

Impianti a resine per il settore alimentare e delle bevande.



#Providing**Solution**

I processi di trasformazione di alimenti costituiscono una fonte importante di sottoprodotti ad elevato valore aggiunto e gli impianti a resine sono una tecnologia molto efficace e affidabile per:

- Rettifica e demineralizzazione del mosto (MCR)
- Decolorazione mosto e succhi di frutta
- Estrazione polifenoli, tannini, antociani
- Separazione e estrazione di coloranti naturali
- Demineralizzazione e decolorazione del succo di uva
- Deamarificazione succo di arancia



TWT Food Technology fornisce soluzioni chiavi in mano completamente automatiche.



VANTAGGI :

- Basso consumo acqua
- Ridotto consumo di chemicals per l'estrazione o la rigenerazione
- Controllo di tutte le fasi di processo
- Valorizzazione dei prodotti estratti
- Separazione ottimale degli scarichi e riduzione dei reflui prodotti
- Acque reflue e riduzione emissioni odorigene



Tecnoimpianti
Food Technology



Via Salvo d'Acquisto, 16/B - 20060 Pozzuolo M. (MI)
T. +39 02 9535.8203 - F. +39 02 955.80174 - info@tecnoimp.com

www.ministab.com