Gestire l´acqua nell´industria alimentare
in modo sostenibile

L'ACQUA É UNA RISORSA PREZIOSA

Il trattamento dell'acqua nell'industria alimentare e delle bevande sta assumendo un'importanza sempre maggiore. La tutela delle risorse pone il settore di fronte a grandi sfide: da un lato occorre ridurre i consumi di acqua ed energia, dall'altro, proprio nel comparto alimentare, vanno rispettati elevati standard igienici.

Un uso consapevole di questa preziosa risorsa tutela l'ambiente e permette di evitare costi superflui. È qui che entrano in gioco le centrifughe decanter HILLER. Da decenni vengono impiegate sia nella vera e propria produzione di alimenti e bevande (come puree, succhi, vino, oli vegetali, ecc.), sia nel trattamento delle acque di processo e di scarico che ne derivano.

HILLER offre soluzioni decanter su misura per l'industria alimentare, sia per i processi produttivi sia per la gestione delle acque. In questo ambito si distinguono due principali applicazioni: il trattamento delle acque industriali per il loro successivo riutilizzo e il trattamento delle acque reflue per ridurne i costi di smaltimento.

APPLICAZIONI TIPICHE

Materie prime di origine vegetale

- Acque reflue della lavorazione di frutta e verdura
- Recupero dell'amido dalle acque di processo
- Acque di lavaggio delle patate
- Acque di lavaggio delle barbabietole

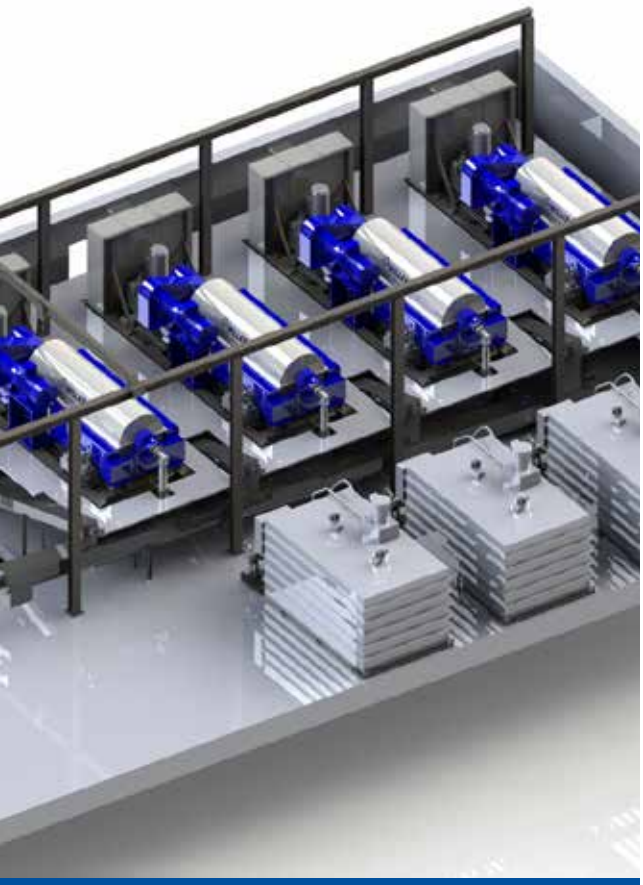
Bevande

- Acque reflue delle distillerie
- Acque reflue della produzione del tè

Prodotti di origine animale

- Acque reflue dell'industria lattiero-casearia
- Acque reflue della lavorazione dei prodotti a base di carne

HILLER GmbH
www.hillerzentri.de/en
Schwalbenholzstr. 2
D-84137 Vilsbiburg
t +49 8741 / 48 - 0
info@hillerzentri.de

