

DANTEK
Micro-Nanobubble Technologies
شرکت دانش بنیان دانا تجهیز پترو آب



« راه حل های دانتک در صنعت مواد غذایی
Food industry and Dantek Solutions

■ Brief catalogue



DANTEK
Micro-nanobubble Technologies
Dantek Food catalogue

www.Dantek-Group.com

instagram.com/dantek_group

(+98) 31 32326801-2

اصفهان خیابان پروین اعتماسی، چهارراه دشتستان، ساختمان برنا ۷، واحد ۴۰۶

نانو آزن و CIP خطوط تولید

- قدرت بالا در حذف آلودگی های میکروبی و گند زدایی نسب به روش های سنتی
- عدم نیاز به CIP با مواد مصرفی (سود و اسید)
- تولید یون های OH و اکسیداسیون قوی در گندزدایی و تمیز کردن محیط
- سرعت بالا در گندزدایی و با حداقل هزینه مصرفی

شناورسازی با هوای محلول توسط میکرو-نانو حباب

- شناورسازی ذرات معلق و جداسازی آنها
- جداسازی چربی از پساب
- امکان بازچرخانی آب در سیستم
- جداسازی روغن امولسیون

میکرو-نانو حبابها در منابع غذایی

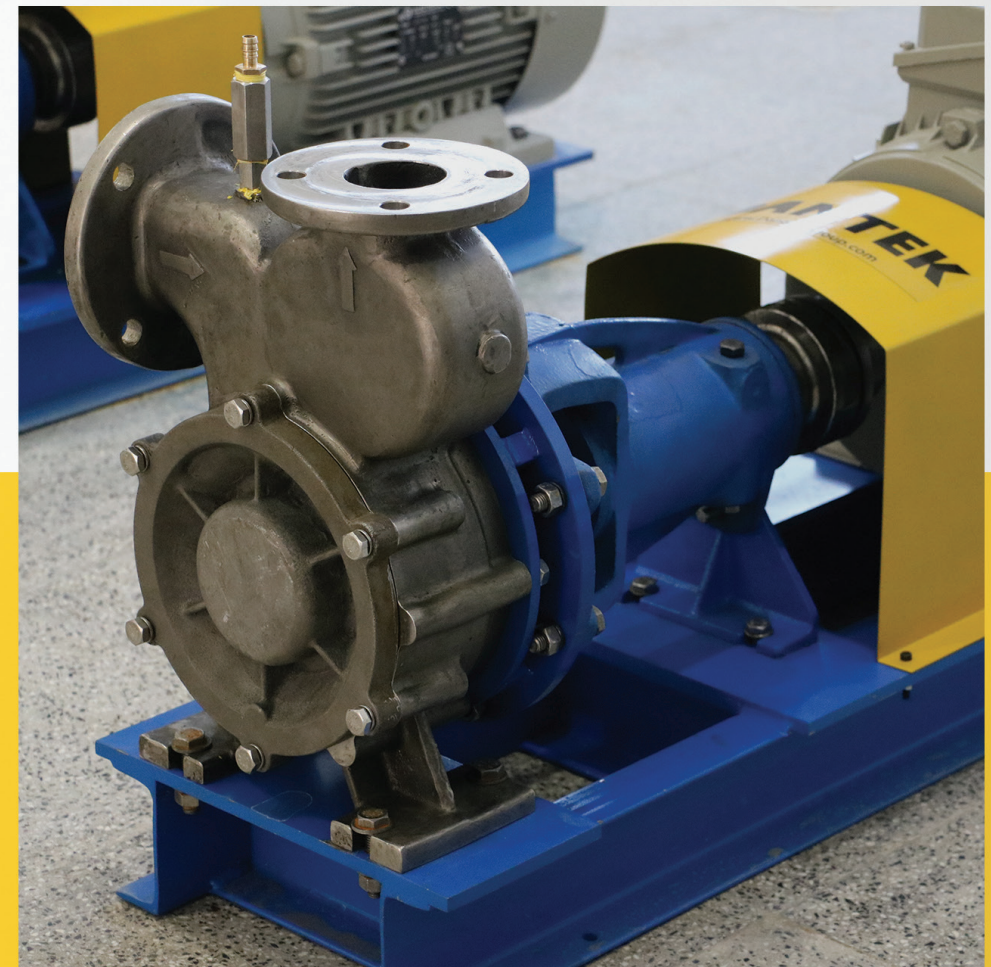
- پاستوریزاسیون بدون افزایش دمای کلی محصول
- تزریق هوا در چربی
- ایجاد فوم میکرو-نانو در محصول
- ایجاد محصول کم کالری

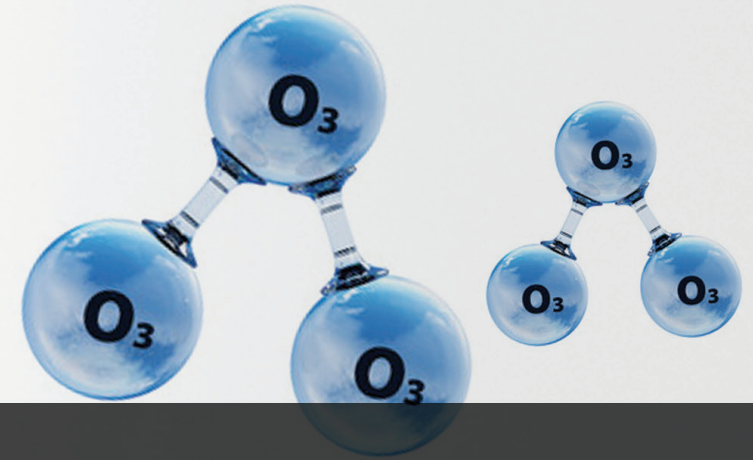
اختلاف سیال- سیال در منابع غذایی

- اختلاط شدید و ایجاد روغن امولسیون در سیال
- تزریق و امولسیون سیال در روغن با جریان ورتکس شدید
- همگن سازی چربی در سیال و یا موارد دیگر

پمپ ورتکس دوفازی دانتهک

پمپ ورتکس دوفازی دانتهک با استفاده از فناوری پیشرفته ای، امکان تولید میکرو-نانوحبابها با تراکم بالا را فراهم می کند. از خواص منحصر به فرد نانوحبابها، اندازه بسیار کوچک آنها و در نتیجه آن نسبت سطح به حجم بسیار زیاد است. این ویژگی موجب می شود نانو حبابها شناوری کمی داشته باشند و در مدت طولانی در سیال باقی بمانند. از دیگر ویژگی این حبابها انتقال گاز به سیال با راندمان بالا، گندزدایی و شناورسازی ذرات بسیار کوچک است.





- ◀ بیش از 90% راندمان انتقال ازن
- ◀ حباب هایی کوچکتر از 200 nm
- ◀ ترکیب گاز-سیال با نسبت 10-15%
- ◀ اکسیداسیون قوی و موثر با یون های OH-

