



Tridelta Siperma

Przedsiębiorstwo Grupy Tridelta

Mleko w proszku – inne oblicze mleka, inne metody produkcji

Mleko zazwyczaj kojarzone jest z cieczą, gdyż jako „surowiec” jest pozyskiwane właśnie w tej formie. Jednakże obecna technologia przetwarzania mleka pozwala na jego transformację w formę suchą, która wymaga zupełnie odmiennego traktowania technologicznego niż typowe mleko w formie ciekłej. Dodatkowo, oprócz typowej obróbki związanej ze

składowaniem, transportem, mieszaniem czy dozowaniem, produkt sproszkowany stwarza liczne dodatkowe zagrożenia, z których najpoważniejsze to ryzyko związane z eksplozją nagromadzonych osadów i pyłów.

Sproszkowane mleko musi w trakcie procesu produkcyjnego czy przetwarzania łatwo poddawać się wszelkiej obróbce. Podstawowym czynnikiem zapewniającym sprawność każdej mleczarni jest pełna drożność linii dostarczających produkt pierwotny do punktu przetwarzania oraz jego sprawny odbiór po przetworzeniu. Spełniona musi być zasada:

MATERIAŁ PŁYNIE SWOBODNIE

Zastosowanie komponentów ze spieków porowatych firmy TRIDELTA SIPERM gwarantuje:

- ✓ swobodny wysyp materiału,
- ✓ wysoki stopień zmieszania,
- ✓ spulchnianie proszków,
- ✓ zagęszczanie proszków,
- ✓ bezpieczeństwo fizjologiczne.

Dodatkowe pola zastosowań w przypadku mleczarni to:

- ✓ systemy odpylające,
- ✓ układy filtracyjne,
- ✓ transport pneumatyczny,
- ✓ dozowniki,
- ✓ elementy tłumiące hałas.

Zapraszamy do kontaktu z nami!



TRIDELTA Dortmund GmbH / Biuro w Polsce
Skr. poczt. 26, 52-229 Wrocław 20, ul. Skibowa 5
Tel. kom.: +48 660 433 980, E-mail: wokraszewski@tridelta.pl
Internet: www.siperma.pl