



Vandbehandling til mejeri

Branche	Drikkevarer, Fødevarer
Applikation	Kedelvand, Ingrediensvand, Procesvand, Skylevand
Land	Norge

Beskrivelse

En ændring i vandkvaliteten fra den kommunale vandforsyning gjorde vandet hårdere. Derfor blev man nødt til at behandle vandet til mejeriet med et blødgøringsanlæg. Det behandlede vand skal bruges som ingrediensvand i produktion af mejeriprodukter, til kedelvand og til forskellige rensnings processer (CIP). Det er et krav fra kunden, at vandet har en bestemt hårdhed, så det blødgjorte vand blandes med en vis procentdel af drikkevandet, for at der er calcium og magnesium salte i vandet. Inden vandet anvendes, behandles det yderligere i UV desinfektionsanlæg.

Mejeriet producerer fløde, mælk, yoghurt, surmælksprodukter, juice og is-te.

Tekniske data

- Ydelse: Max 150 m³/h
- Hårdhed: 0.5 - 0.7 °dH

Enheder i anlægget

- Blødgøringsanlæg, STFA 40, duplex
- Brinemaker
- Online måling af hårdhed, Testomat
- UV desinfektionsanlæg, 3 x Wedeco Spektron 650e
- Central styretavle Med PLC og HMI
- Præfabrikeret rørsystem i rustfrit stål

Se flere referencer og fotos på silhorko.dk/referencer