



BE SAFE, BE PURE



**CENTRIFUGHE
A DISCHI AUTOPULENTI**

INDUSTRIA DELLE BEVANDE



L'AZIENDA

Siamo un'azienda nuova ma portiamo con noi un importante bagaglio: un'esperienza pluriennale e consolidata nel settore della progettazione, produzione e commercializzazione di centrifughe a dischi, per diverse applicazioni ed in particolare per l'industria delle bevande.

Ecco perché, partendo dallo studio delle tue necessità, siamo in grado di offrirti la risposta che meglio soddisfa le tue esigenze, permettendoti di ottenere il meglio dal tuo prodotto.

SEI BUONI MOTIVI PER SCEGLIERCI



Prodotto Made in Italy



Conoscenza tecnica ed esperienza pluriennale



Team dinamico e innovativo in una struttura agile e flessibile



Ottima efficienza di chiarificazione



Facilità di manutenzione



Riduzione dei costi di gestione



- Performance ottimali
- Riduzione dei consumi e della potenza installata
- Scarico automatico per una massima igiene del processo e minime perdite di prodotto
- Sistema di alimentazione con afflusso soft per evitare danni al prodotto
 - Trattamento soft del prodotto all'ingresso
 - Design idrodinamico studiato per ridurre le turbolenze
- Tenuta idraulica per limitare al massimo l'ossidazione del prodotto
- Tenuta ermetica per evitare perdite di CO2 e l'ossidazione del prodotto
- Aumento dell'efficienza meccanica – vita dei cuscinetti - per un'operatività di lungo periodo
- Asse rotore a cartuccia
- Facilità di manutenzione e risparmio sui costi di gestione
- Sicurezza e pulizia dell'intero processo
- Facilità di controllo e regolazione



I nostri chiarificatori possono essere impiegati in una vasta gamma di applicazioni: vino, birra, caffè, tè, succhi di frutta e ovunque sia richiesta una separazione di solidi fini da un liquido, al fine di recuperare una sostanza di valore oppure eliminare degli scarti, con l'obiettivo di ottenere il meglio dalla bevanda.

Con un'elevata efficienza di separazione, rimuovono anche le particelle di solido più piccole, permettendo una riduzione dei costi di filtrazione laddove questa è necessaria.

La nostra esperienza e competenza nel settore ci permette di aiutarti a trovare la soluzione più ottimale per la tua applicazione, in base ai tuoi requisiti di processo e/o prodotto, nel pieno rispetto delle caratteristiche della tua bevanda.

Chiarificazione mosto e vino

A partire dalla filtrazione del mosto fino alla chiarifica del vino (a fine fermentazione o prima dell'imbottigliamento), i separatori centrifughi sono spesso utilizzati in sostituzione o affiancamento degli strumenti di filtrazione tradizionali, garantendo vantaggi importanti sulle caratteristiche finali del prodotto.

Essi consentono infatti di rimuovere quei solidi che non sono separabili tramite i metodi di filtrazione tradizionali a causa della ridotta differenza di densità rispetto al liquido, senza incidere negativamente sulle proprietà del prodotto. Al contrario, permettono di migliorare le caratteristiche del vino e la sua limpidezza, di ottenere una riduzione efficace della torbidità, dei solidi indesiderati e dei lieviti, aiutando quindi l'enologo a produrre vini eccellenti.

Chiarificazione mosto

Un mosto chiarificato consente una fermentazione più uniforme e controllabile e questo è decisivo per il successivo processo di produzione del vino.

I vini che sono prodotti da mosti chiarificati si possono infatti stabilizzare meglio ed in modo più economico. Si aumenta poi l'efficienza dei filtri con conseguente risparmio sui costi.

Chiarificazione vino

La chiarificazione non è importante solo nel trattamento del mosto. Durante tutto il processo di produzione del vino, una chiarificazione efficiente garantisce un miglioramento importante in termini di purezza e limpidezza e quindi in termini di valore.

