

LAIT ET DÉRIVÉS

REDA
Food Processing Plants



**Centrifugeuses
auto-nettoyantes**



CENTRIFUGEUSES AUTOMATIQUES REDA

Une solution moderne et efficace pour le traitement du lait, de la crème et du sèrum



Centrifugeuses automatiques REDA: un engagement constant à la qualité et l'évolution. La meilleur choix dans un secteur qui demande de plus en plus de fiabilité, qualité et de respect de l'environnement et de l'Homme. La gamme des centrifugeuses REDA garantit de retour sur l'investissement en brefs temps et faibles coûts de gestion et d'entretien. La force de REDA réside dans sa connaissance approfondie de la technologie de séparation de plus de trente ans sur l'ensemble de l'industrie laitière. Avec sa grande expérience, REDA est en mesure d'offrir avis techniques pour rencontrer les meilleures solutions dans l'installation des séparateurs dans le secteur laitier et fromager pour les suivantes applications:

- Nettoyage lait
- Écrémage et standardisation lait
- Écrémage sèrum
- Débactérisation lait
- Standardisation automatique lait et crème



NETTOYAGE LAIT

Souvent le lait qui arrive à la laiterie-fromagerie doit être nettoyé afin d'éliminer les impuretés qu'il contient. Les nettoyeuses REDA de la gamme RE-P sont construites spécifiquement pour ce objectif. L'efficacité d'élimination des impuretés dépend de la qualité du produit traité et de sa température; le lait froid peut également être traité sans problèmes avec une petite réduction du débit. L'alimentation en pression passe par un système d'afflux

doux qui permet au produit d'atteindre la vitesse élevée à laquelle a lieu le nettoyage, sans porter atteinte aux caractéristiques du produit: qualité indispensable à la production de lait de brebis et de chèvre. La vaste surface de travail et l'expulsion extrêmement rapide des boues, garantissent une grande efficacité de nettoyage et un abaissement également important de la charge bactérienne. Débit nettoyeuses: de 5.000 l/h à 40.000 l/h

MOD.	NETTOYAGE LAIT	NETTOYAGE LAIT À FROID	NETTOYAGE LAIT BREBIS	NETTOYAGE SÉRUM	PUISANCE MOTEUR (kw)
RE50P	5.000	3.000/4.000	3.000/4.000	4.000	7,5
RE70P	7.500	4.000/5.000	4.000/5.000	5.000	11
RE100P	10.000	6.000/8.000	6.000/8.000	8.000	15
RE150P	15.000	9.000/12.000	9.000/12.000	12.000	15
RE200P	20.000	12.000/15.000	12.000/15.000	15.000	18,5
RE300P	30.000	18.000/24.000	18.000/24.000	25.000	30-37
RE400P	40.000	24.000/30.000	24.000/30.000	35.000	37-45

- Remarques:
- Les débits sont en litres/heure.
 - Le système PRS/MRS à l'intérieur du bol est fourni standard sur tous les versions.
 - La version RE400P vient avec transmission par courroie.

Mod. RE300P

- Centrifugeuse de grand débit pour unités de réception lait de grandes capacités.
- Fiabilité absolue et temps de service réduits.
- En mesure de supporter de lourds cycles de travail sans aucun problème.

Autres caractéristiques:

- Abattage des bactéries et spores.
- Système d'entrée produit doux.
- Circuit d'alimentation hermétique.
- Possibilité d'ajuster la quantité des boues déchargé.
- Vanne automatique de contrepression à la sortie incluse sur tous les versions.



RE300P

ÉCRÉMAGE ET STANDARDISATION

L'écémage et la standardisation du lait pendant la phase de pasteurisation, est l'application la plus commune des séparateurs centrifuges dans le secteur laitier-fromager.

Les centrifugeuses REDA de la gamme RE-T et RE-TE sont conçues spécifiquement pour cet but. Elles combinent un dessin spécial avec rotations du tambour très élevées pour obtenir les meilleurs résultats dans la séparation des particules de graisse.

