



Fermenterings tanke og en tryktank for tank for et mindre brygger.



Komplet slam koger. Denne enhed er udviklet til at håndtere slammet fra en valle separator..

Pilot anlæg/Special units

I samarbejde med vore kunder bygger vi specielle proces udstyrs fabrikker og anlæg i lille skala for test og udviklingsformål. Special units for meget specifikke proces problemstillinger i jeres produktion – sammen finder vi den rigtige løsning.

Pilot anlæg fra Unitstaaal for:

- Produktions test
- Udvikling /R&D
- Undervisning

Vi udvikler og leverer jeres proces anlæg i mini udgave.

Unitstaaal – et sikkert valg

Unitstaaal A/S er en veletableret leverandør af udstyr i rustfri stål til proces industrien. Unitstaaal har speciale indenfor engineering og produktion, og vi har 25 års erfaring. Vore kunder er velkendte virksomheder aktive indenfor food, pharma og kemisk proces industri i Danmark og på eksport markeder. De stiller høje krav til vore løsninger, som vi opfylder. Vi er kendte for høj kvalitet, leveringssikkerhed og unik design. Vores sortiment består af en række vel definerede standard produkter: CIP units, Pasteur units med varmegenvinding, modtagelses units, mikser units og test units.

En løsning fra Unitstaaal giver jer:

- ◀ Fuldt tilpassede proces løsninger tilpasset jeres behov
- ◀ Kvalitet i design, produktion og dokumentation
- ◀ Et sikkert valg

Case

Mini mejeri, Olustvere School – Estland
Mejeriet består af følgende hoveddele:

1. Indvejningssystem med tank på 300L.
2. Mælke pasteuriserings unit til 150 l/h bestående af:
 - 10-liters balance tank.
 - 7 små pladevarmevekslere med hver sin uafhængige varmekreds. Pladevarmevekslerne opvarmer/afkøler mælken til de enkelte proces temperaturer:
 - Separator til at rense og skumme mælken
 - Homogenisator.
 - Holdercelle tank til at bevare pasteuriserings temperaturen mellem 30 og 300 sek. I intervaller af 20 sek.
3. Fløde pasteuriserings unit til 50 l/h,
4. Tank unit bestående af 5 tanke.
 - 2 x 50-liters proces tanke med køle/varme kappe og ramme røreværk.
 - 3 x 30-liters proces tanke med køle/varme kappe og turbo røreværk..
 - Hver tank har individuel afkøling og en fælles opvarmnings kreds.
 - Centrifugal pump.
 - Positiv pumpe.
 - CIP retur pumpe.
5. Modersyrekultur unit til 4 spande af 5 liter.
6. 100 l oste kar med opvarmnings unit til direkte og indirekte opvarmning. Udstyr til fremstilling af Gouda, Tilsiter og hytte ost.
7. Mini CIP unit til lud – syre og kold vand.
8. Iscreme fryser.
9. Fryse boks.
10. Køle boks.
11. Fermenterings boks.

Operation and control

Til styring af minimejeriet bruges der Siemens ET200S serie. Opsætningen består af én master PLC, og tre decentrale IO enheder. Betjening af anlægget gøres med WinCC Flexible, delt ud på tre touch paneler.

Resultat

Et komplet minimejeri, hvor kommende mejerister får praktisk erfaring med moderne mejeri systemer, og samtidig optimal mulighed for at "forbinde" teoretiske og praktiske mejeri processer.

