



Food and Beverage



Lavorazione lattiero-casearia affidabile

# Lavorazione lattiero-casearia affidabile

# Lavorazione lattiero-casearia affidabile

L'azienda Pall è l'azienda di elezione per la protezione ottimale del marchio

I produttori di formaggi, di latte destinato alla vendita e di ingredienti caseari scelgono un'unica azienda, Pall, per soddisfare i requisiti di filtrazione, di assistenza e di sicurezza del trattamento.

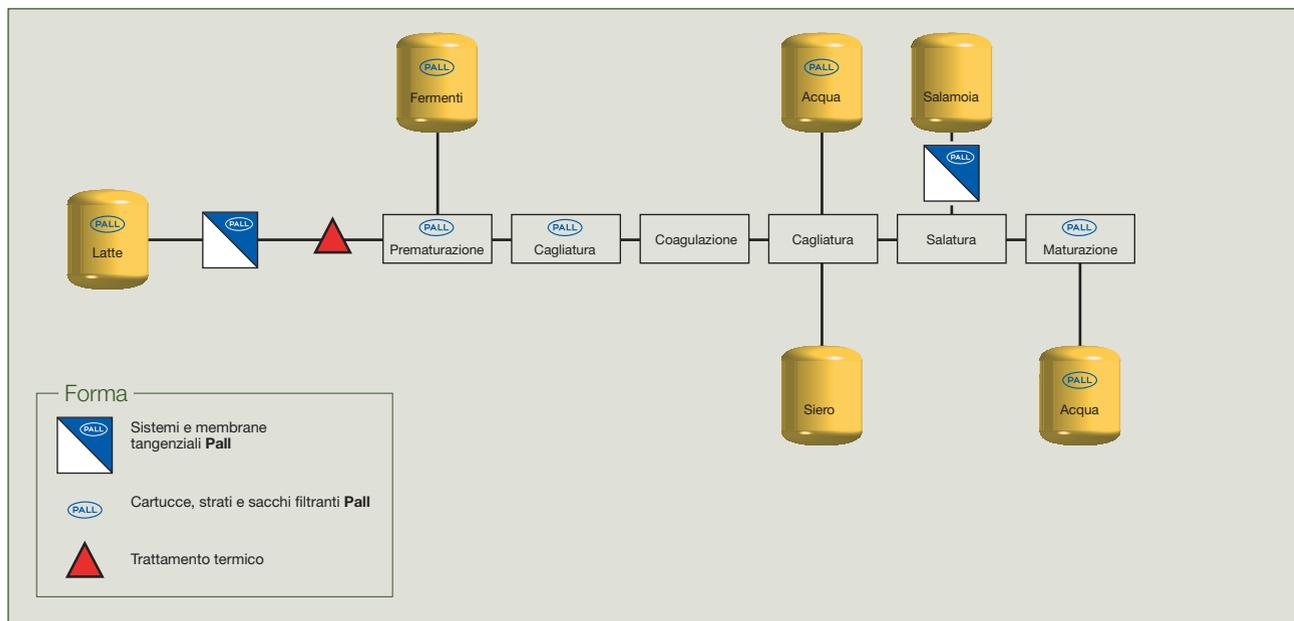
Con l'aggiunta delle membrane ceramiche per la filtrazione in flusso tangenziale Membralox™ Pal® alla gamma di prodotti, ora Pall fornisce una vasta gamma di prodotti di separazione e filtrazione ad alto valore aggiunto per sostenere i produttori mondiali di prodotti caseari.

Un team internazionale di specialisti nel settore caseario dell'azienda Pall collabora con clienti a livello locale, garantendo perizia nella filtrazione e una risposta rapida nell'elaborazione di aspetti di sicurezza, soprattutto in relazione alle utenze (aria, gas, vapore, acqua). I clienti Pall dispongono di un accesso immediato a una rete globale di scienziati e ingegneri, che aiutano i clienti a proteggere la qualità dei propri prodotti caseari riducendo i costi di produzione.

*L'azienda Pall è l'azienda di elezione per la protezione ottimale del marchio*

Figura 1

Lavorazione generale del formaggio



Cartucce filtranti



Cartucce filtranti ad alto flusso



Filtri a strati e moduli



Elementi in metallo

# Gestione complessiva dei fluidi per un controllo accurato della lavorazione

Il programma **Total Fluid Management<sup>SM</sup>** (TFM) di Pall unisce i prodotti di separazione e filtrazione all'assistenza scientifica per fornire ai clienti sistemi di gestione dei fluidi intelligenti e produttivi. Il programma TFM **Pall** è il primo di questo genere nell'industria casearia. Questo programma è stato sviluppato dall'azienda Pall per far fronte alle esigenze relative alla sicurezza alimentare ed è il risultato di molti anni di esperienza con i clienti del settore caseario.

## TFM nella pratica

Mentre la Figura 2 illustra come il TFM può essere applicato alla lavorazione dello yogurt, la Figura 1 ne mostra l'applicazione nella produzione dei formaggi.

Si utilizzano una valutazione preliminare del rischio e un procedimento di indagine al fine di determinare le fasi cruciali del controllo del trattamento. Ciascun punto di controllo deve essere affrontato singolarmente e gli va attribuita una sequenza di filtrazione specifica. Ciascuna sequenza di filtrazione include filtri a membrana particolarmente duraturi e affidabili per la massima protezione biologica contro i batteri, le endotossine e i virus.

