



PURIFICACIÓN

CONCENTRACIÓN

CLARIFICACIÓN

INDUSTRIA LACTEA



Nuestras separadoras de productos lácteos tienen características tales como gran capacidad, buen rendimiento de separación de grasa, alta eficiencia y menor consumo de energía. El avanzado diseño de Entrada y Salida, garantiza un tratamiento suave durante todo el proceso de separación, evitando que entre aire destructivo y garantizando la calidad del producto.

Posiblemente no haya materia prima que tenga una diversidad tan amplia como la leche. Incluso la leche simple vendida en el mercado contiene diferentes contenidos grasos.

Hay demasiados tipos de productos lácteos para mencionar, tales como mantequilla, queso, yogurt, etc. El separador de discos tiene una amplia gama de aplicaciones en esta industria, como desengrasado, purificación de leche, estandarización, desinfección, etc. Así como la producción de nata, lactosa y caseína.

Al tener capacidad de desarrollo independiente, podemos desarrollar soluciones de separación especiales para los usuarios.

MODELO	CAPACIDAD	PESO
CLARIFICACION DE LECHE		
MCSX 50	5000	800
MCSX 100	10000	900
MCSX 250	20000	3200
PRODUCTOS LACTEOS		
SKSD 50	5000	400
SKSD 100	10000	500
SKSD 200	20000	1300
CLARIFICACION DE BACTERIAS		
BCSX 50	5000	1800
BCSX 100	10000	2500
BCSX 200	20000	3200

NPA SEPARACION

Coronel Alvarado 2236 - Independencia - Santiago
 Teléfono: + 56 2 2904-7911 – Movil: +56 9 9318-7094
 E- mail: contacto@npa.cl
 Pagina web: www.npa.cl