

Introduzione

SofFerm è stata realizzata per la preparazione di una miscela di latte e fermenti.

Descrizione

I serbatoi e/o fermentiere sono costituite da recipienti in acciaio inossidabile con ingresso del prodotto dall'alto.

I serbatoi hanno parti superiori emisferiche e un fondo emisferico o conico, e sono progettati e testati per funzionare a una pressione ben determinata e temperature adeguate.

Ciò significa che possono lavorare in sicurezza anche in condizioni di lavorazione difficili.

Tutte le superfici a contatto con il prodotto sono lucidate a specchio.

I serbatoi sono autoportanti e montati su un robusto skid o su piedi. Serbatoi di piccola capacità vengono consegnati come unità serbatoio integrata completa con tutti i componenti e quadro elettrico montato su skid.

Il modulo SofFerm è completamente automatizzato con un PLC sistema di controllo del funzionamento dell'impianto. La selezione delle funzioni avviene attraverso una facile e logica interazione dell'operatore tramite pannello/display touch a colori.

Dati di processo rilevanti visualizzati :

- Stato dell'impianto
- Ricette.
- Temperature effettive e di set-point
- Stato di allarme
- Impostazioni del controllore.



Softec
Automazione

1

SofFerm

E Mail : info@softecautomazione.it



Componenti

- Connessioni Clamp e/o Din
- Circuito di controllo dell'acqua calda e fredda
- Sistema di controllo del livello
- Valvola di scarico del prodotto
- Ingresso e ritorno della valvola pneumatica CIP
- Sfera di lavaggio e valvola di ingresso CIP
- Valvola di intercettazione aria in ingresso
- Parti a contatto con il prodotto in acciaio inox AISI 316 acciaio
- Scambiatore, pompa e valvole preparazione acqua calda
- Passo d'uomo in alto per ispezione
- Agitatore
- Celle di carico
- Vanno da 50 litri fino a 20.000 litri.



SofFerm

E Mail : info@softecautomazione.it