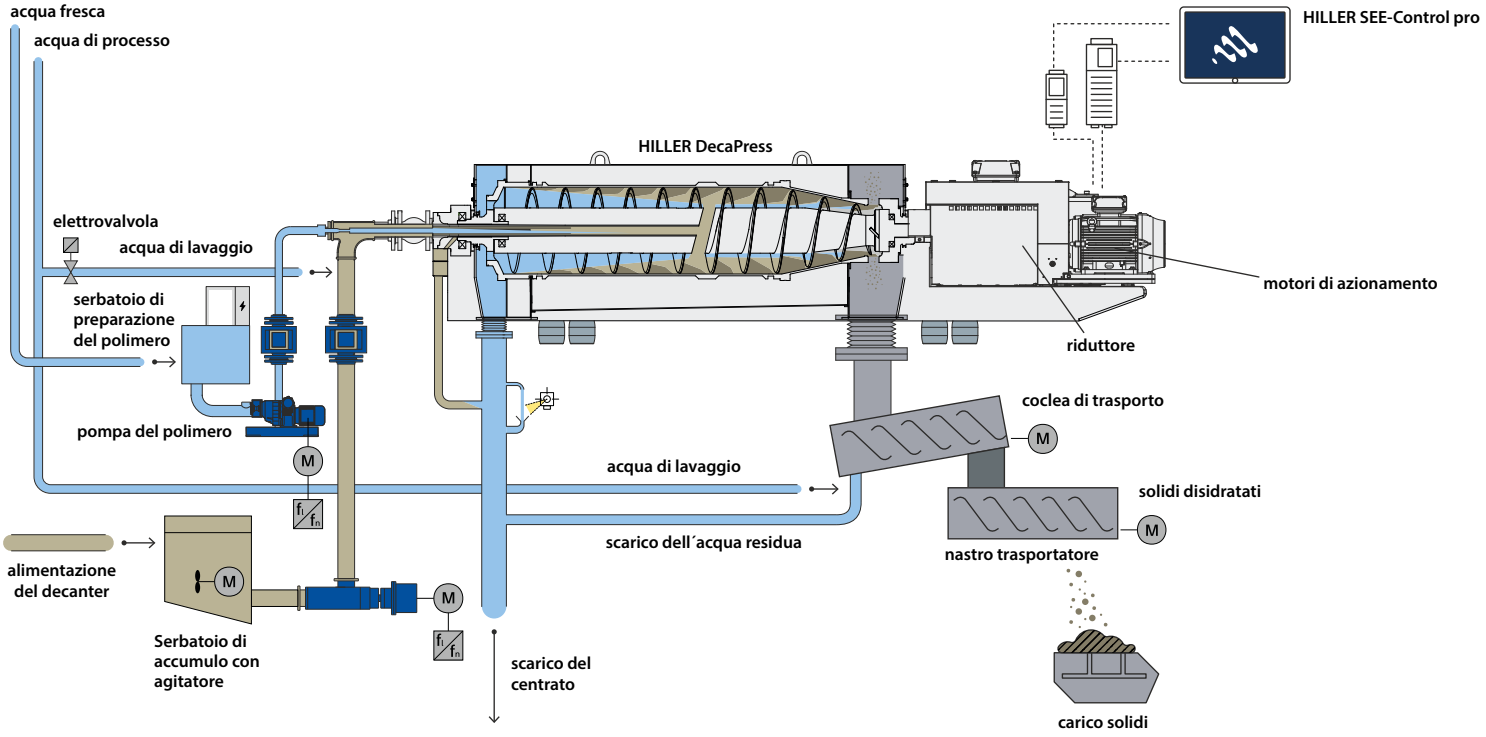


HILLER offre soluzioni complete con tutti i componenti dell'impianto da un unico fornitore, anche sotto forma di impianti compatti chiavi in mano o di impianti containerizzati.

RISPARMIO DI ACQUA FRESCA DURANTE IL PROCESSO PRODUTTIVO

Nell'industria alimentare, delle bevande e lattiero-casearia, la maggior parte dell'acqua che non viene utilizzata come ingrediente per la produzione finisce nelle acque reflue. Grazie al trattamento delle acque industriali con il decanter, il fabbisogno aggiuntivo di acqua può essere ridotto al minimo. Rispetto ai sistemi di pressatura alternativi, come le presse a nastro, la tecnologia decanter si distingue in particolare per il minore consumo d'acqua richiesto per la produzione di alimenti e bevande. Grazie al sistema chiuso, il decanter richiede inoltre interventi di pulizia meno frequenti rispetto ai sistemi aperti. La macchina è costituita essenzialmente in acciaio inox, riducendo così il rischio di contaminazione rispetto ai sistemi che utilizzano tele o maniche filtranti.

TRATTAMENTO DELLE ACQUE REFLUE DI PROCESSO

Il ridotto consumo di energia e il limitato impiego di prodotti ausiliari rendono il decanter una tecnologia particolarmente conveniente. L'elevato contenuto di sostanza secca nei solidi scaricati riduce sensibilmente i costi di smaltimento, consentendo un rapido ammortamento dell'investimento. Queste caratteristiche, unite alla struttura compatta, alla facilità d'uso e all'elevato grado di automazione, rendono la tecnologia particolarmente interessante per l'industria alimentare e delle bevande.

RAPPRESENTAZIONE SCHEMATICA DI UN TRATTAMENTO DELLE ACQUE REFLUE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE