



Food and Beverage



Procédés Sécurisés de Transformation Laitière

Procédés Sécurisés de Transformation Laitière

Pall, la plus optimale des assurances, pour la protection de vos marques

De nombreux producteurs de fromages, de laits de consommation et d'ingrédients laitiers du monde entier ont choisi notre société, Pall, pour répondre à leurs besoins en termes de protection de la qualité des produits finis ainsi qu'en divers services et procédés de filtration.

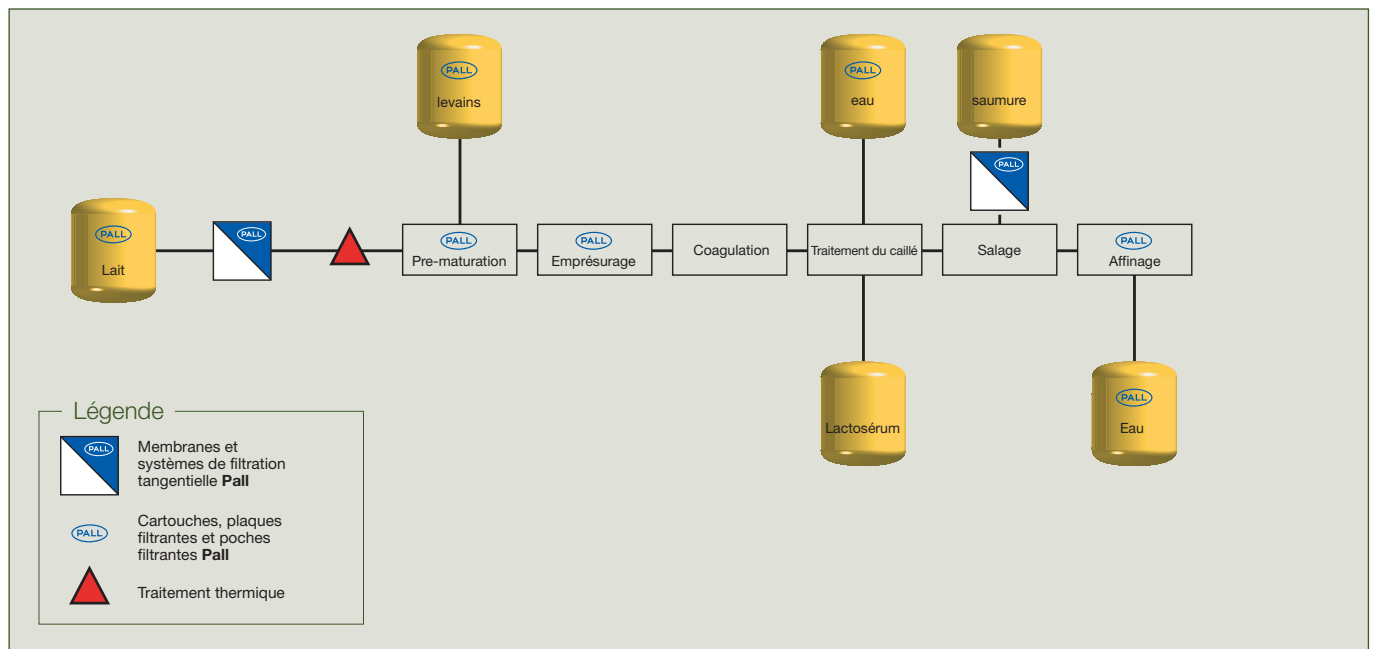
Avec l'ajout des membranes céramiques Pall® Membralox™ à sa gamme de produits, Pall propose aujourd'hui un assortiment complet de produits de filtration et de séparation à haute valeur ajoutée pour venir en aide aux transformateurs laitiers du monde entier.

