

*Soluciones únicas que se ajustan a la
necesidad de cada proyecto*

SEPARADOR CENTRÍFUGO VERTICAL

Además de un alto rendimiento constante, fiabilidad y calidad de producto, nuestras centrifugas hacen que su producción sea particularmente flexible cubriendo una amplia gama de aplicaciones: descremado, estandarización y clarificación en la industria láctea, de cerveza, vino, aceites y farmacéuticas.

En cuanto al material, las piezas principales del tambor se han fabricado en acero inoxidable DUPLEX y SUPERDUPLEX; y el tambor y el receptor de sólidos, en acero inoxidable para una mayor durabilidad.

Los separadores y clarificadores se entregan en una base pre montada compacta, del tipo "enchufar y producir" que son eficientes y fácilmente ubicables en las líneas de procesamiento existentes.

Contamos con un amplio rango de capacidades de centrifugas, desde 400 a 75000 l/h dependiendo del rango de aplicación.

DESCREMADORAS

Con la gama de separadores de leche, ofrecemos centrifugadoras de limpieza manual y disparo automático con capacidades para atender desde un pequeño productor lácteo hasta una gran compañía trasnacional.

Las aplicaciones incluyen: descremado de leche, de suero, estandarización manual o automática todo esto montado en una sola máquina.

CLARIFICADORES EN CERVECERÍA

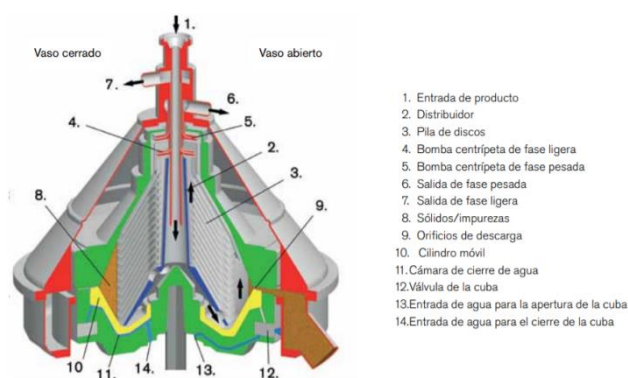
Desde pequeñas casas cerveceras a medianas cervecerías, el modelo PLUG & WIN ofrece una solución simple y veloz para la clarificación de la cerveza, el mosto y la levadura. Con capacidades de hasta 180 hl/h, optimiza el proceso significativamente reduciendo el tiempo de proceso y permitiendo una llegada rápida al mercado.

SEPARADORES EN BIOTECNOLOGÍA

Diseñado específicamente para su uso en aplicaciones biotecnológicas para la concentración de biomásas y aclaración de caldos. Las aplicaciones típicas incluyen los productos biotecnológicos para agricultura ecológica, propagación de levaduras para la industria del vino y la cerveza, fermentos para la industria láctea y concentración de micro algas.

¿Cómo funciona?

Las centrifugas separan en fases sustancias de diferentes densidades dentro de una mezcla gracias a la fuerza centrífuga. Así, se puede separar grasa de la leche, impurezas, levadura en vinos y cerveza y otras sustancias enturbiantes de las bebidas y los alimentos dependiendo de la cantidad que se desea eliminar.



Disponemos de centrifugas basadas en un diseño de discos avanzado y una alta eficiencia mecánica proporcionando un tratamiento delicado y de alta calidad del producto.

¿POR QUÉ ESCOGER UN SEPARADOR CENTRÍFUGO CON SPA?

ALTA EFICIENCIA Y AHORRO DE ENERGÍA

Nuestros separadores proporcionan una separación suave asegurando que haya un mínimo de estrés o daño al producto valioso. Tiene una excelente eficiencia, produciendo líquidos excepcionalmente claros y altas concentraciones de sólidos. Las centrífugas con diseño hermético no solamente mejoran el desnatado de la leche y la eficiencia de limpieza también ofrecen 30% de la reducción de energía, el más alto del mercado.

Personalizable y versátil Mientras que muchos de los clarificadores del mercado pueden utilizar solo leche fría o caliente. Contamos con modelos que pueden procesar los dos para poder remover hasta las partículas más pequeñas con ayuda de la temperatura. Proporcionamos un servicio de personalización económico tanto para la máquina como para el skid para cumplir exactamente con los requisitos del cliente y del sitio.

