



FARCK SPA – итальянская компания, которая уже много лет специализируется на создании установок и аппаратов для производства молока, молочных продуктов и продуктов питания в целом. Предприятие имеет большой опыт в области концентрированных и сухих напитков, таких как молочная сыворотка, молоко, барда, фруктовые соки и пр. В производстве используется принцип



тепловой компрессии вторичного пара, что позволяет значительно снизить расход в изготавливаемом оборудовании. Продукт циркулирует в виде стекающей пленки, теплообменники состоят из вертикальных пучков труб, из образовавшегося конденсата удаляются незагрязненные жидкости, мытье установки осуществляется очень быстро путем принудительной циркуляции. Емкость концентраторов – от 1000 л до 50 000 л водяного пара. Важной характеристикой оборудования FARCK для производства концентрированных напитков является централизация управления и контрольной сигнализации на синоптической панели, что позволяет одному оператору полностью эксплуатировать установку. Все выпарные аппараты FARCK имеют моноблочную конструкцию, что снижает время транспортировки и установки. Благодаря многолетнему опыту в данной отрасли было разработано оборудование с низким расходом и компактной установкой.

С целью создания комплектного ассортимента оборудования по производству концентрированных напитков компания FARCK SpA производит выпарные аппараты распылительно-сушильного типа для изготовления долгохранящихся порошкообразных продуктов питания. По сравнению с обычными распылительно-сушильными установками, продукт, полученный с помощью аппарата FARCK, отличается значительно более высоким качеством: более низкая плотность, гигроскопичность практически отсутствует, более высокая растворимость, не затвердевает в упаковке, что улучшает применение в промышленности. Благодаря высокому уровню профессионализма технического персонала компания FARCK выполняет и вводит в эксплуатацию установки



«под ключ» на территории Италии и за рубежом. Транспортировку, установку и сборку, в том числе и крупногабаритных и сложных элементов, компания FARCK всегда осуществляла непосредственно с помощью своих собственных средств и персонала, на основе опыта, приобретенного за долгие годы работы в данной отрасли. Кроме того возможна поставка отдельных аппаратов уже установленных на платформу и связанных между собой: среди них – пастеризаторы, установки автоматической мойки (CIP), минисыроварни и пр. Также к услугам заказчиков FARCK – технические специалисты, осуществляющие ввод в эксплуатацию оборудования компании и управление процессом производства.

FARCK SPA is an Italian company specialized in the manufacturing of plants and machinery for the dairy and food industry in general with a long year experience in the realization of evaporators and spray-dryers for liquids such as milk whey, milk, stillage, grape must, fruit juices, etc. The principle used is the Vapour Thermal Recompression that allows the realization of plants with very reduced consumptions. The circulation of the product is "falling film", with vertical pipe bundle exchangers, condensate separation with elimination of non-polluting liquids and cleaning of the plant by means of forced circulation in short time. The capacity of the evaporators varies from 1.000 lt/h of evaporated water up to 50.000 lt/h of evaporated water. An important characteristics of evaporators from FARCK SPA is the centralization of all controls into one control synoptic board which allows the driving of all the plant by one operator alone. All evaporators from FARCK SPA are realised in monobloc in order to be easily transported and installed in short time. Thanks to many years of experience in this sector FARCK SPA can design and manufacture plants with very low consumptions thus respecting the environment.

In order to finish the concentration process, FARCK SPA manufactures Spray-drying plants for the pulverisation of the concentrated liquids coming from evaporators and their transformation into powders with a long-life conservation. Compared to traditional dryers, the product coming from a FARCK SPA plants has better qualitative characteristics: lower density, no hygroscopicity, better



solubility, no hardening in packaging and so a better use in the industry.

Thanks to the high level experience of its technicians, FARCK SPA is able to manufacture and supply complete «turnkey» plants in Italy and all over the world. The transport, positioning and assembly also of voluminous and complex plant's components are always made directly by its own skilled staff and its means of transport, offering also a good after-sale service.

Near its workshop FARCK has manufactured and installed an Experimental Centre for the production of milk or whey powders provided with liquid reception unit, pasteurisation and homogenising line, TVR evaporator, spray-dryer, etc in order to show at all potential buyers the running of such plants.

FARCK SPA can also supply single plants assembled on skid such as pasteurisation unit, CIP plants, complete dairy, all capacity tanks and liquid transport tankers.

Farck Spa

Via Roma, 94 - 26010 Pianengo (Cremona) Italy
Tel. +39 0373 741 44 - Fax +39 0373 747 88
farck@farck.com - www.farck.com

TECHNOLOGY FOR FOOD INDUSTRY. DESIGN, CONSTRUCTION, INSTALLATION.



Plant and machinery. Stainless steel tanks. Transport tankers.

Farck is an Italian company specialized in the engineering and manufacturing of plants and machinery for the food industry and in the supply of turnkey plants.

