



Food and Beverage



Zuverlässige Molkereiverfahren

Filtration. Separation. Solution.SM

FBDAIRYDE

Zuverlässige Molkereiverfahren

Pall ist Ihre Wahl für ultimativen Markenschutz

Hersteller von Käse, Milch und Molkereierzeugnissen weltweit wählen Pall als das Unternehmen, das ihre Anforderungen an Filtrationsqualität, Kundendienst und Prozesssicherheit erfüllt.

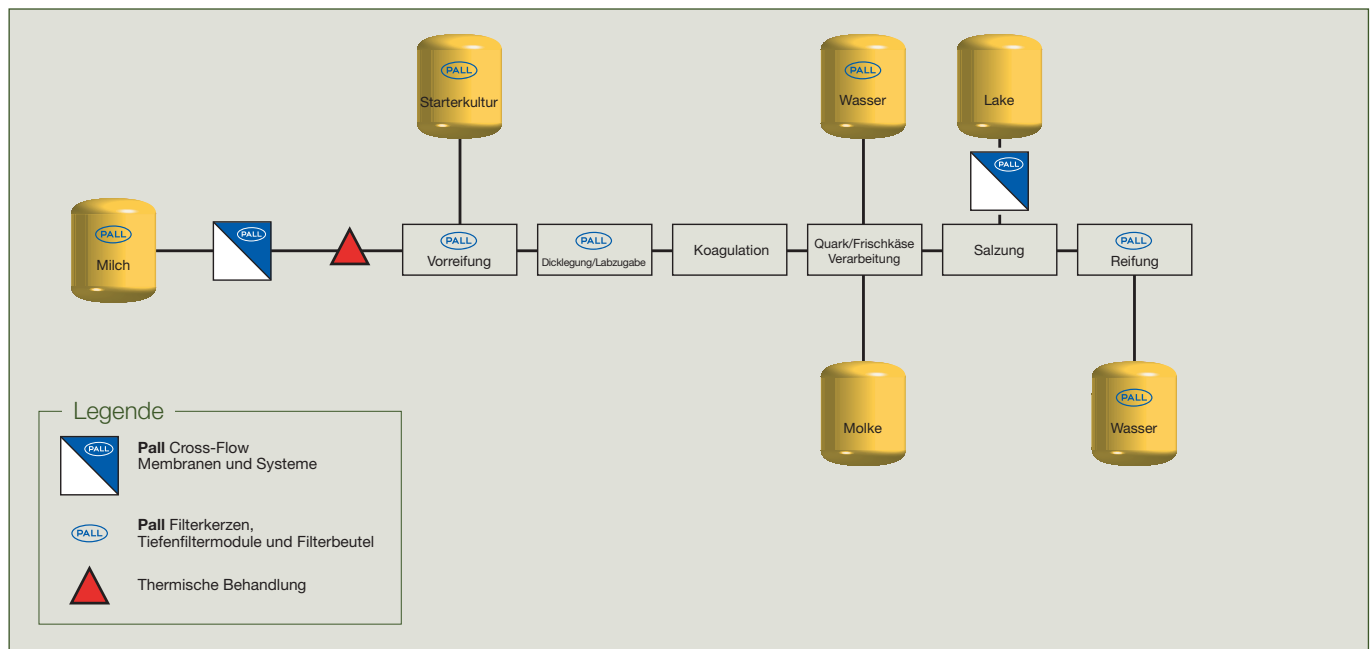
Mit der Erweiterung der Produktpalette um die Pall® Membralox™ Cross-Flow Keramikmembranen bietet Pall ein umfassendes Spektrum an hochwertigen Filtrations- und Separationsprodukten für den Bedarf von Molkereiproduzenten weltweit.

Ein internationales Team von Pall-Experten auf dem Gebiet der Molkereitechnik arbeitet auf lokaler Ebene partnerschaftlich mit Kunden aus der Milchwirtschaft zusammen und bietet neben Filtrationskompetenz schnelle Lösungen für die Prozesssicherheit, insbesondere im Hinblick auf die verwendeten Betriebsstoffe (Luft, Gas, Dampf, Wasser) an. Die Kunden von Pall haben direkten Zugriff auf ein globales Netzwerk von Wissenschaftlern und Ingenieuren, die ihnen helfen, die Qualität ihrer Molkereiprodukte zu schützen und gleichzeitig die Produktionskosten zu senken.

Pall ist Ihre Wahl für ultimativen Markenschutz

Abbildung 1

Allgemeine Käseherstellung



Filterkerzen



High Flow Filterkerzen



Supradisc™ Tiefenfiltermodule



Metallelemente

Total Fluid Management für die kritische Prozesskontrolle

Das **Total Fluid ManagementSM (TFM)**-Konzept von Pall kombiniert Filtrations- und Separationsprodukte mit wissenschaftlichem Service und bietet den Kunden intelligente und kostengünstige Flüssigkeitsmanagementsysteme. Das **Pall TFM-Programm** ist bisher einzigartig in der Molkereibranche. Es wurde von Pall für die Nahrungsmittelsicherheit entwickelt und baut auf der Erfahrung aus jahrelanger Zusammenarbeit mit Molkereiproduzenten auf.

Mit dem Pall-TFM-Programm für Molkereibetriebe nutzen unsere Kunden die Vorteile maximaler Produktsicherheit und erhöhter Effizienz. Damit sichern Sie sich einen Wettbewerbsvorteil und senken das Rücknahmerisiko.

Jede Kette ist nur so stark wie ihr schwächstes Glied.

Aus diesem Grund bietet das **Pall-TFM**-Konzept Lösungen für jede Phase des Herstellungsverfahrens, in der ein Produkt mit mikrobiologischer Kontamination oder prozeß- überdauernden Infektionen in Kontakt kommen könnte.