Notre équipe internationale de spécialistes en procédés laitiers travaille localement en partenariat avec nos clients du secteur laitier pour partager son expertise en matière de filtration et apporter une réponse rapide aux problèmes de contamination et de re-contamination des procédés, en particulier par le biais des utilités (air, gaz, vapeur, eau). Les clients de Pall ont ainsi un accès direct à un réseau mondial de scientifiques et d'ingénieurs qui les aident à faire face aux risques de contamination de leurs produits et à réduire leurs coûts de fabrication.

Pall, la plus optimale des assurances pour la protection de vos marques

Figure 1

Procédé type de transformation fromagère



Cartouches Filtrante



Cartouches à haute capacité de filtration



Plaques/modules filtrants



Filtres métalliques

Total Fluid Management pour la protection des procédés critiques

Le programme **Pall Total Fluid ManagementSM** (TFM) associe des produits de filtration et de séparation à des services scientifiques pour proposer aux clients des systèmes de gestion des fluides intelligents et économiques. Le programme TFM de **Pall** est le premier du genre dans l'industrie laitière. Ce programme a été mis au point par Pall pour répondre aux préoccupations liées à la sécurité alimentaire et résulte d'années d'expérience avec les clients du secteur laitier.

Avec le programme TFM de Pall, les clients laitiers bénéficient d'une sécurité maximale pour leurs produits et d'une efficacité accrue pour leurs procédés.

Aucune chaîne n'est plus solide que son maillon le plus faible

Voilà pourquoi le programme TFM de **Pall** est une prise en compte systématique et exhaustive de toutes les parties du procédé où un produit est susceptible d'être en contact avec un ou des contaminants microbiens.