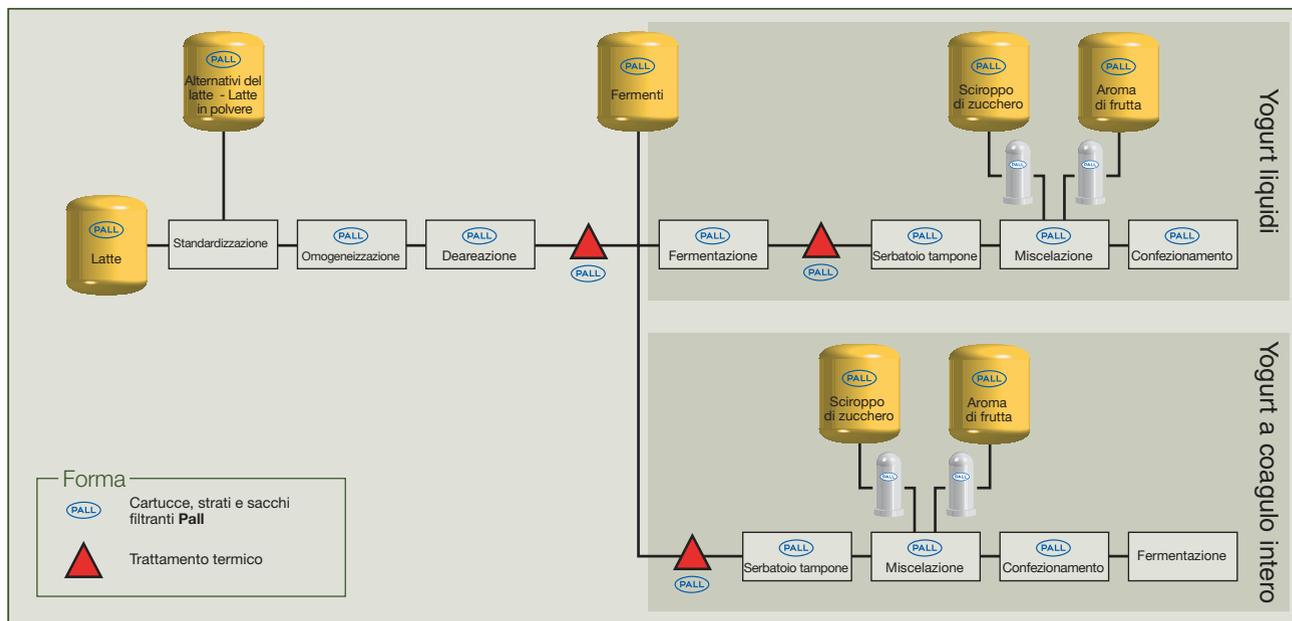
**Con il programma TFM caseario dell'azienda Pall, i clienti traggono beneficio dalla massima sicurezza del prodotto, maggiore efficienza, vantaggio competitivo e meno restituzioni**

**Nessuna catena è più forte del suo anello più debole**

Questa è la ragione per cui il programma TFM **Pall** affronta ogni fase del trattamento in cui un prodotto potrebbe entrare in contatto con contaminanti microbici o reduci dal trattamento.

**Figura 2**

Lavorazione generale dello yogurt



Alloggiamenti del filtro



Alloggiamenti del filtro



Sistemi di filtrazione



Sistemi di filtrazione

# Gestione dell'assistenza Pall

Pall, l'azienda di filtrazione più grande al mondo, oggi offre un servizio completo di supporto all'industria Food and Beverage per rivoluzionare la gestione dei sistemi di filtrazione. Utilizzando una tecnologia allo stato dell'arte, gli ingegneri del centro di supporto Pall detengono il pieno controllo della filtrazione dei fluidi, consentendo ai clienti di dedicare più tempo a ciò che sanno fare meglio, gestire la propria azienda. Gli esperti del team operativo di assistenza Pall offrono assistenza post-vendita e soluzioni di manutenzione per l'attrezzatura dei clienti.

- Manutenzione preventiva e programmazione pianificata
- Prestazioni migliori
- Consultazione della lavorazione
- Rapporto dettagliato e valutazione
- Analisi della gestione
- Risposta sul guasto per clienti prioritari
- Aggiornamenti dell'attrezzatura
- Manutenzione preventive basata sulla Reliability Centered Maintenance (RCM)
- Tempo di fermo macchina ridotto
- Assistenza telefonica dedicata
- Accesso al sito Web per pezzi di ricambio e bollettini tecnici
- Costi di servizio ridotti



Pall Corporation

## Pall Food and Beverage

Milano - Italia  
+39 0247 7961 telefono  
+39 0248 955077 fax  
info\_italy@europe.pall.com

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

## Visitare il nostro sito [www.pall.com/foodandbev](http://www.pall.com/foodandbev)

**Pall Corporation ha sedi e impianti in tutto il mondo, compreso:** Argentina, Australia, Austria, Belgio, Brasile, Canada, Cina, Francia, Germania, India, Indonesia, Irlanda, Italia, Giappone, Corea, Malesia, Messico, Olanda, Nuova Zelanda, Norvegia, Polonia, Puerto Rico, Russia, Singapore, Sud Africa, Spagna, Svezia, Svizzera, Taiwan, Thailandia, Regno Unito, Stati Uniti e Venezuela. I distributori autorizzati Pall sono situati in tutte le maggiori aree industriali del mondo.

I dati o le procedure descritte possono essere soggetti a modifiche in seguito a miglioramenti tecnologici. Pertanto, si consiglia agli utilizzatori di verificarne la validità con periodicità annuale. I codici dei componenti indicati sono protetti da copyright di Pall Europe Limited.

Pall, Pall e Membralox sono marchi di fabbrica di Pall Corporation.  
Filtration, Separation, Solution, e Total Fluid Management sono marchi di servizio di Pall Corporation.  
® di indica un marchio registrato negli Stati Uniti  
©2006, Pall Corporation.