

L'avantage

Miura

pour Industrie Alimentaire

Une chaudière à vapeur fiable est un équipement incontournable pour toute installation de transformation alimentaire. En plus d'alimenter les équipements sanitaires, la vapeur est utilisée pour chauffer les grands fours et chaudrons, chauffer des bâtiments et traiter et préparer les aliments.



Sécurité Alimentaire

Tous les produits chimiques de traitement de l'eau Boilermate de Miura sont certifiés W1, de qualité alimentaire et approuvés par l'ACIA pour le marché canadien. Nos produits Boilermate sont élaborés dans nos installations de Brantford, en Ontario, afin d'en assurer la qualité.

Conception Efficace et Modulaire



Les chaudières Miura à faibles émissions aident l'industrie alimentaire à maximiser son efficacité. Les chaudières Miura peuvent générer de la vapeur en 5 minutes. Cette caractéristique permet aux entreprises d'augmenter leur efficacité et d'économiser.



Les systèmes de chaudières modulaires sont un choix idéal pour les applications avec une demande fluctuante. Le système modulaire gère les besoins variables et répartit la charge sur plusieurs chaudières à l'aide de la commande MI.

Vapeur pour la Pasteurisation

Les chaudières de Miura peuvent produire assez de chaleur pour assurer un chauffage adéquat et uniforme du lait. La vapeur est également essentielle pour stériliser les surfaces et l'équipement afin de prévenir la croissance de bactéries et assurer un produit sécuritaire pour les consommateurs.



Learn more at www.MiuraBoiler.ca

Miura 

Turnkey Steam Solutions for Energy, Water & Environment