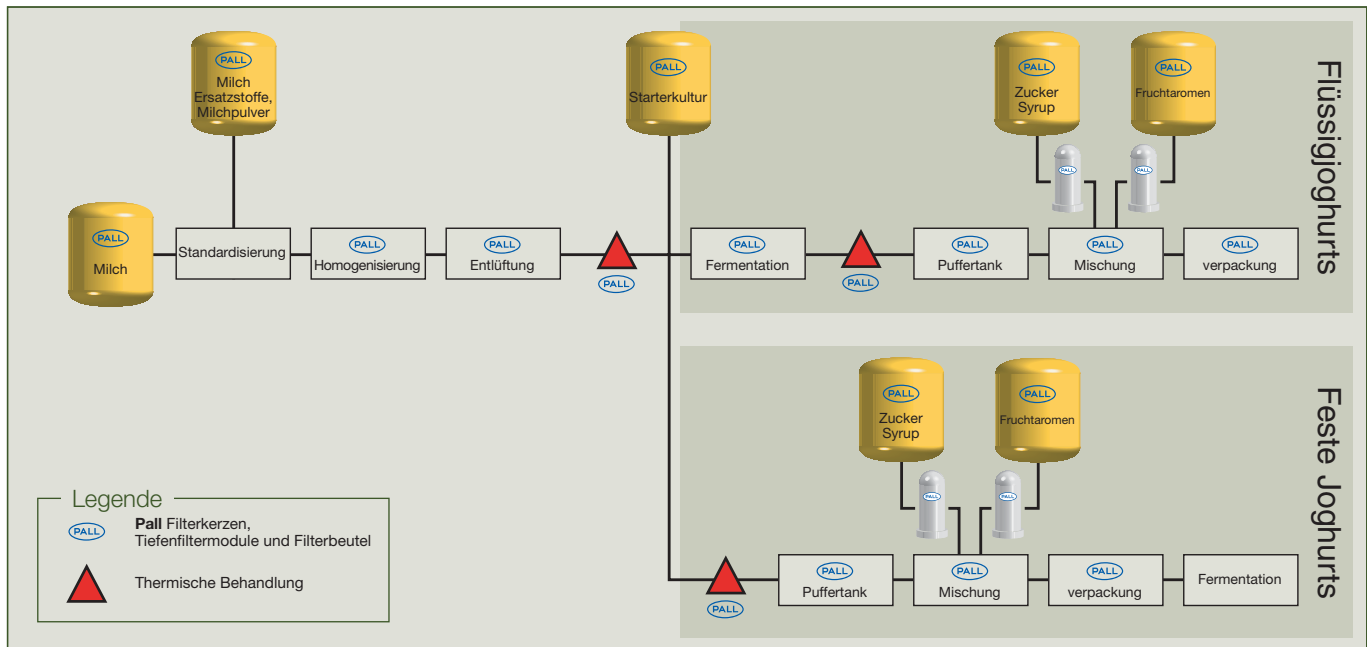
TFM in der Praxis

Abbildung 1 veranschaulicht, wie TFM bei der Käseherstellung angewandt wird, Abbildung 2 zeigt die TFM-Umsetzung bei der Joghurtherstellung.

Mithilfe einer vorbereitenden Risiko- und Prozessanalyse werden die kritischen Kontrollpunkte bestimmt. Jeder kritische Kontrollpunkt muss für sich betrachtet und einer spezifischen Filtrationssequenz zugeordnet werden. Für jede Filtrationssequenz werden extrem haltbare und zuverlässige Membranfilter für den maximalen biologischen Schutz vor Bakterien, Endotoxinen und Viren eingesetzt.

Abbildung 2

Joghurtherstellung



Filtergehäuse



Filtergehäuse



Filtrationssysteme



Filtrationssysteme

Pall Kundendienstmanagement

Pall, das weltweit größte Unternehmen im Bereich Filtration, revolutioniert das Management von Filtrationssystemen in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie mit einer umfassenden Kundenbetreuung. Unter Einsatz modernster Technik kontrollieren die Pall-Ingenieure vor Ort alle Aspekte der Flüssigkeitsfiltration und geben somit ihren Kunden die Zeit, sich auf das zu konzentrieren, was sie am besten können – ihren Betrieb zu führen. Das Expertenteam des Pall-Kundendiensts bietet technische Service- und Wartungsleistungen für Ihre Geräte.

- Vorbeugende Wartung und programmierte Ablaufplanung
- Erhöhte Leistung
- Prozessberatung
- Detaillierte Berichte und Gutachten
- Managementbewertung
- Schnelle Reaktion bei Betriebsstörungen
- Modernisierung bestehender Anlagen
- Vorausschauende Instandhaltung auf Grundlage der Reliability Centered Maintenance (RCM)-Methode
- Weniger Geräteausfallzeiten
- Professioneller Telefonservice
- Ersatzteile und technische Berichte über das Internet
- Geringere Betriebskosten



Pall Corporation

Pall Food and Beverage

Bad Kreuznach - **Deutschland**
+49 671 8822 0 Telefon
+49 671 8822 200 Fax
infobk@europe.pall.com

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

Besuchen Sie uns im Internet unter

Pall besitzt Niederlassungen und Werke in der ganzen Welt, unter anderem in: Argentinien, Australien, Belgien, Brasilien, China, Deutschland, Frankreich, Großbritannien, Hongkong, Indien, Indonesien, Irland, Italien, Japan, Kanada, Korea, Malaysia, Mexiko, den Niederlanden, Neuseeland, Norwegen, Österreich, Polen, Puerto Rico, Russland, Singapur, Südafrika, Spanien, Schweden, Schweiz, Taiwan, Thailand, USA und Venezuela. In allen wichtigen Industrieregionen der Welt sind Pall-Händler vertreten.

Auf Grund technologischer Weiterentwicklung können sich diese Daten und Anleitungen jederzeit ohne Vorankündigung ändern. Daher ersuchen wir die Anwender, die Gültigkeit dieser Dokumente jährlich zu überprüfen. Die oben angegebenen Bestellnummern sind durch das Copyright von Pall Europe Limited geschützt.



Pall und Membralox sind Warenzeichen der Pall Corporation.

Filtration, Separation, Solution, und Total Fluid Management sind Servicezeichen der Pall Corporation.

® bezeichnet ein in den USA eingetragenes Markenzeichen

©2006, Pall Corporation.

Filtration. Separation. Solution.SM