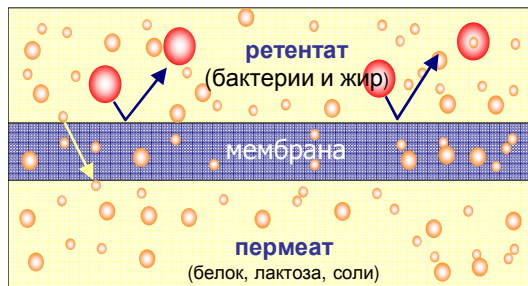


Система микрофльтрации от MMS сокращает число бактерий в продукте на 99,9%

Системы микрофльтрации **SwissFlow** от **MMS** многократно проверены и надёжно стерилизуют молоко.



Система микрофльтрации **MMS SwissFlow** уменьшает количество бактерий в пермеате посредством физического барьера. Этот процесс происходит при низких температурах (50° С), чтобы сохранить натуральное качество продукта. Система спланирована так, что в ней остаётся только минимальное количество неиспользованного продукта, этим гарантируется максимальная производительность по пермеату. Ретентат может быть подвергнут тепловой обработке для полного возврата молока.



Установка обеспечивает

- понижение бактериальной обсемененности на 99,9%
- производство чистого обезжиренного молока
- низкую жирность обезжиренного молока
- низкие температуры производства
- долгий срок службы мембран
- производство сыра без применения лизоцима или нитратов

Свойства

- полностью автоматизированная система
- поддержка опытных специалистов
- интегрированная система мойки CIP
- низкое потребление энергии

Дополнительные опции

- предварительная пастеризация обезжиренного молока
- вторичное использование тепла
- тепловая стерилизация ретентата
- дистанционный сервис
- нагрев моющих растворов
- дальнейшая обработка пермеата другими системами SwissFlow (УФ/НФ, RO)
- возможность увеличения производительности



Молочная промышленность- №104	Мембранные системы	Система холодной стерилизации
	MMS	

Все системы микрофльтрации **MMS** разработаны так, что они оптимально встраиваются в вашу производственную цепочку

MMS производит множество различных систем микрофльтрации **SwissFlow** с производительностью 5000-24000 л/ч. Производительность зависит от различных параметров, такие как состав продукта и количество пермеата. Наши специалисты рады помочь Вам выбрать оптимальную конфигурацию для Вашего продукта.

MMS гарантирует успех во всей цепочке: от разработки концепции, дизайна и конструкции установки до инсталляции и интегрирования в ваше производство.



тип системы MMS	производительность в м3/час	мощность в 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

Дополнительные возможности от **MMS**

- ультрафльтрация для концентрации белка в обезжиренном молоке
- ультрафльтрация для концентрации цельного молока
- обратный осмос для концентрации молока
- система пастеризации ESL

Также для молокозаводов ... :

- концентрирование сыворотки и лактозы
- концентрирование белков молока и сыворотки
- концентрирование цельного молока
- фракционирование сахаров и крахмалов
- гидролиз лактозы
- денатурирование белков сыворотки (in-line)

MMS AG Мембранные системы
Im Grossherweg 11
8902 Urdorf
Швейцария

MMS

тел.: +41 44 735 59 00
факс: +41 44 735 59 01
Email: info@mmsx.com
www.mmsx.com