MODELLI	PORTATA MOSTO l/h	PORTATA VINO l/h	PORTATA IDRAULICA l/h	POTENZA MOTORE kW
ES350B	4.000	8.000	10.000	9,2
ES400B	5.000	10.000	12.000	11
ES450B	6.000	13.000	15.000	15

Chiarificatori autopulenti per vino e mosto

Chiarificazione birra

I chiarificatori hanno ormai un ruolo strategico nell'industria della birra. Anche in questo campo infatti sono spesso utilizzati in sostituzione o affiancamento degli strumenti di filtrazione tradizionali, ad esempio nel trattamento del mosto caldo o freddo, del trub wort, della green beer, permettendo in via generale una chiarifica più efficiente e veloce con indubbi vantaggi in relazione alla torbidità e al controllo dei lieviti.

MODELLI	PORTATA BIRRA/GREEN BEER l/h	PORTATA IDRAULICA l/h	POTENZA MOTORE kW
ES350BH	7.000	10.000	9,2
ES400BH	9.000	12.000	11
ES450BH	12.500	15.000	15

Chiarificatori autopulenti per birra e green beer



Caffè e tè

Anche nell'ambito di questo settore, i nostri chiarificatori permettono di eliminare il contenuto di solidi e diminuire la torbidità della bevanda, garantendone così il massimo valore.

Dopo la fase di decantazione, la miscela di acqua e tè viene chiarificata per eliminarne i sedimenti ancora presenti e passare così alla successiva fase di produzione.

MODELLI	PORTATA TE' - CAFFÈ I/h	PORTATA IDRAULICA I/h	POTENZA MOTORE kW
ES350B	4.000	10.000	9,2
ES400B	5.000	12.000	11
ES450B	6.000	15.000	15

Chiarificatori autopulenti per caffè e tè

Succhi di frutta

Sia che si tratti di succo di frutta prodotto direttamente dalla frutta, sia che si tratti di succo concentrato diluito con acqua e aromi, con i nostri chiarificatori avrai la possibilità di ottenere il massimo dalla tua bevanda.

Dopo la fase di estrazione e decantazione, il succo di frutta ottenuto contenente tracce di solidi (e di agenti chiarificanti) viene sottoposto a chiarificazione per la loro rimozione e per ridurre la torbidità al livello desiderato, per poi proseguire con la successiva fase di filtrazione e concentrazione.

MODELLI	PORTATA SUCCHI DI FRUTTA I/h	PORTATA IDRAULICA I/h	POTENZA MOTORE kW
ES350B	8.000	10.000	9,2
ES400B	10.000	12.000	11
ES450B	12.000	15.000	15

Chiarificatori autopulenti per succhi di frutta

NB: le portate dipendono dal contenuto di solidi e dal livello di chiarifica richiesto.

La migliore strategia di business, un cliente soddisfatto

Crediamo fortemente nell'importanza di stabilire con i nostri clienti un rapporto di fiducia reciproca.

Per questo vogliamo offrirti un servizio completo, affidabile e continuo per garantirti la giusta tranquillità a partire dallo studio delle tue esigenze di prodotto e processo fino all'installazione e la messa in servizio, la manutenzione e l'eventuale riparazione.

I nostri tecnici ti supporteranno in ogni momento e luogo durante tutto il ciclo di vita della tua macchina, anche formando il tuo personale e, attraverso manutenzioni periodiche e programmate, si assicureranno che la sua operatività e performance siano sempre ottimizzate.

SATISFACTION
TRUST
ASSISTANCE
LOYALTY
SUPPORT
COMMUNICATION
FEEDBACK
SERVICE



TEAM R&D

Per lo studio delle tue esigenze di prodotto e processo.



MONITORAGGIO

Monitoraggio a distanza mediante software apposito per continuo controllo delle performance.



RICAMBI

Ricambi originali.



TRAINING

Formazione per i tuoi tecnici e operatori.



MANUTENZIONE

Contratti di manutenzione programmata, periodica e preventiva.



SUPPORTO TECNICO

Team di tecnici esperti ti supporteranno in ogni momento e luogo.

Espin srl

Via Lago di Levico, 7
36015 Schio (VI) Italy
Tel. +39 0445 1600247
P.IVA IT04268250240 | SDI M5UXCR1

espinseparators.com
info@espinseparators.com

