



EQUIPOS, UTENSILIOS E INGENIERÍA





Milky LAB[®] Italy

PLANTAS Y MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA DIARIA.



Equipo para
mozzarella
y
mozzarella
de imitación





Equipo para
**QUESO
FUNDIDO**



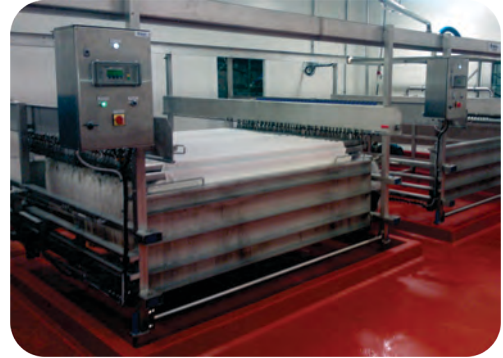
Equipo para planta
Piloto y
R & D

MilkyLAB Srl





Equipos para
procesamiento de
quesos blandos y frescos



EMERSON

Hornos de
Cocción y Ahumado



DESCREMADORAS ELÉCTRICAS



NYLON



METAL



Elecrem 3



Elecrem 5

Características

Production por hora
Tanque de capacidad
Energia
Peso

Elecrem 1

125 Lt
10 Lt
50 – 60 hz 65 W
6 kg

315 Lt
22 Lt
50 – 60 hz 150 W
15 kg

500 Lt
50 Lt
50 – 60 hz 250 W
35 kg with tank



Moldes para Quesos Microperforados

50 cm x 50 cm	2 Lb (Queso de bola)
70 cm x 70 cm	5 Lb (Rectangular)
1 m x 1 m	7 Lb (Rectangular)
1.50 m x 1.50 m	3 Lb (Manchego)
2 m x 1.5 m	12 Lb (Parmesano, Gouda)
2.50 m x 1.50 m	



Moldes para Quesos

- 1 Lb (Redondo)
- 5 Lb (Rectangular- Queso campesino)
- 5 Lb (Rectangulas- Queso doble crema)



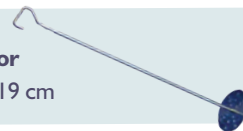
Tapa para cantina
Para cantina de 20 Lt y 40 Lt

Varilla medidora



Agitador

14 cm, 19 cm



Filtro Aluminio



Filtro Plástico

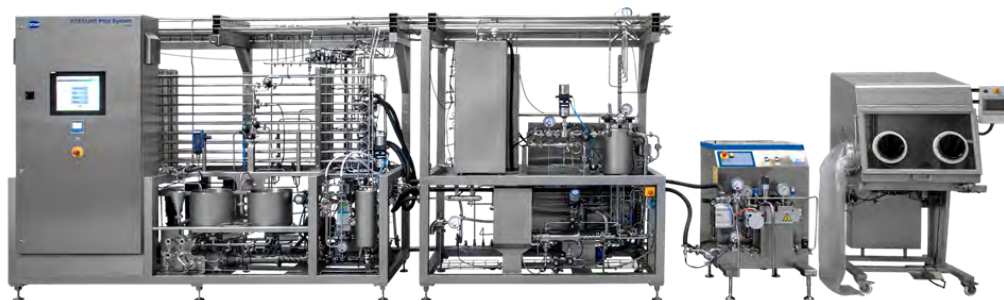


Cantina con Cierre Hermético 20 Lt, 40 Lt
Cantina con Tapa de Caucho 40 Lt



Equipos para Laboratorio y plantas piloto.

