



Depósito auto-refrigerante

DEPÓSITOS AUTO-REFRIGERANTES

Depósitos verticales y horizontales según aplicación y capacidades. Potencia frigorífica variable según las necesidades de enfriamiento. Capacidades desde 100 litros hasta 2500 litros.



Madurador

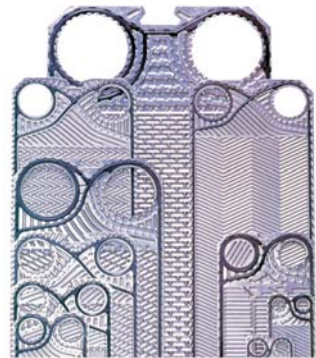
MADURADORES

Tanques abiertos o cerrados para la elaboración de productos lácteos tales como yougur batido, kefir, leches ácidas, cremas, etc. Capacidades desde 250 litros hasta 5000 litros. Sistemas de agitación adaptados al producto a elaborar. Equipados con camisa de calentamiento o enfriamiento para realizar todo el proceso en el mismo madurador. Construidos totalmente en acero inoxidable y con aislamiento térmico.



DEPÓSITOS ISOTÉRMICOS VERTICALES

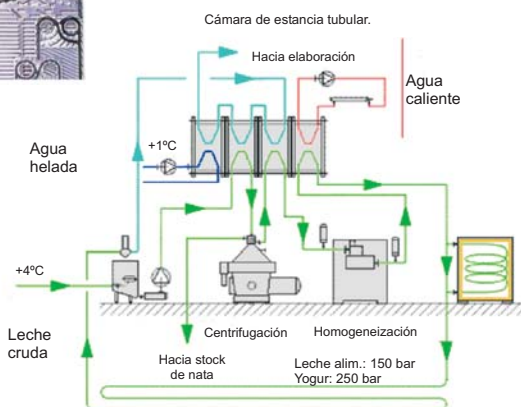
Depósitos para el almacenamiento de líquidos como leche, suero, glucosa, etc. Posibilidad de equipar una camisa de enfriamiento para conservación de la temperatura. Construidos totalmente en acero inoxidable y con aislamiento térmico.



EQUIPOS A PLACAS PARA PRODUCTOS ALIMENTARIOS

Equipos para tratamientos térmicos de productos líquidos y viscosos como : leche, cremas, jugos, pastas, ... Diseñados según las necesidades del proceso de cada cliente. Todos los equipos están construidos con componentes de gran calidad y están diseñados para obtener la mejor eficacia energética.

Construcción totalmente en acero inoxidable.



Los depósitos Mod. SR, tienen capacidades que van desde los 1.000 Lts. para pequeñas producciones hasta los 200.000 Lts. para producciones importantes y alturas desde 1,4 m. hasta 15,5 m.

EQUIPO PASTEURIZADOR EN CONTINUO TIPO PLACAS

En la inmensa mayoría de procesos lácteos es necesario someter la leche a un tratamiento térmico para eliminar o reducir los agentes patógenos o estabilizar la flora microbiana presente en la leche.

COMPOSICIÓN DEL EQUIPO ESTÁNDAR

- Depósito de nivel constante.
- Filtro simple a escuadra.
- Bomba de impulsión.
- Conjunto de placas.
- Cámara de estancia tubular.
- Generador de agua caliente por vapor.
- Válvula de 3 vías para el desvío de la leche.
- Panel de control.
- Interconexión en plataforma soporte.



Pasteurizador a placas

Homogeneizador Mod. Mk3



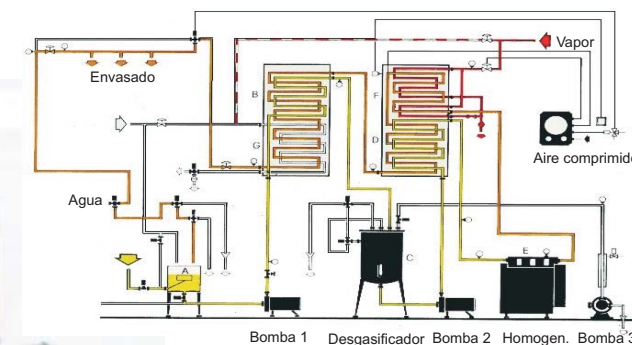
HOMOGENEIZADOR

Equipos diseñados para la obtención de una perfecta emulsión, que evita la posterior separación de la fase grasa. Los cabezales de homogeneización se adaptan para los diferentes productos alimentarios a tratar : leche, nata, preparado para yogur, zumos, concentrado de frutas, huevo líquido, ...

SOLICITE UN ANTEPROYECTO PERSONALIZADO PARA SU INSTALACIÓN DE TRATAMIENTO DE LECHE

EQUIPO PRE-MONTADO AUTOMÁTICO PARA LA ESTERILIZACIÓN DE LECHE U.H.T., TIPO TUBULAR

Equipos compactos de esterilización por tratamiento U.H.T. de leche y derivados lácteos, y jugos o pastas de diferentes viscosidades. Estos equipos se diseñan según las necesidades de cada cliente y se construyen de manera compacta para facilitar su instalación y puesta en marcha.



Bomba 1 Desgasificador Bomba 2 Homogen. Bomba 3



CENTRÍFUGAS DESNATADORAS AUTOLIMPIANTES

Equipos diseñados para la separación de la fase grasa de la leche, con sistema de descarga de lodos manual o bien con sistema autolimpiante.

Las higienizadoras son el complemento ideal para una instalación de recepción de leche cuando se trabaja con leche cruda de baja calidad.

Las descremadoras e higienizadoras están totalmente construidas en acero inoxidable y permiten su total limpieza mediante un sistema CIP.



Desnatadora Mod. SE 15 X

FIBOSA OFRECE SOLUCIONES COMPLETAS Y TOTALMENTE A MEDIDA YA SEAN PARA PLANTAS NUEVAS COMO PARA PLANTAS EXISTENTES QUE REQUIERAN UNA MEJORA DE SU EFICACIA Y PRODUCTIVIDAD, ABARCANDO DESDE LA RECEPCIÓN DE LA LECHE HASTA LA ELABORACIÓN Y ENVASADO DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS.