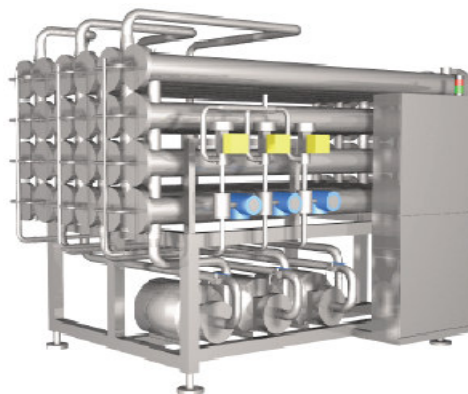
Концентрированная сыворотка/лактоза используется для кормления животных. Концентрация сыворотки/лактозы снижает объем сыворотки в четыре раза, что приводит к значительной экономии расходов на транспортировку.

**Гибкая конструкция и таким образом оптимальная интеграция в Вашу инфраструктуру и производственные процессы**



|                             |   |   |
|-----------------------------|---|---|
| Молочная промышленность 101 | Мембранные системы  | <h1>Концентрирование<br/>сыворотки и лактозы</h1> |
|                             |  |   |

**MMS** имеет широкий ассортимент установок обратного осмоса SwissFlow для входных объемов от 1'000 до 20'000 л/ч. Мощность оборудования складывается из параметров входящей концентрации, уровня концентрации ретентата и рабочей температуры. Наши опытные специалисты окажут Вам поддержку при подборе установки, подходящей именно для Вашего продукта и производственного процесса.



**MMS** разработает для Вас процессы начиная с концепции, проектирования, дизайна и конструкции и заканчивая успешной реализацией.

| Тип установки MMS |         | Мощность (л/ч)<br>(12% СВ) | Мощность (л/ч)<br>(15% СВ) | Мощность (л/ч) (18%<br>СВ) |
|-------------------|---------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| 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                      |

| Состав      | Подача | Остающаяся фракция | Пермеат | Применение  |
|-------------|--------|--------------------|---------|---|
| Жир (%)     | 0.04   | 0.16               | 0       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Концентрирование протеинов сыворотки</li> <li>- Стерилизация сыворотки</li> <li>- Стерилизация обезжиренного молока</li> <li>- Концентрирование цельного молока</li> <li>- Фракционирование углеводов</li> <li>- Гидролиз лактозы</li> </ul> |
| Протеин (%) | 0.45   | 1.81               | 0.0     |   |
| Лактоза (%) | 3.5    | 13.9               | 0.06    |   |
| Соли (%)    | 0.6    | 2.35               | 0.02    |   |
| С.В.(%)     | 5.41   | 18.0               | 0.09    |   |

|  |  |   |
|--|--|---|
| <p>MMS AG Мембранные системы<br/>Im Grossherweg 11<br/>8902 Urdorf<br/>Швейцария</p> |  | <p>тел.: +41 44 735 59 00<br/>факс: +41 44 735 59 01<br/>e-mail: info@mmsx.com<br/>www.mmsx.com</p> |
|--|--|---|