- CF Carbonatación
- DEA Deaeration
- CIP Cleaning in Place (CIP)
- MPV Buffering
- HT Tratamiento térmico
- FS FS de llenado y cierre
- MPV Blending & Mixing
- MPV Cocina por lotes
- HP Homogeneización
- CRA Cristalización CRA y aireación
- MPV Fermentación



Desinfección de agua UV Hydro-Optic (HOD)

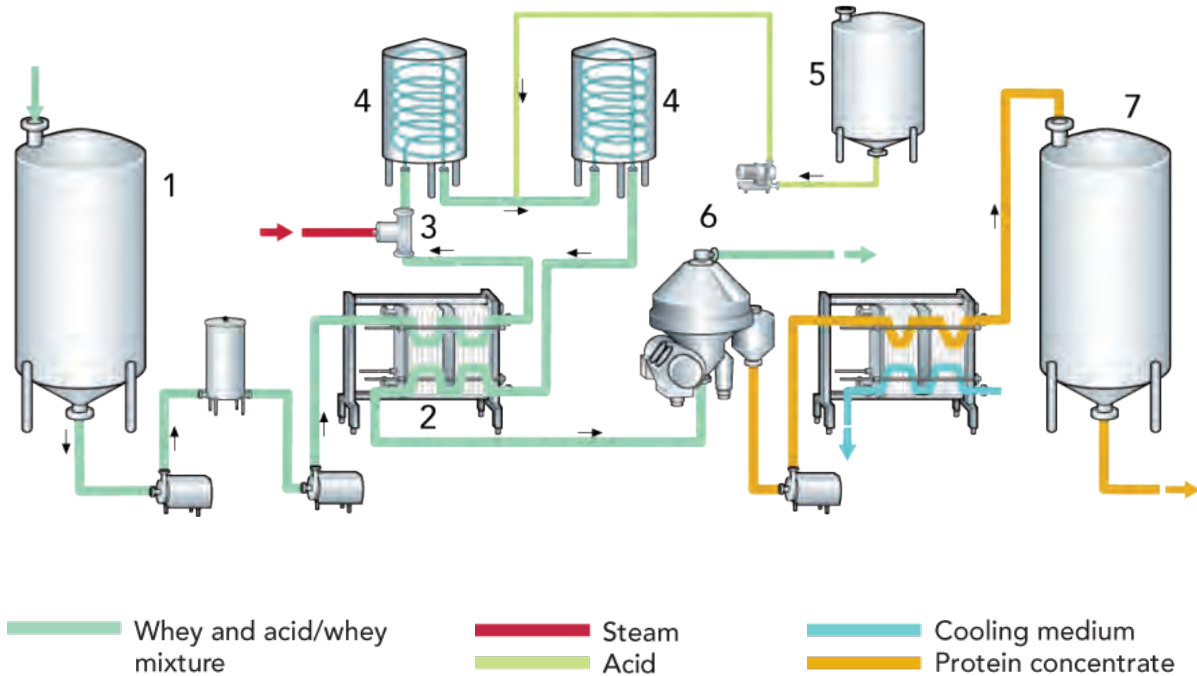


Lámparas UV de presión media
Sistema Hidro óptico de
desinfección (HOD)

Distribución uniforme de la dosis
Monitoreo y control en tiempo real
para ajustar la potencia

Servicios de ingeniería

Consultoría Para El Diseño De Plantas De Procesamiento
Diseño De Procesos Y Productos
Servicios De Mantenimiento, Reparación Y Verificación De Equipos



Diseño, Construcción,
Montaje y Puesta En Marcha de:

* Líneas De Evaporación y Secado
para la Industria Alimenticia.





Diseño, Desarrollo y Producción de
Sistemas para la Recolección de leche.
Integrables "Industria 4.0".

Sistemas Automáticos de:

- Medición para vehículos.
- Medición en la recepción.
- Muestreo representativo para vehículo y recepción
- Sistema de gestión de procesos y registro de datos

Del conferidor a la lechería.

Un sistema completo para la recolección de la leche

La recolección de la leche no es la simple transferencia de materia prima del lugar de producción al procesamiento, sino el primer paso del viaje que llevará la leche y sus derivados a nuestras mesas.

