



Innovazione nella tecnologia  
della centrifugazione  
**SEDICANTER®**  
per la produzione di latte di soia

# FLOTTWEG – tecnologia avanzata per la produzione di latte di soia

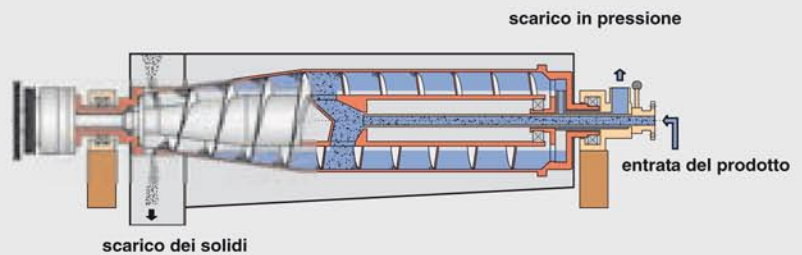
Il SEDICANTER® FLOTTWEG (brevettato) viene impiegato per separare prodotti soffici e leggeri come lieviti, sospensioni di batteri, proteine precipitate e altri prodotti, per i quali un trattamento adeguato con decanter o centrifughe a dischi era difficile, se non impossibile. Anche il latte di soia e la proteina della soia appartengono a questa categoria di prodotti.

Per 30 anni si è prodotto il latte di soia prevalentemente allo stesso modo, con decanter o centrifughe a dischi, principalmente sulla base della tecnologia disponibile.

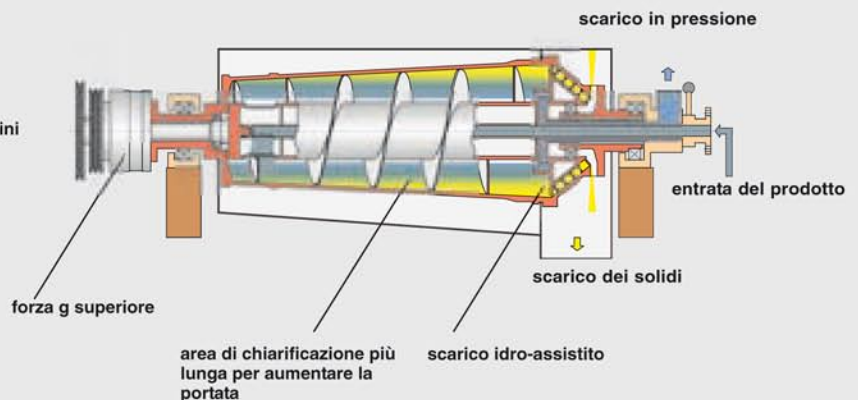
Il SEDICANTER® FLOTTWEG offre ora al produttore di latte di soia una scelta tecnologica migliore e più adeguata. Con il SEDICANTER® FLOTTWEG il latte di soia e le proteine della

soia possono essere trattate con un maggiore vantaggio dal punto di vista economico. Generalmente un SEDICANTER® FLOTTWEG può lavorare almeno il doppio della quantità di latte di soia lavorabile da un decanter di taglia simile, producendo però un panetto più secco (Okara) e un latte più pulito, eliminando la necessità di utilizzare una centrifuga a dischi.

