

# LAIT ET DÉRIVÉS

A-PF SOLUTIONS®

**REDA**  
Food Processing Plants

BeerAzimuth



## Standardisateurs série RTM



# STANDARDISATEURS REDA SÉRIE RTM

## La solution moderne et efficace pour la standardisation en ligne du lait et de la crème

### Application

La standardisation traditionnelle du lait est effectuée en ajustant la teneur en matière grasse du lait et de la crème à travers des mélanges effectués dans les réservoirs de stockage.

Ceci implique pertes de temps et une augmentation des coûts pour les opérations nécessaires.

En outre, il résulte difficile d'obtenir l'exacte concentration de la crème et éviter des stocks résiduels à la fin des opérations relatives.

Les standardisateurs automatiques RTM de REDA sont conçus spécifiquement pour le titrage en ligne soit du lait que de la crème simultanément.

Cette opération est réalisée sans qu'il soit nécessaire de connaître le contenu de matière grasse du lait à de l'entrée.

Ces équipements sont conçus pour fonctionner en conjonction avec une centrifugeuse écrémeuse, en ligne avec l'installation de pasteurisation.



### Principe de fonctionnement

Prérogative exclusive du standardisateur automatique RTM est la vitesse de réglage: le système en fait, prédispose les ajustements des flux (en fonction du titre requis) déjà au cours de la phase de préparation de la ligne de pasteurisation (stérilisation) et de démarrage, pour effectuer ensuite un réglage fin à l'arrivée du lait.

Des densimètres placés sur la ligne lait écrémé et la ligne crème, garantissent un niveau très élevé de précision et de soin dans le titrage, grâce au système de réglage automatique qui tient compte des conditions opératives réelles.

En effet le système reconnaît, en tout temps, le titre du lait à l'entrée et calcule les débits du lait et de la crème en agissant par conséquent sur les vannes automatiques de régulation.

La régulation automatique intervient sur les formules de calcul du standardisateur pour régler l'éventuel écart de données théoriques, en permettant le réglage du système sans intervention de personnel technique qualifié.



## Avantages de la standardisation automatique en ligne

Dans les modernes installations de transformation du lait, la standardisation en ligne avec les unités automatiques RTM de REDA, porte un grand nombre d'avantages par rapport à la méthode manuelle:

- Très haute précision: Lait  $\pm 0,01\%$ ,  $\pm 0,2\%$  Crème
- Aucun effet des variations saisonnières du teneur de matière grasse dans le lait cru.
- Très haute vitesse dans la régulation.
- Constance dans le résultat.
- Qualité inégalée dans le produit obtenu.
- Pas besoin de personnel technique spécialisé.
- Épargne d'énergie et de temps.
- Augmentation des volumes traités.
- Diversification de la gamme de produits.



**REDA**  
Food Processing Plants

## CARACTÉRISTIQUES OPÉRATIVES

- Fonctions disponibles** : Standardisation (standardise en même temps la matière grasse sur le lait et la crème), Ecremage (standardise seulement la crème), Nettoyage lait, Lavage CIP.
- Paramètres de standardisation** : LAIT = de 1% à 4% (de 0,3% à 4% avec l'option LOW FAT MILK)  
CRÈME = de 25% à 65% (de 8% à 65% avec l'option LOW FAT CREAM)
- Option PARTIAL HOMO** : Prédiposition pour connection avec un homogénéisateur "partiel".
- Version RTC** : Version simplifiée qui ne contrôle que le titre de la crème.  
L'application principale de cette version est pour l'écraimage du sérum, mais peut être également appliquée dans l'écraimage du lait.
- Versions spéciales** : Sur demande, ils sont disponibles des versions spéciales capables de standardiser à partir de réservoirs de stockage de la grasse (sans l'utilisation d'une centrifugeuse écrémeuse).

## OPTIONS DISPONIBLES

- LOW-FAT CREAM** : Permet d'obtenir crème à bas contenu de grasse (on peut arriver jusqu'à 8%).
- LOW-FAT MILK** : Permet de standardiser le lait à valeurs inférieures à 0,8% (jusqu'à 0,3%).
- PARTIAL HOMO** : Permet l'insertion d'un homogénéisateur partiel en ligne avec le standardisateur.
- TOTAL HOMO** : Le système Total Homo garantit débit et pression constante vers l'homogénéisateur pendant les décharges de l'écraimage.
- CREAM ADDING** : Le système permet l'injection en ligne de crème à partir d'une source externe afin d'enrichir le lait en crème par rapport au titre du lait cru.



## PARAMÈTRES DE STANDARDISATION

	de	à	précision	avec calibration automatique
LAIT	1%	4%	± 0,03%	± 0,01-0,02%
LAIT avec option "Low-fat milk"	0,3%	4%	± 0,03%	± 0,01-0,02%
CRÈME	25%	65%	± 0,5%	± 0,2%
CRÈME avec option "Low-fat cream"	8%	65%	± 0,5%	± 0,2%

## DONNÉES TECHNIQUES

MOD.	DÉBIT (max.)	Long. (mm)	DIMENSIONS	
			Larg. (mm)	Haut. (mm)
RTM50	5 000	850	1200	1800
RTM100	10 000	850	1200	1800
RTM150	15 000	850	1800	1900
RTM200	20 000	850	1800	1900
RTM250	25 000	850	1800	1900
RTM300	30 000	1200	2000	1900
RTM350	35 000	1200	2000	1900
RTM500	50 000	1200	2000	1900

### Remarques:

- Les débits sont indiqués en litres/heure.
- Les données techniques contenues dans cette présentation sont indicatives et non contraignantes, sauf erreurs et omissions. REDA par conséquent, se réserve le droit de modifier/adapter les informations techniques et dimensions des produits inclus dans cette présentation sans préavis et sans responsabilité vers tiers.



02.KFR.03/2020