

GRUPPO DEODORIZZATORE

Latte / panna / succhi



frau impianti
FOOD AND BEVERAGE PROCESSING MACHINERIES

Seguiteci sui social networks!



**PRE-ASSEMBLATO SU SKID
IN ACCIAIO INOX**

**DISPONIBILI MODELLI PER
DIVERSE CAPACITÀ
PRODUTTIVE**

**PANNELLO DI COMANDO
INDIPENDENTE O
INTEGRATO SU PANNELLO
PRINCIPALE
(PASTORIZZATORE)**

**MODELLO
CILINDRICO/VERTICALE,
MONTATO SU GAMBE.
COSTRUZIONE
INTERAMENTE IN ACCIAIO
INOX, IN ESECUZIONE
SANITARIA.**

**LA SANIFICAZIONE
DELL'APPARECCHIO VIENE
EFFETTUATA MEDIANTE
LAVAGGIO IN CIRCUITO
CHIUSO.**

**OPTIONAL DISPONIBILE:
DISPOSITIVO DI RECUPERO
DEGLI AROMI**

Dispositivo molto importante nel processo di trattamento del latte, della panna e dei succhi di frutta.

La sua funzione principale è la rimozione della parte gassosa del prodotto che costituisce un "odore" per lo stesso. Per latte e panna, diventa fondamentale in alcuni periodi dell'anno ed in alcuni casi indispensabile al fine di ottenere un prodotto di qualità.

La separazione dei gas e dei vapori dal liquido avviene istantaneamente senza formazione di schiuma. Il grado di vuoto può essere regolato in funzione ai risultati che si vogliono raggiungere.



Il vuoto viene assicurato da apposita pompa che aspira, condensa e scarica i vapori liberati. Dotato di Gruppo condensazione gas, Regolatore automatico di livello e dispositivo di lavaggio a sfera L'apparecchio può lavorare entro limiti di temperatura molto ampi.

FRAU IMPIANTI S.R.L. – Via Luigi Dalla Via, 19 Z.I. – 36015 Schio (VI) - ITALY

Tel. +39.0445.576237 – Fax. +39.0445.576628 – www.frauimpianti.com – info@fraugroup.com