

FILTRE SERUM INCLINE SASSARO



Prix

Tarif : nous consulter

Caractéristiques techniques

N° article : à créer

Longueur (mm) : 1600

Largeur (mm) : 1200

Hauteur (mm) : 600

Or : 3021953

Description du produit

Solution technique de récupération et filtration tangentielle inclinée des lactosérum doux et acide, directement depuis le moulage en fromagerie, avant écrémage-refroidissement et stockage .

De conception tout inox.

Le Filtre dégrilleur incliné est conçu pour la filtration du lactosérum de fromagerie pour une séparation parfaite du sérum et des fines par grilles de filtration de 60 à 120 µm.

- Séparation parfaite du sérum et des fines.
- Récupération en sac ou poche des fines.
- Gains en productivité et en rendement.
- Nettoyage intégral en CIP.