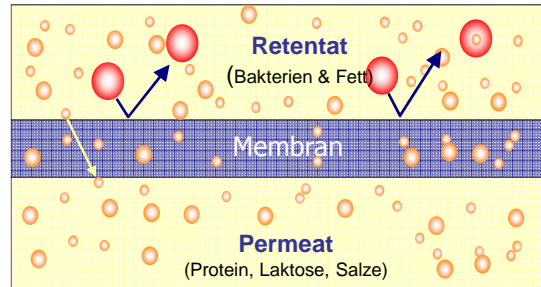


Das MMS–Mikrofiltrations(MF)-System reduziert die Bakterien im Produkt um 99.9%.

Die **SwissFlow** MF Systeme von **MMS** wurden vielfach getestet und haben sich in der Sterilisation von Magermilch bewährt.



Das **MMS SwissFlow** MF System kann die Menge der Bakterien, welche im Permeat enthalten sind, durch eine physikalische Barriere reduzieren. Der Prozess wird bei tiefen Temperaturen (50°C) durchgeführt um die natürliche Produktqualität zu erhalten. Die Systeme sind so ausgelegt, dass in der Anlage ein minimales Totvolumen herrscht und so zu einer hohen Permeat-Ausbeute führt. Das Retentat kann hitzebehandelt werden, um die gesamte Menge Milch zurück zu gewinnen.

Leistung

- 99.9% Reduktion der Bakterienflora
- Produziert eine reine Magermilch
- Sehr tiefer Fettgehalt in der Magermilch
- Tiefe Betriebstemperaturen
- Lange Membranlebenszeiten
- Käseproduktion ohne Verwendung von Lysozyme oder Nitrate

Eigenschaften

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

Optionen

- Vorbehandlung der Magermilch durch Pasteurisation
- Wärmerückgewinnung
- Hitzesterilisation des Retentats
- Fernzugriff für Support und schnelle Fehlerbehebung
- CIP Erhitzung
- Weiterbehandlung des Permeats mit SwissFlow Systemen (UF/NF/RO)
- Erweiterbar auf grössere Kapazitäten



Alle **MMS**-MF-Anlagen sind so konzipiert, dass sie sich bestens in Ihre Infrastruktur und den Arbeitsablauf einfügen.

MMS produziert eine breite Palette von **SwissFlow MF** Systemen mit einer Produktionsmenge von 5'000-24'000 L/h. Die Kapazität des Systems ist abhängig von verschiedenen Einflüssen wie Produktzusammensetzung und Permeat-Ausbeute. Unsere Spezialisten beraten Sie gerne, das für Ihr Produkt am besten geeignete System auszuwählen.

MMS garantiert den *erfolgreichen* Prozess vom Konzept über die Entwicklung, das Design, die Konstruktion bis zur Installation und Integration in den Produktionsablauf.



MMS System-Typ	Kapazität(m ³ /h)	kW
SwissFlow MF 575	5 – 7.5	60
SwissFlow MF 1012	10 - 12	90
SwissFlow MF 1517	15 - 17	120
SwissFlow MF 2024	20 - 24	150

Zusätzliche MMS Anlagen-Einheiten

- Ultrafiltration für Magermilchprotein-Konzentration
- Ultrafiltration für Vollmilch-Konzentration
- Umkehrosmose für Milch-Konzentration
- ESL Pasteurisier-System

Andere Molkerei-Anwendungen

- Molken- und Laktose-Konzentration
- Milchprotein-Konzentration
- Molkenprotein-Konzentration
- Vollmilch-Konzentration
- Kohlenhydrat-Fraktionierung
- Laktose-Hydrolyse
- In-line Molkenprotein Denaturierung

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