Membran-tech

Συστήματα Φίλτρανσης με Μεμβράνες για εφαρμογές στη Γαλακτοβιομηχανία

Membrane Filtration Systems for Dairy applications

CE

TÜVRheinland CERTIFIED
ISO 9001:2008
ID 9105077431

SYNELCO
Technical & Commercial Co.

Membran-tech

Το **Membran-tech** είναι συγκρότημα φίλτρανσης με μεμβράνες, ειδικά σχεδιασμένο για να διαχωρίσει ένα υγρό σε δύο με τη βοήθεια ημιπερατής μεμβράνης. Χρησιμοποιείται στη γαλακτοβιομηχανία για να διαχωρίσει τα στοιχεία από τα οποία απαρτίζεται το γάλα και το τυρόγαλα.
Το Membran-tech είναι πλήρως ανεξάρτητο και αυτόνομο συγκρότημα, εξασφαλίζοντας πολλά πλεονεκτήματα όπως απαίτηση για μικρό χώρο τοποθέτησης, σύντομο χρόνο εγκατάστασης, εύκολη συντήρηση και αντικατάσταση μεμβρανών. Το συγκρότημα είναι διαθέσιμο σε διάφορες δυναμικότητες και παραδίδεται πλήρως καλωδιωμένο και δοκιμασμένο με νερό έτσι ώστε να είναι έτοιμο για παραγωγή.
Η **SYNELCO** έχει τη δυνατότητα να προμηθεύσει τους πελάτες της με πιλοτική μονάδα για δοκιμαστική παραγωγή και ανάπτυξη προϊόντων στις εγκαταστάσεις τους.

Membran-tech is a Membrane Filtration System, specifically tailored to separate a liquid into two streams by means of a semi-permeable membrane. It is used in the dairy industries in order to separate specific components of milk and whey.
Membran-tech systems are fully self-contained and skid-mounted, providing our customers with several benefits such as space saving, short installation time, easy maintenance and membrane replacement. The units are available in various sizes/capacities and are fully tested prior to delivery and come fully cabled ready for production.
SYNELCO offers a pilot plant unit for product testing and process development at your plant site.

Χρήση του συστήματος Membran-tech στη Γαλακτοβιομηχανία

Ανάλογα με τις ανάγκες του κάθε εργοστασίου τα συστήματα Membran-tech διαιρούνται σε τέσσερις βασικές κατηγορίες:

Membran-tech (MF)

Είναι συγκρότημα **Microfiltration**, στη γαλακτοβιομηχανία συνήθως χρησιμοποιείται στην απομάκρυνση βακτηρίων για την παραγωγή γάλακτος με μεγαλύτερη διάρκεια ζωής (ESL) και στον καθαρισμό της άλμης για τη παραγωγή τυριών. Επίσης χρησιμοποιείται στην τυποποίηση καζεϊνης στο γάλα για τη παραγωγή τυριών.

Membran-tech (UF)

Είναι συγκρότημα **Ultrafiltration**, στη γαλακτοβιομηχανία συνήθως χρησιμοποιείται στη τυποποίηση πρωτεϊνών του γάλακτος και στη συμπύκνωση τυρογάλακτος, όπως επίσης και στη μείωση λακτόζης στο γάλα.

Membran-tech (NF)

Είναι συγκρότημα **Nanofiltration**, στη γαλακτοβιομηχανία κυρίως χρησιμοποιείται σε ειδικές εφαρμογές όπως στην μερική αφαλάτωση του τυρογάλακτος.

Membran-tech (RO)

Είναι συγκρότημα Reverse Osmosis, στη γαλακτοβιομηχανία συνήθως χρησιμοποιείται για την συμπύκνωση ή την μείωση όγκου του γάλακτος και του τυρογάλακτος.

Use of Membran-tech Systems in the Dairy Industry

In proportion with the needs of each customer Membran-tech systems can basically be divided into 4 main categories:

Membran-tech (MF)

It is a **Microfiltration** plant, in the dairy industry it can be used for bacteria reduction and fat removal in milk and whey as well as for protein and casein standardization - especially of cheese milk.

Membran-tech (UF)

It is an **Ultrafiltration** plant, in the dairy industry it can be used for protein standardization of cheese milk, protein concentration of whey, as well as lactose reduction of milk.

Membran-tech (NF)

It is a **Nanofiltration** plant, in the dairy industry, nanofiltration is mainly used for special applications such as partial demineralization of whey, lactose-free milk or volume reduction of whey.

Membran-tech (RO)

It is a **Reverse Osmosis** plant, in the dairy industry, reverse osmosis is normally used for concentration or volume reduction of milk and whey, milk solids recovery and water reclamation.

SYNELCO
Τεχνική & Εμπορική Εταιρία
Λ. Βασ. Κωνσταντίνου 2 (Καλλιμάρμαρο), 116 35, Αθήνα
2, Vas. Konstantinou Ave., 116 35 Athens, Greece
Tel.: +30 210 8222354, Fax: +30 210 8222575
www.synelco.com, e-mail: info@synelco.com