

ESPECIALISTAS EN APLICACIÓN DE FILTRACIÓN



# EQUIPOS SIVE

INSTALACIONES COMPLETAS Y EQUIPOS FABRICADOS A MEDIDA DEL CLIENTE

EQUIPOS SIVE para proceso en frío o en caliente:

- **QUESO**  
Queso fresco UF (baño, túnel).  
Mejoras de rendimiento quesero.  
Optimización trabajo en cubas queseras.  
Optimización trabajo en fermentadores en láctica.  
Leche caseínica.  
Recuperación de proteína sérica.
- **YOGURT**  
Concentración de leche para yogurt.  
Uso de leche soluble .
- **LECHE UHT**  
Leche deslactosada.  
Leche calcio.  
Estandarización en UHT.
- **LECHE EN POLVO**  
Concentración de leche previa a evaporadores.  
MPC.
- **OPTIMIZACIÓN TRANSPORTE LECHE**  
Concentración de leche.

EQUIPOS SIVE para el aprovechamiento de:

- Permeatos.  
Mazadas.  
Sueros (dulces, ácidos, salados).  
Aguas de Ósmosis y de Nanofiltración (POLISH).
- Filtramos, separamos e incorporamos todos los subproductos lácteos con nuestros equipos:  
Líneas de Suero completas.  
Depósitos.  
Filtros de Finos.  
Plantas de Ósmosis, Nano y Ultrafiltración.  
Tratamientos Térmicos.
- Aprovechamiento de Grasa, Proteína soluble y Lactosa en:  
Bebidas lácteas.  
Postres Lácteos.  
Quesos y Yogurts.  
Natas y Mantequillas.

[www.sivefs.com](http://www.sivefs.com) [info@sivefs.com](mailto:info@sivefs.com)

Tlf: +34 91 112 44 54