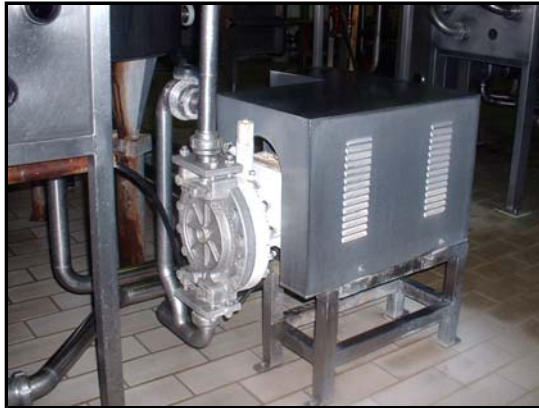




Dosage de ferments lactiques en fromagerie



- Produit :** Ferments lactiques
- Objectif :** Injection de ferments lactiques après la phase de pasteurisation du lait.
- Contraintes :** Produit semi-épais.
Pompe de qualité alimentaire.
Précision du dosage.
Matériaux devant résister à la soude et à l'acide (75%) durant les phases de nettoyage.
- Solution retenue :** Pompe doseuse à membrane hydraulique version alimentaire : usinage spécial de la partie interne du doseur (élimination des zones de rétention), décapage et passivation du doseur et des boîtes à clapets, utilisation d'une huile hydraulique de qualité alimentaire, peinture extérieure blanche et raccordements SMS.
Pompe équipée d'une soupape de sécurité incorporée sur le circuit d'huile motrice avec système de purge d'air intégré.
- Matériel utilisé :** Pompes doseuses à membranes hydrauliques ou à piston



Transfert Dosage Mélange

Centre d'activités
Aéroport d'Epinal - Mirecourt
88500 JUVAINCOURT
e-mail : contact@tdm-pompes.com
www.tdm-pompes.com
Tél : 03 29 37 89 01
Fax : 03 29 37 89 02