**DECANTER**  
separazione solidi-liquidi  
(fase liquida in pressione)

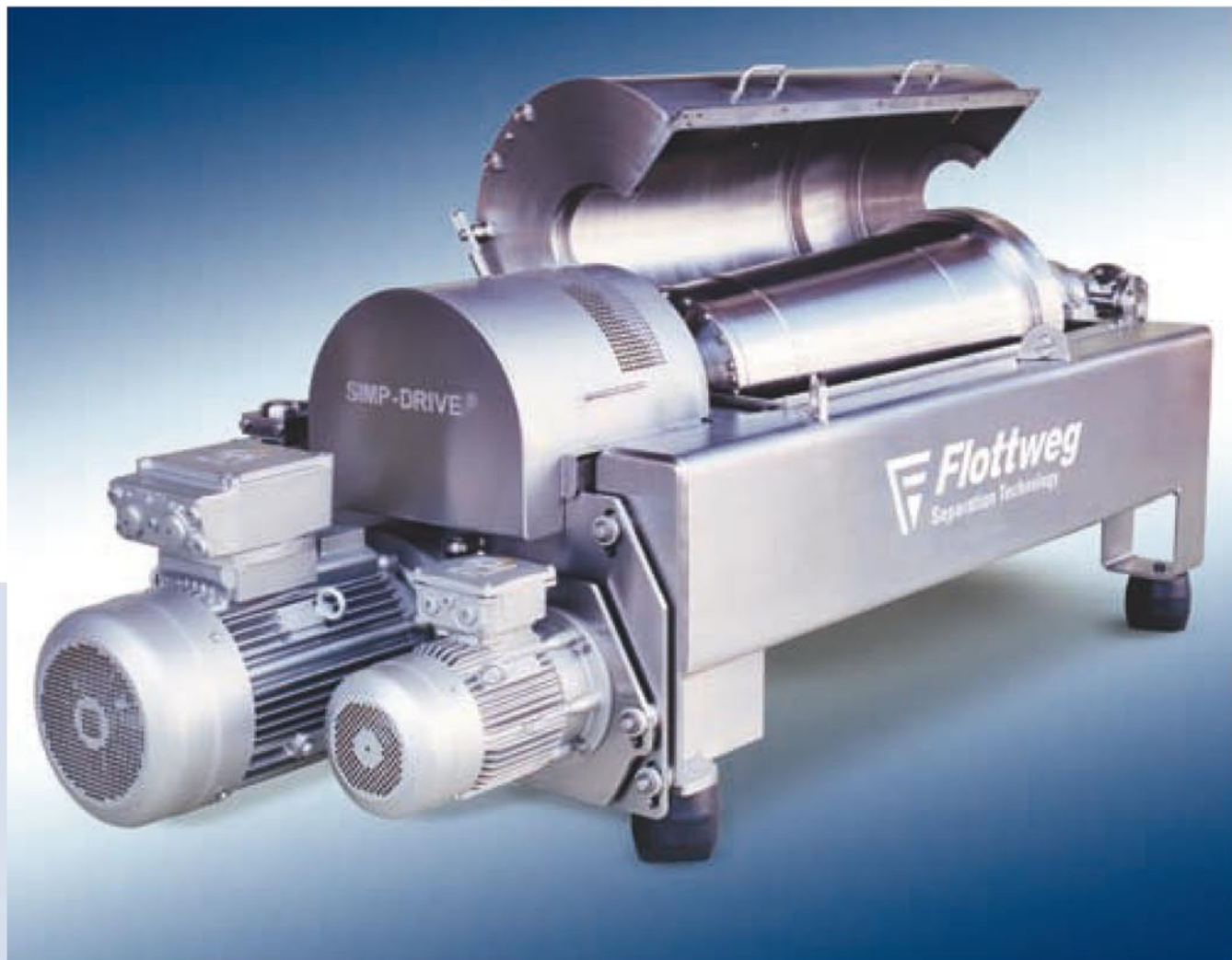


**SEDICANTER®**  
separazione liquidi-solidi fini



Confronto tra SEDICANTER® FLOTTWEG e DECANTER.

# I vantaggi di un SEDICANTER® FLOTTWEG nella lavorazione del latte di soia

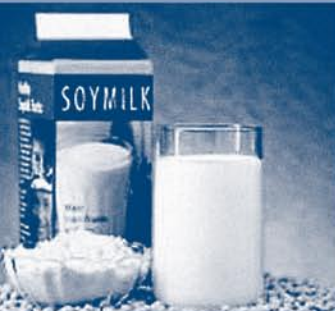


SEDICANTER® FLOTTWEG S4E-3

- **Maggior efficienza** – resa superiore di latte di soia per tonnellata di semi
- **Massima flessibilità** – il SEDICANTER® FLOTTWEG può trattare semi macinati e farina di soia
- **Limpidezza superiore del latte di soia** – meno dello 0,5 % di solidi di sedimento nel latte chiarificato
- **Unico processo** – non è necessario impiegare successivamente una centrifuga a dischi
- **Okara più secchi** (2 – 4 %) paragonati ad un decanter normale
- **Ottima possibilità di lavaggio CIP**



# DECANTER E SEDICANTER® FLOTTWEG per latte di soia



**Centinaia di DECANTER e SEDICANTER FLOTTWEG** lavorano con successo nell'industria alimentare da più di 30 anni in tutto il mondo.

• La Flottweg dispone di diverse unità di prova con SEDICANTER® per test veloci, efficaci e con costi contenuti.

• La tecnologia di separazione Flottweg è anche adatta per concentrato, isolato e idrolizzato di proteina di soia e di acque residue da lavorazione della soia.

## Dati tecnici

	DECANTER FLOTTWEG		SEDICANTER® FLOTTWEG	
	Z32	Z4E	S3E	S4E
<b>Diametro del tamburo</b>	320 mm	420 mm	300 mm	470 mm
<b>Velocità massima del tamburo</b>	5000 g/min	4200 g/min	7750 g/min	5000 g/min
<b>Velocità differenziale</b>	1 – 30 g/min	1 – 30 g/min	1 – 30 g/min	1 – 30 g/min
<b>Materiali</b>	Tutte le parti in contatto con il prodotto sono in acciaio inossidabile di alta qualità (acciaio inossidabile Duplex, AISI 316)			
<b>Ingombri (lung. x larg. x alt.)</b>	2250x1180x800 mm	3200x1000x1200 mm	2400x700x750 mm	3200x1000x1200 mm
<b>Peso massa</b>	1460 kg	2600 kg	1010 kg	2400 kg
<b>Taglia motore</b>	11 + 4 kW	22 + 5,5 kW	15 + 4 kW	22 + 5,5 kW
<b>Portata massima*</b>	1,5 m³/h	4 m³/h	2,5 m³/h	8 m³/h
<b>Optionals</b>	Superfici lucidate in bagno elettrolitico, versione a tenuta di gas per inertizzazione o vuoto, telaio di base disponibile in acciaio inossidabile, dispositivo di isolamento acustico			

\* Da considerarsi come dati indicativi: la capacità reale dipende dal prodotto.

Rappresentante:



Veronesi Separatori S.p.A.  
Via Don Minzoni n. 1  
40050 – Villanova di Castenaso (BO)  
Italia

Tel. 0 51-6 05 45 11  
Fax 0 51-6 05 31 83

E-Mail: [info@veronesi.separatori.com](mailto:info@veronesi.separatori.com)  
[www.veronesi.separatori.com](http://www.veronesi.separatori.com)



**Flottweg AG**  
Industriestraße 6 - 8  
84137 Vilsbiburg  
Deutschland (Germany)

Tel.: +49 8741 301 - 0  
Fax +49 8741 301 - 300

[mail@flottweg.com](mailto:mail@flottweg.com)  
[www.flottweg.com](http://www.flottweg.com)