

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

MMS Whey Master (WM)-Umkehrosmose-Anlagen sind bewährte und getestete Systeme zur Konzentration von Molke und Laktose.



Vorteile

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

Eigenschaften

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

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

Optionen

- Erhitzung des CIP-Reinigungswassers
- Zusätzliche Reinigungsstufe des Permeats
- Direkte Zugabe von Peroxid
- Wiederverwendung des Permeats für die Reinigung
- Erweiterung der Kapazität um 30%



Dairy Application 103	Membrane Systems MMS	Whey Master WM60 & WM90
-----------------------	--------------------------------	----------------------------------------

MMS verfügt über eine breite Produktpalette von Whey Master Umkehrosmose-Anlagen für Zulaufstraten von 500 bis 1'000 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.



Für Zulaufkapazitäten grösser als 1'000 L/h siehe MMS Swissflow Umkehrosmose-Anlagen.

MMS System-Typ	WM 30	WM 60	WM 90
Kapazität (L/h) (15% TS)	450	850	1200
Kapazität (L/h) (18%TS)	400	750	1050
Leistung (kW)	3.0	3.5	4.0
L x B x H (m)	1.8 x 1.0 x 1.8	1.8 x 1.0 x 1.8	1.8 x 1.0 x 1.8

Zusammensetzung	Zulauf	Retentat	Permeat
Fett %	0.04	0.12	0.0
Protein %	0.72	2.17	0.0
Laktose %	4.40	13.19	0.05
Salz %	0.84	2.52	0.01
TS %	6.0	18.0	0.06

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