

DIVISION



SEPARATION  
SOLUTIONS

Scrematrici  
*Milk Separators*  
Ecrémeuses  
**SERIE MCS**



GRUPPO

**PIERALISI**

INNOVATORI PER PASSIONE



# Scrematrici Serie MCS

*Milk Separators Series MCS*

**Ecrèmeuses Série MCS**

## APPLICAZIONI:

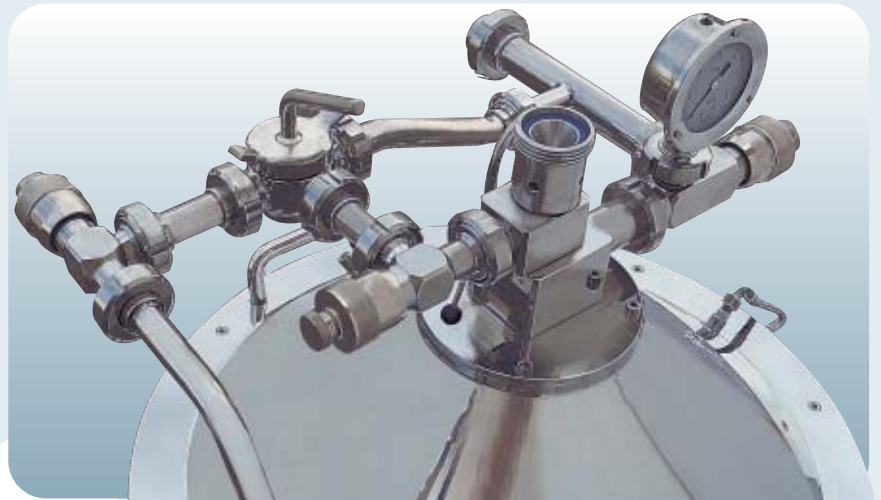
- scrematura latte preriscaldato
- titolazione latte preriscaldato
- pulitura latte
- scrematura siero latte preriscaldato e filtrato

Ogni scrematrice viene fornita nella sua versione base, ma è disponibile una vasta gamma di accessori per rispondere alle specifiche esigenze di ogni azienda.



## L'UNITA' CENTRIFUGA E' COMPOSTA DA:

- corpo macchina in ghisa verniciata;
- frizione a masse centrifughe (ferodi intercambiabili);
- organi di trasmissione a bagno d'olio;
- motore in versione IP55;
- protezione motore in acciaio inox;
- tamburo completo in acciaio
- inox ad alta resistenza;
- incastellatura superiore in acciaio inox;
- collettore raccolta e scarico sedimenti in acciaio inox;
- 2 pompe centripete per l'allontanamento in pressione delle due fasi separate (magro e panna);
- manometri per la regolazione delle contropressioni;
- raccordo DN40 uscita magro;
- raccordo DN25 uscita panna;
- raccordo DN50 ingresso prodotto;
- valvole micrometriche di regolazione in acciaio inox;
- serie tubi e rubinetti di lavaggio in acciaio inox;
- regolatore di pressione e manometro per acqua di manovra (Mod. MCS 1, MCS 2, MCS 3);
- rubinetto per azionamento manuale scarico sedimenti (Mod. MCS 1, MCS 2, MCS 3);
- elettrovalvole di alimentazione acqua di manovra con relativo by-pass e rubinetteria per manovra manuale completa di manometro e riduttore di pressione (Mod. MCS 5);
- serie di guarnizioni e piattelli



Gruppo di titolazione - *Standardization group* - Groupe de standardisation.

- di ricambio;
- chiavi speciali, olio carter e dotazioni d'uso.

## LAVAGGIO:

La macchina è progettata per l'inserimento in un sistema di lavaggio chimico centralizzato (C.I.P.), ma può essere lavata in maniera semiautomatica, utilizzando la vaschetta a livello costante come vasca di servizio.

Tutte le parti a contatto con il prodotto, la zona interna del coperchio, il collettore e la zona di uscita dei sedimenti vengono lavate e sanitarizzate automaticamente, senza alcuna necessità di smontare nessuna parte dell'unità.

## APPLICATIONS:

- *pre-heated milk skimming*
- *pre-heated milk standardization*
- *milk clarification*
- *pre-heated and filtered whey skimming*

*The milk separators are offered*

# Scrematrici Serie MCS

## Milk Separators Series MCS

### Ecrémeuses Série MCS

*in their basic version, but a wide range of accessories is available to meet specific customer requirements.*

#### THE BASIC CENTRIFUGE UNIT IS MADE UP OF:

- base casing in painted cast-iron;
- centrifugal clutch (replaceable linings);
- oil bath drive gear;
- IP55 version motor;
- motor protection cover in stainless steel;
- complete bowl in high



*resistance stainless steel;*

- upper casing in stainless steel;
- sediment collector and discharge system in stainless steel;
- 2 centripetal pumps for pressure discharging of the two separated phases (skimmed milk and cream);
- pressure gauges for regulating the backpressure;
- skimmed milk outflow DN40 connection;

- cream outflow DN25 connection;
- product feed DN50 connection;
- micrometric regulating valves in stainless steel;
- washing pipes and taps in stainless steel;
- pressure control and pressure gauge for operating water (Models MCS 1, MCS 2, MCS 3);
- tap for manual sediment discharge (Models MCS 1, MCS 2, MCS 3);
- electric valves for operating water, complete with by-pass, taps for manual operation, pressure gauge and pressure reducer (Model MCS 5);
- spare gaskets and disks;
- special tools, carter oil and basic outfit.

