



Food and Beverage



La Seguridad en los Procesos Lácteos

Filtration. Separation. Solution.SM

FBDairyES

La Seguridad en los Procesos Lácteos

Para proteger al máximo su marca, la elección es Pall

Los fabricantes de queso, leche envasada e ingredientes lácteos en todo el mundo escogen a Pall para satisfacer sus requisitos de filtración en productos, en servicios y de seguridad en los procesos.

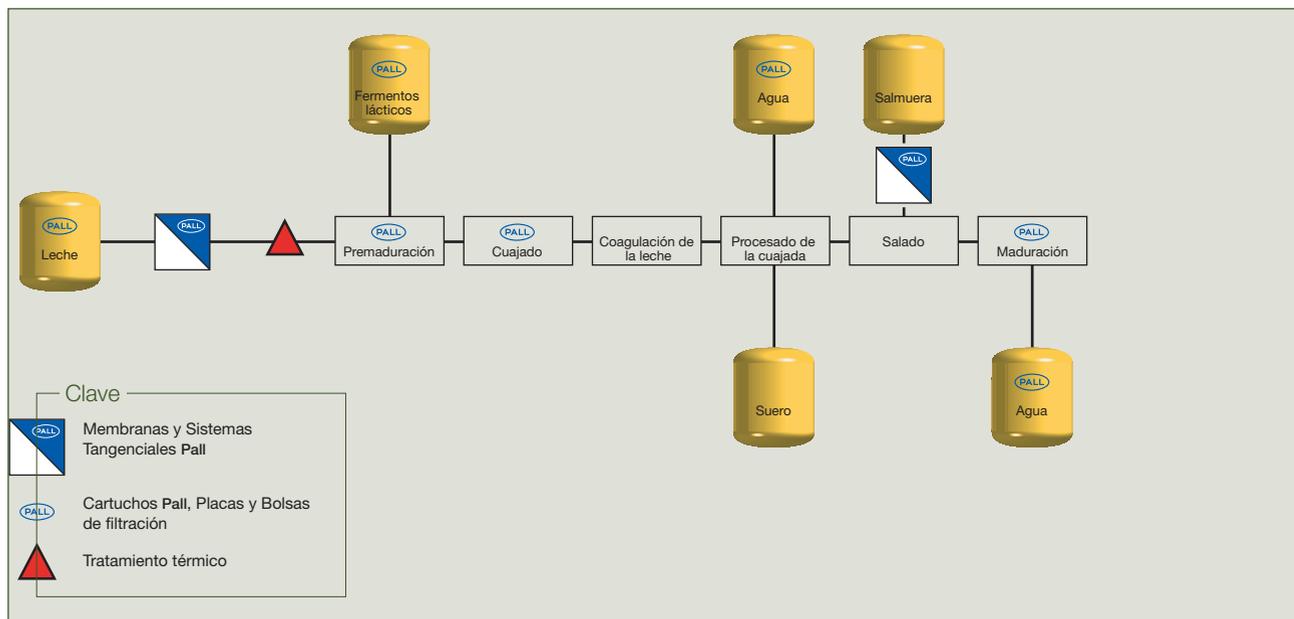
Ahora, con la incorporación a su línea de productos de las membranas cerámicas® Membralox™, Pall ofrece una gama completa de productos de filtración y separación de alto valor añadido para dar asistencia a los productores lácteos del mundo entero.

Un equipo internacional de especialistas en industria láctea colabora a nivel local con los clientes del sector, brindándoles su experiencia en filtración, así como respuestas inmediatas a aspectos relativos a la seguridad del proceso, especialmente en lo que respecta a los servicios (aire, gas, vapor y agua). Los clientes de Pall poseen acceso instantáneo a una red global de científicos e ingenieros que les ayudan a proteger la calidad de sus productos lácteos y a reducir sus costes de producción.

Para proteger al máximo su marca, la elección es Pall

Figura 1

Proceso general de quesos



Cartuchos de filtración



Cartuchos de filtración de alto caudal



Placas y Módulos de filtración



Elementos metálicos

Gestión Global de los Fluidos para el control de procesos críticos

El programa de Pall para la **Gestión Global de los Fluidos de PallSM (TFM)**, aúna los productos de filtración y separación con los servicios científicos, para brindar a nuestros clientes sistemas inteligentes y económicos de gestión de fluidos. El programa TFM de Pall es el primero de esta naturaleza ideado para la industria láctea. Fue desarrollado por Pall para dar respuesta a los intereses en seguridad alimentaria, y se basa en una dilatada experiencia con clientes del sector lácteo.

El programa TFM en la práctica

La figura 2 ilustra cómo se puede aplicar el TFM a la producción de yogures, mientras que la figura 1 muestra su uso en la elaboración de quesos.

Para determinar los puntos críticos de control del proceso, se realiza una evaluación preliminar de riesgos y un análisis del proceso. Cada punto crítico de control debe ser abordado individualmente, así como asignarse una secuencia de filtración específica. Cada secuencia de filtración incorpora filtros de membrana excepcionalmente duraderos y fiables para lograr una protección biológica máxima frente a bacterias, endotoxinas y virus.

