



I Aplicación

El madurador es un depósito que permite calentar y enfriar la leche, con el fin de poder pasteurizar (calentar) y controlar la fermentación (enfriar). Se puede emplear para producir yogures de diferentes tipos, leches y natas agrias. Adicionalmente el mismo equipo forma una parte integral del proceso para producir mantequilla.

I Principio de funcionamiento

Elaboración de yogur: a la salida del pasteurizador, la leche se introduce al madurador. El tratamiento térmico elimina principalmente la flora patógena. Luego se enfría el contenido y se añaden los fermentos o 'starters'.

Para hacer yogur líquido se procede a la incubación en el Madurador con agitación y control de temperatura hasta que el proceso de fermentación haya finalizado. Luego se enfría y se envasa.

Para yogur de coágulo firme se envasa antes de la incubación y se pone en cámara para la maduración, para también después refrigerarse en cámara.

Elaboración de mantequilla: se plantea la elaboración de mantequilla a partir de la nata obtenida del proceso de desnate o estandarización de la leche. La nata se enfría y se almacena en el Madurador de forma parecida a la de yogur.

I Diseño y características

Unidad cerrada vertical en acero inoxidable AISI 316L o AISI 304.

Cámara para calentamiento con agua o vapor.

Enfriamiento con agua glicolada.

Agitador con velocidad variable para la mezcla homogénea.

Sonda control temperatura.

Regulador de temperatura.

Sensores de nivel.

Filtro entrada aire.

Bolas difusores para la limpieza CIP.

Mirilla con luz para inspección.

Boca de hombre para inspección y mantenimiento.



I Materiales

Piezas en contacto con el producto	AISI 316L y AISI 304
Resto de materiales	AISI 304
Juntas en contacto con el producto	EPDM
Acabado superficial interno	Ra ≤ 0.8 µm (en contacto con el producto)
Acabado superficial externo	pulido mate

I Opciones

Filtros para esterilización con vapor.

I Especificaciones técnicas

- Capacidades des de 150 a 5.000 L.
- Válvulas de mariposa 1" & ¾" en acero inoxidable AISI 316L DN25 con junta EPDM.
- Actuador vertical para C-TOP en acero inoxidable AISI 304L.
- C-TOP y Magnético Reed 24V DC 1E 1M.
- Válvulas de seguridad DN25 y drenaje.
- Manómetro 10 bar, 1½".
- Sacamuestras Keofitt.



The information contained in this brochure is for guidance only. We reserve the right to modify any information or feature without notice in advance. For further information, please, consult our web site. www.inoxpa.com



FT50/MFL.1-EN-0213