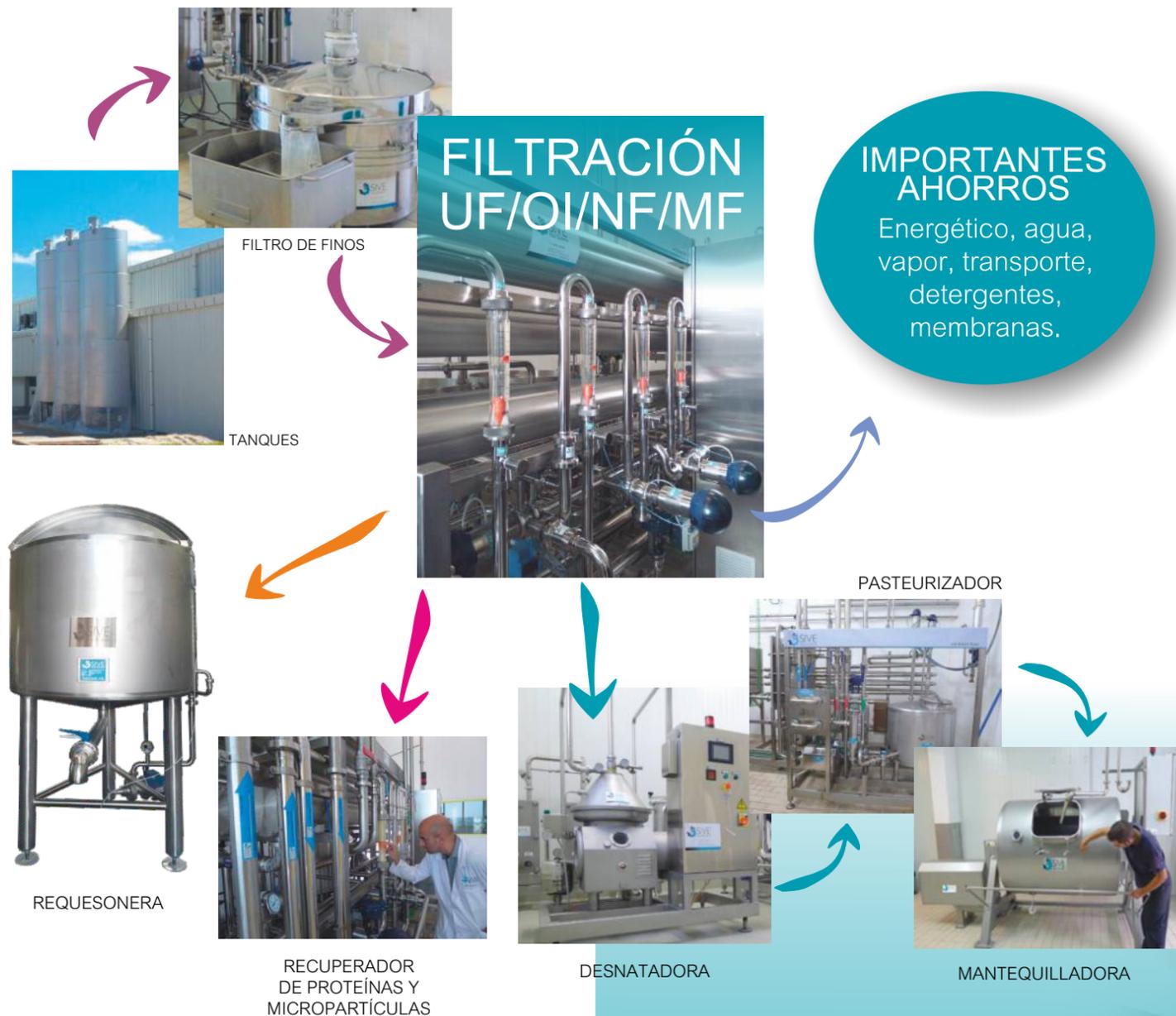


¡SÁCALE TODO EL RENDIMIENTO AL SUERO!

ESTUDIOS DE AMORTIZACIÓN
TOTALMENTE GRATIS



VENTAJAS

- Recuperación de sólidos lácteos.
- Reducción de vertidos.
- Incremento de la cremosidad y capacidad de retención de agua.
- Mejora de la viscosidad del yogurt y reducción de grumos (reología).
- Aumento del punto de fusión en helados (el helado derrite más tarde).

AHORROS

- Reducción de consumo energético, agua, vapor, transporte, detergentes, membranas...
- Reducción de la necesidad de estabilizantes en helados.
- Los precios de determinados quesos son tan ajustados que solo se pueden fabricar de manera rentable con un sistema de reincorporación de proteína sérica, en caso contrario el coste de producción es igual o mayor al precio de venta.

MEJORAS

- Factor de Concentración por Volumen: 1,1 - 20.
- Aumento del rendimiento quesero hasta el 12%.
- Nuevos equipos para la recuperación de proteínas (*hasta un 90%*), grasas, azúcares y minerales.
- Añade líneas nuevas para el aprovechamiento del suero.
- Para la separación de la grasa, nuevas técnicas que eliminan el uso de centrifugas estándar con lo que se consiguen rendimientos de desnate máximos.
- Para la concentración de suero en centros de recepción, SIVE ha desarrollado los compactos de concentración que no precisan tanques intermedios e incorporan el filtro de finos y desnatadora.