



Automation System Hellas

## Τριπλής δράσης παστερίωση γάλατος Όλα σε ένα: Φρέσκο γάλα – Γιαούρτι - Τυρί

Vasilis Giannopoulos  
Sector Manager  
Dipl. Mechanical Engineer, MBA

Η ολοένα αυξανόμενη ανάγκη της Βιομηχανίας Γάλακτος να περικόψει δαπάνες και να προμηθεύσει την αγορά με προϊόντα μεγαλύτερης αξίας, έχει βάλει τις εταιρείες στη λογική της διερεύνησης νέων τεχνικών για την πολλαπλή χρήση του εξοπλισμού.



Η AS Hellas έχοντας εντοπίσει αυτή την ανάγκη, ανέπτυξε την «GalaxiAS 3Act», μια μονάδα παστερίωσης που μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή γάλακτος, γιαουρτιού και τυριού. Ήταν μία πρόκληση για την αυτοματοποίηση αλλά ακόμα πιο πολύ για τη μελέτη και την επιλογή του υλικού εξοπλισμού. Πώς μπορεί κάποιος να συνδυάσει εξοπλισμό και να τον συγκεντρώσει σε μία μονάδα που θα είναι σε θέση να

ανεβάσει θερμοκρασία παστερίωσης σε επίπεδα 72/90/72 ° C και θερμοκρασίες εξόδου 4/45/35 ° C για το φρέσκο γάλα, γιαούρτι και τυρί αντίστοιχα;

Είναι προφανές ότι κάθε προϊόν απαιτεί μια διαφορετική προσέγγιση όσον αφορά το πρόγραμμα θέρμανσης. Ροή, θερμοκρασία, πίεση και χρόνος παραμονής αλληλοεπιδρούν κάτω από διαφορετικές συνθήκες σε κάθε συνταγή για να παραδώσουν το απαιτούμενο αποτέλεσμα: παστεριωμένο γάλα που είναι έτοιμο για



## Automation System Hellas

την παραγωγή τριών εντελώς διαφορετικών προϊόντων! Η μονάδα «CalaxiAS 3Act» αναπτύχθηκε αρχικά για τους πελάτες στις ΗΠΑ, αλλά παρουσιάζει επίσης σημαντικό ενδιαφέρον και για την Ευρωπαϊκή αγορά.

[Επικοινωνήστε τώρα με ένα μηχανικό της AS](#) για να πάρετε περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη μονάδα παστερίωσης τριπλής δράσης.

**Copyright Information** © 2017, AS Automation System Hellas. “All Rights Reserved”  
For more information, please contact [info@ashellas.com](mailto:info@ashellas.com)