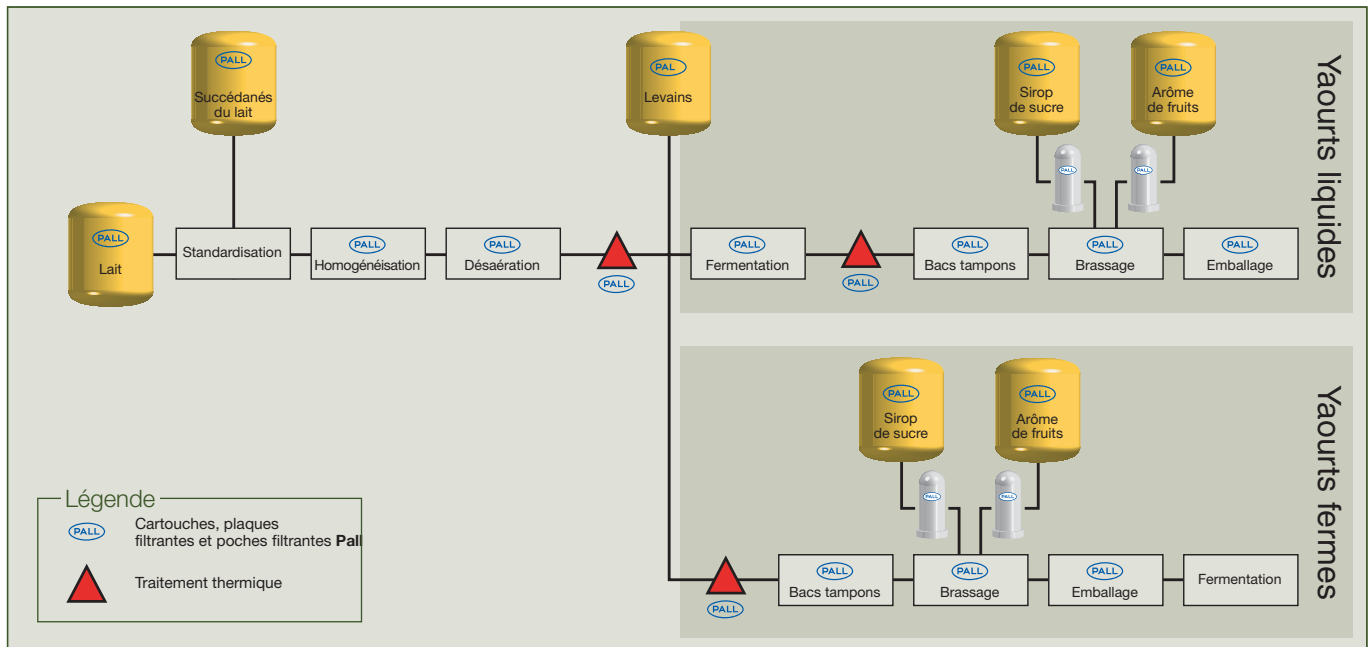
TFM en pratique

Les figures 1 et 2 montrent comment le programme TFM de Pall s'applique aux procédés de fabrication de fromages et de yaourts.

Une analyse préliminaire des risques et un audit du procédé permettent de déterminer les points critiques de contamination du procédé. Chaque point critique de contamination est étudié séparément afin de lui attribuer une séquence de filtration spécifique. Chaque séquence de filtration comporte des filtres à membranes d'une durabilité et d'une fiabilité exceptionnelles pour une protection biologique maximale contre les bactéries, les endotoxines et les virus.

Figure 2

Procédé standard de fabrication de yaourts.



Corps de filtres



Corps de filtres



Systèmes de filtration



Systèmes de filtration

Gestion des services Pall

Gestion des services Pall

Pall, la plus importante société de filtration au monde, propose désormais à l'industrie alimentaire un service d'assistance complet qui révolutionne la gestion des systèmes de filtration. Les ingénieurs d'assistance sur site de Pall utilisent la technologie la plus moderne pour prendre en charge tous les aspects de la filtration des fluides, ce qui permet aux clients de se concentrer sur ce qu'ils savent faire le mieux: la fabrication de leur produits et la gestion de leur entreprise. Les experts de l'équipe des opérations de service de Pall offrent également un service après-vente et des solutions de maintenance des équipements.

- Maintenance préventive et programmée
- Amélioration des performances
- Conseil en procédés
- Rapports et évaluations détaillés
- Bilans de gestion
- Dépannage d'urgence des clients
- Mises à niveau des équipements
- Maintenance prédictive fondée sur une maintenance centrée sur la fiabilité (RCM)
- Réduction des temps de non production
- Assistance téléphonique dédiée
- Accès par le site Internet aux pièces de rechange et aux fiches techniques
- Réduction des coûts de production



Pall Corporation

Pall Food and Beverage

St Germain-en-Laye - **France**
+33 1 30 61 38 00 Téléphone
+33 1 30 61 22 61 Fax
pallfr.pg.cde@pall.com

New York - **USA**
866 905 7255 Appel gratuit
+1 516 484 3600 Téléphone
+1 516 625 3610 Fax
foodandbeverage@pall.com

Consultez notre site internet à l'adresse www.pall.com/foodandbev

Pall Corporation possède des bureaux et des usines dans le monde entier et notamment dans les pays suivants : Afrique du Sud, Allemagne, Argentine, Australie, Autriche, Belgique, Brésil, Canada, Chine, Corée, Espagne, États-Unis, France, Inde, Indonésie, Irlande, Italie, Japon, Malaisie, Mexique, Norvège, Nouvelle-Zélande, Pays-Bas, Pologne, Porto Rico, Royaume-Uni, Russie, Singapour, Suède, Suisse, Taiwan, Thaïlande, et Venezuela. Ses distributeurs sont présents dans les principaux pays industrialisés.

En raison de l'évolution de la technologie, ces données ou procédures peuvent être soumises à modification. Nous conseillons donc aux utilisateurs de vérifier annuellement qu'elles sont toujours valables. Les références citées ci-dessus sont protégées par le droit d'auteur de Pall Europe Limited.

® PALL, Pall et Membralox sont des marques commerciales déposées de Pall Corporation. Filtration, Separation, Solution, et Total Fluid Management sont des marques de service de Pall Corporation. ® indique une marque déposée aux États-Unis. ©2006, Pall Corporation.