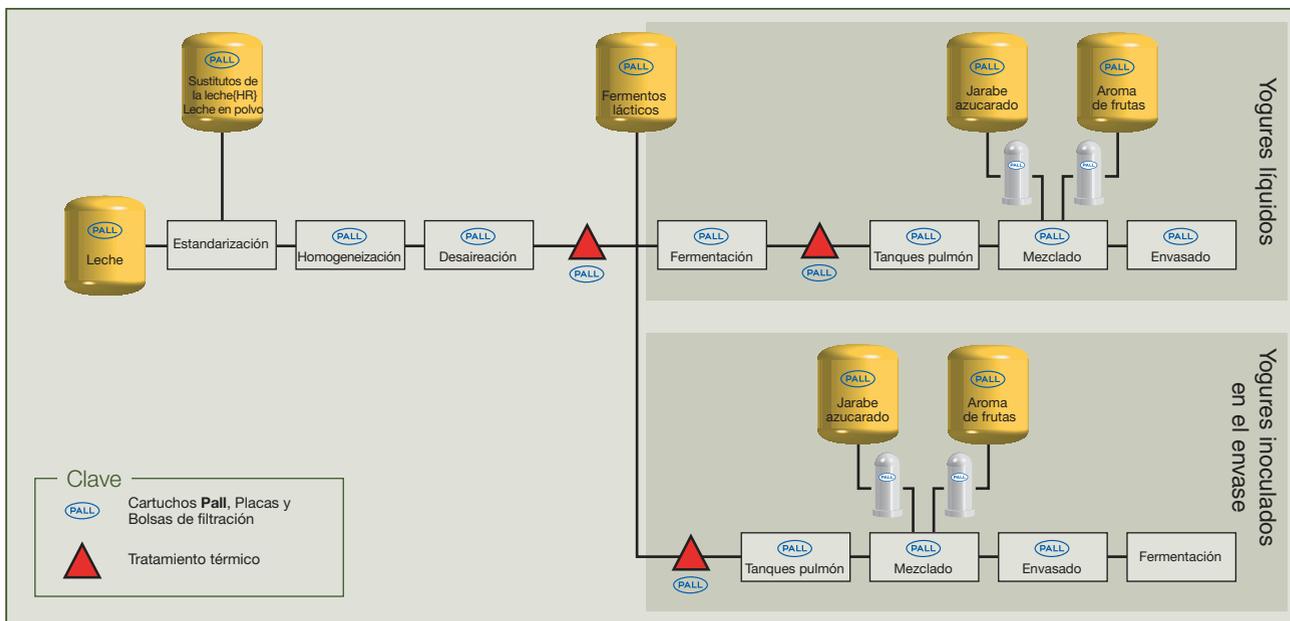
Gracias al programa TFM de Pall para la industria láctea, los clientes se benefician de una máxima seguridad del producto, una mayor eficacia, ventajas competitivas y menos devoluciones

Cada eslabón define la solidez de la cadena

Por ello, el programa TFM de Pall se ocupa de todos los puntos del proceso en los que el producto puede entrar en contacto con contaminantes microbianos o supervivientes al proceso.

Figura 2

Proceso general de yogures



Carcassas de filtración



Carcassas de filtración



Sistemas de filtración



Sistemas de filtración

Gestión de Servicios Pall

Gestión de Servicios Pall

Pall, la mayor compañía del mundo de filtración, ofrece ahora a la industria alimentaria y de bebidas un servicio completo de asistencia técnica, revolucionando así la gestión de los sistemas de filtración. Haciendo uso de una tecnología punta, los ingenieros de asistencia en campo de Pall controlan por completo todos los aspectos que intervienen en la filtración de fluidos, dejando tiempo a sus clientes para centrarse en lo que hacen mejor, es decir, dirigir su negocio. Los expertos del equipo de operaciones de asistencia técnica de Pall le brindan asistencia postventa y soluciones de mantenimiento para sus equipos.

- Mantenimiento preventivo y planificación programada
- Mejora del rendimiento
- Asesoramiento de procesos
- Documentación y evaluación detallada
- Revisiones de gestión
- Respuesta pormenorizada a clientes prioritarios
- Modernización de equipos
- Mantenimiento predictivo basado en el Mantenimiento de Seguridad Centralizado (RCM)
- Tiempo de parada reducido de los equipos
- Asistencia telefónica especializada
- Acceso a repuestos y boletines técnicos a través de sitios web



Pall Corporation

Pall España S.A.U
Alimentación y Bebidas

Isla de Córcega 2
28100 Alcobendas. **Madrid**
+00 34 91 6579812 teléfono
+00 34 91 6579837 fax

New York - USA
866 905 7255 teléfono gratuito
+1 516 484 3600 teléfono
+1 516 625 3610 fax
foodandbeverage@pall.com

Visítenos en la web en www.pall.com/foodandbev

Pall Corporation tiene oficinas y plantas en todo el mundo, pudiéndolas encontrar en: Argentina, Australia, Austria, Bélgica, Brasil, Canadá, China, Francia, Alemania, India, Indonesia, Irlanda, Italia, Japón, Corea, Malasia, Méjico, Holanda, Nueva Zelanda, Noruega, Polonia, Puerto Rico, Rusia, Singapur, Sudáfrica, España, Suecia, Suiza, Taiwán, Tailandia, Reino Unido, Estados Unidos y Venezuela. Nuestros distribuidores se encuentran localizados en las principales áreas industriales del mundo.

Los presentes datos y procedimientos están sujetos a posibles cambios en virtud de los avances tecnológicos. En consecuencia, recomendamos a los usuarios que revisen anualmente la continuidad de su validez. Los números de referencia mencionados anteriormente están protegidos por los derechos de autor de Pall Europe Limited.

®, Pall y Membralox son marcas registradas de Pall Corporation.
Filtration, Separation, Solution, y Total Fluid Management son marcas de servicio de Pall Corporation.
® indica que se trata de una marca comercial registrada en los EE.UU.
©2006, Pall Corporation.

Filtration. Separation. Solution.sm