Higiénicos Todos incorporan el sistema Clean In Place (CIP), "limpieza en el lugar" para asegurar altos niveles de higiene con el mínimo tiempo de parada. Asimismo, son fabricados en acero inoxidable que no libera olores indeseables en el producto.

Tecnología e innovación Las centrífugas de discos verticales son rápidas y precisas, y dan la seguridad de un rendimiento fiable y repetible, con concentraciones y claridades excepcionalmente elevadas.

Experiencia en alimentos Al ser SPA una compañía netamente de alimentos, contamos con una visión de proceso global que permitirá la correcta integración del equipo en su línea de producción.

Facilidad de manejo Están diseñados alrededor de las necesidades del cliente lo que permite un fácil manejo y seguridad.

Servicio post-venta Nuestros técnicos entrenados en servicios preventivos, correctivos y nuestro stock de repuestos críticos le asegurarán un largo camino con el equipo suministrado.

Estamos constantemente atentos a las necesidades de nuestros clientes. Cuentan con nosotros para la corrección, mejora y desarrollo de sus proyectos.

DATOS DE DISEÑO

Desnatado de leche en caliente

GEA milk skimmer pro	20	40
Skimming	2,000 l/h	5,000 l/h
Standardization	3,000 l/h	7,500 l/h
Clarification mode	3,000 l/h	7,500 l/h
Technical details		
Separation temperature	45 - 58 °C	
Fat content of cream	Máx. 45%	
Fat content of skim milk	3,000 l/h	
Motor size	7.5 kw and 11kw	



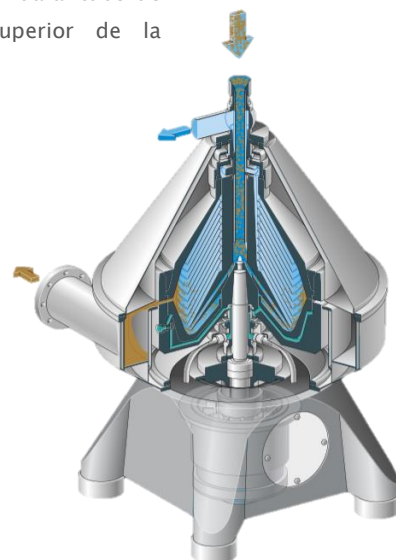
Clarificación de cerveza

Plug & Win 20	
Ideal para pequeñas cervecerías	
Clarificación de cerveza	Hasta 20 hl/h
Tanque de recuperación de fondos	1 hl/h
Clarificación de mosto	10 hl/h
Dimensiones (H/W/D)	1500 x 1150 x 1650 mm
Motor	5.5 kW



¿Cómo lo hace?

La mezcla entra en el recipiente rotativo de la centrífuga con una superficie combinada equivalente a 80 canchas de fútbol. La mayor densidad de los sólidos significa que son forzados hacia el fondo y el cámara exterior de descarga de sólidos. El líquido restante en la pila de discos es atrapado por una bomba centrípeta y movida al tubo de salida en el extremo superior de la centrífuga.



¿EN QUÉ INDUSTRIAS SE APLICA?

Lácteos

- Desnatado y clarificación de suero y leche
- Normalización automática y manual
- Clarificación de bacterias de suero y leche
- Desnatado de leche en frío
- Concentración de nata
- Producción de aceite de mantequilla



Grasas y aceites

- Refinado de aceites
- Producción de biocombustibles
- Recuperación de aceite de maíz



Bebidas alcohólicas

- Clarificación de mosto, vino y vinos espumosos
- Clarificación de cerveza, de mosto y recuperación de levadura



Bebidas no alcohólicas

- Clarificación de zumos de manzana, cítricos y frutas exóticas
- Clarificación de té
- Clarificación de café
- Clarificación de refrescos
- Concentración y purificación de aceites esenciales





Contacto:

Telf.: 01 313 9192

Cel: 992 795 441 - 974 212 161

ventas@spa-alimentos.pe

www.spa-alimentos.pe