#### WASHING

*The machine is designed to be connected with an automated*



*chemical washing system (C.I.P.), but it can be washed semiautomatically by using the constant level wash water tank.*

*All parts in contact with the product, the internal part of the cover, the collector and the sediment outflow area*

MODELLI - MODELS - MODELES		MCS1	MCS2	MCS3	MCS5
Capacità nominale l/h Nominal throughput l/h Débit nominal l/h	Latte Milk Lait	1.500	3.000	5.000	7.000
	Siero (*vedi Nota) Whey (*see Note) Petit-lait (*voir Note)	2.200	5000	7000	11000
	Titolazione latte Milk standardization Standardisation lait	2.200	5000	7000	11000
Altezza totale mm Overall height mm Hauteur totale mm		1.380	1.380	1.380	1.400
Larghezza totale mm Overall width mm Largeur totale mm		1.300	1.300	1.300	1.400
Profondità totale mm Overall depth mm Profondeur totale mm		900	900	900	930
Potenza installata kW Installed power kW Puissance installée kW		5,5	7,5	11	15
Peso kg Weight kg Poids kg		1.180	1.180	1.180	1.370





# Division Separation Solutions

are washed and sanitized automatically without manual disassembly of the unit.

## APPLICATION :

- écrémage lait préchauffé
- standardisation lait préchauffé
- clarification lait
- écrémage petit-lait préchauffé et filtré

Chaque écrémeuse est fournie dans la version base. Par contre, une vaste gamme d'accessoires est à disposition du client pour avoir un séparateur qui correspond exactement à ses besoins.

## EQUIPEMENT DE BASE :

- corps du séparateur en fonte peinte;
- embrayage de type centrifuge

(garnitures interchangeables);

- transmission à bain d'huile;
- moteur version IP 55;
- protection du moteur en acier inox;
- tambour complet en acier inox à haute résistance;
- bâti supérieur en acier inox;
- collecteur de récolte et de décharge des sédiments en acier;
- 2 pompes centrifètes pour l'écoulement sous pression des deux phases séparées lait écrémé et crème;
- manomètres pour le réglage des contre-pressions;
- raccord DN40 sortie lait écrémé;
- raccord DN25 sortie de la crème;
- raccord DN50 entrée du produit;
- vannes micrométriques de régulation en acier inox;
- série de tuyaux et de robinets de nettoyage en acier inox;
- régulateur de pression et manomètre pour eau de manoeuvre (Modèles MCS 1, MCS 2, MCS 3);
- robinet pour l'écoulement manuel des sédiments (Modèles MCS 1, MCS 2, MCS 3);
- vannes électroniques

d'alimentation pour eau de manoeuvre avec by-pass et robinets pour ouverture manuelle, comprenant manomètre et réducteur de pression (Modèle MCS 5);

- série de joints et assiettes de rechange;
- clefs spéciales, huile à engrenage et outillage spécial.

## NETTOYAGE :

Les séparateurs ont été conçus pour un système de nettoyage chimique centralisé (C.I.P.), mais le nettoyage peut être effectué semi-automatiquement, en utilisant le bac à niveau constant comme bac de service. Toutes les parties en contact avec le produit, la partie intérieure du couvercle, le collecteur et la zone de sortie des sédiments sont nettoyés et désinfectés automatiquement, sans aucune nécessité de démonter l'installation.

### (\*) NOTA:

La portata nominale (funzione scrematura siero) si deve intendere come dato puramente indicativo non vincolante, riportato solo per seguire un uso comune ormai consolidato. Di fatto, la portata reale verrà determinata solo in fase di collaudo, essendo funzione dei seguenti parametri: - percentuale di grasso del prodotto da scremare; - qualità del prodotto da scremare; - quantità di residui solidi dopo la filtratura; - temperatura ed omogeneità del prodotto; - massima percentuale di grasso tollerata nel prodotto scremato.

### (\*) NOTE:

The nominal throughput (whey skimming function) is to be considered as a standard value, indicated only as the usual throughput commonly applied. In fact, the real throughput will be defined only during the testing phase, being a consequence of the following parameters: - fat percentage of the product to be skimmed, - quality of the product to be skimmed, - quantity of solid effluent after filtering, - temperature and homogeneity of the product, - maximum fat percentage permitted in the skimmed product.

### (\*) NOTE :

Le débit nominal (fonction écrémage du petit-lait) doit s'entendre purement indicatif, comme valeur standard couramment utilisée. Le débit réel sera déterminé en phase de mise en service comme conséquence des paramètres suivants : - pourcentage de graisse du produit à écrémer; - qualité du produit à écrémer; - quantité de résidus solides après la filtration; - température et homogénéité du produit; - pourcentage maximum de graisse permise dans le produit écrémé.

GRUPPO

**PIERALISI**  
INNOVATORI PER PASSIONE

Via Don Battistoni, 1 - 60035 JESI (AN) - Italy - Tel. +39-0731-231.1 - Fax +39-0731-231.239  
www.pieralisi.com - info@pieralisi.com