L'alimentation en pression passe grâce à un système d'afflux doux qui permet au produit d'atteindre la grande vitesse nécessaire pour la séparation, sans endommager les globules de matière grasse.

La grande surface de travail et l'expulsion extrêmement rapide des boues, garantissent une grande efficacité de séparation et de nettoyage.



RE25TE

MOD.	ÉCRÉMAGE LAIT	STANDARDISATION	NETTOYAGE LAIT	ÉCRÉMAGE SÉRUM	MOTEUR (KW)
RE15T	1.500	2.500	2.500	2.500	5,5
RE25TE	2.500	3.500	3.500	3.500	7,5
RE35TE	3.500	5.000	5.000	5.000	7,5
RE50T	5.000	7.500	7.500	7.500	11
RE70TE	7.500	10.000	10.000	10.000	15
RE100TE	10.000	15.000	15.000	10.000	15
RE120T	12.000	18.000	18.000	13.000	18,5
RE150TE	15.000	20.000	20.000	15.000	22
RE150T	15.000	22.500	22.500	22.500	22
RE200T	20.000	30.000	30.000	25.000	30
RE250T	25.000	35.000	35.000	30.000	30-37
RE350T	35.000	50.000	50.000	35.000	37-45

Remarques:

- Les débits sont en litres/heure.
- Le système PRS/MRS à l'intérieur du bol est fourni standard sur tous les versions.
- La version RE150TE, RE250T et RE350T viennent avec transmission par courroie.

Mod. RE120T

- Dessin précis et propreté des lignes.
- Simplicité d'usage.
- Fonctionnement silencieux.

Autres caractéristiques:

- Absence de matière grasse dans les boues.
- Le contrôle du moteur par variateur de fréquence combiné avec le système de insonorisation et les supports des pieds anti-vibrations, garantissent un fonctionnement très silencieux.
- Vanne automatique de contre-pression à la sortie (dotation standard à partir du mod. RE120T).
- Possibilité de montage sur plateforme en acier.



RE120T



RE350T



DÉBACTÉRISATION LAIT

Les débactériseur REDA de la gamme RE-B sont conçus spécifiquement pour améliorer la qualité du lait dans la production du lait à boire et dans la production des fromages. L'abattage de la charge bactérienne et des spores (aérobies, anaérobies et des listeria) permette de réduire les températures de pasteurisation, d'éviter des problèmes d'affinage des fromages, tout en améliorant la durée de conservation, les propriétés organoleptiques et la sécurité du produit.

Pour obtenir les meilleurs résultats en terme d'efficacité de débactérisation, la température optimale conseillé de travailler est entre +50°C et +60°C. L'efficacité est évaluée comme pourcentage de réduction de la charge bactérienne initiale et normalement les résultats d'efficacité sont:

- > 80% charge bactérienne totale
- > 95% spores aérobies
- > 98% spores anaérobies

Cette technologie donc améliore la qualité finale du lait et représente un complément utile aux procédés de pasteurisation et de stérilisation.

MOD.	DÉBACTÉRISATION	NETTOYAGE	TRANSMISSION	MOTEUR (kW)
RE50B	5.000	8.000	engrenages	11
RE70B	7.500	10.000	engrenages	15
RE120B	12.000	15.000	engrenages	18,5
RE150B	15.000	20.000	engrenages	22
RE200B	20.000	30.000	courroie	30
RE250B	25.000	35.000	courroie	30
RE300B	30.000	38.000	courroie	37
RE350B	35.000	40.000	courroie	37

Remarques:

- Les débits sont en litres/heure.
- Le système PRS/MRS pour économiser les pertes de produit pendant les chasses est fourni standard sur tous les versions.



Mod. RE200B

- Dessin précis et propreté des lignes.
- Sur le dessus de la machine on voit le système de récirculation.
- Vanne automatique de contre-pression en sortie (standard sur toutes les versions).
- Maintenance facile et réduit.

Autres caractéristiques:

- Base entièrement revêtue en acier inoxydable.
- Absence de matière grasse dans les boues.
- Prédiposition pour lavage à fin production en circuit fermé (lavage CIP).

