

KRISTALLISATIETANK

OPTIMALE KRISTALLISATIE
MET BEWEZEN KOELTECHNOLOGIE

Geavanceerde procestank

De kristallisatietank is een geavanceerde koeltank, speciaal ontworpen voor de zuivelindustrie. Onze kristallisatietank, uitgevoerd met onder- of bovenaangedreven kristallisatieroerwerk, biedt de perfecte oplossing voor het efficiënt laten uitkristalliseren van melksuiker (lactose) uit ingedikte wei.



Voordelen

- ✓ Perfecte mengwerking
- ✓ Voorkomt beschadiging van kwetsbare, nog groeiende kristallen dankzij een evenwichtige werfeling
- ✓ Gelijkmatige koeling
- ✓ Mogelijkheid tot vergroot koeloppervlak bij de keuze voor de onderaangedreven uitvoering
- ✓ Een groot warmtewisselend oppervlak op wand, bodem en eventueel binnentank zorgt voor een consistente koeling van het product
- ✓ Volledig RVS roerwerk
- ✓ Verhoogde kristallisatiegraad bij onderaangedreven uitvoering van ca. 5%

Toepassingen

Ideaal voor de zuivelindustrie, met een focus op lactosebereiding uit ingedikte wei. Het proces omvat constante koeling, waarbij grote temperatuurverschillen tussen medium en product worden vermeden om optimale kristalgroei te garanderen.

SPECIFICATIES

Kristallisatietank

Volumes

Beschikbaar in volumes van 1.000 tot 45.000 liter, met mogelijkheden voor afwijkende volumes

Materiaal

Product-/mediumzijdig RVS 304/316

Afwerking

Inwendig geslepen Ra < 0,8 µm voor optimale hygiëne

Ontwerp

Voldoet aan PED, ontwerp EN 13445, conform richtlijn EHEDG. Overige codes en richtlijnen mogelijk

Roerwerk

Speciaal kristallisatieroerwerk, aangedreven vanuit de onder- of bovenzijde

Isolatie

Geïsoleerd ontwerp voor behoud van temperatuur

Koeltechnologie

Noppenmantel geschikt voor een hoge flow water/glycol zorgt voor snelle en gelijkmatige koeling



Neem contact op met
de afdeling verkoop voor
meer informatie:


DE BRUIN
PROCESS EQUIPMENT

+31 (0) 577 723 136
info@dbpe.nl

www.dbpe.nl