



L'unica Soluzione Globale per il Siero del Latte

newhey

destinata a tutti i Caseifici

In collaborazione con :

Ing.E.Vezzadini & C srl

Nòrea Pancolini srl

COSA SI OTTIENE DAL SIERO DEL LATTE



PANNA



BURRO



RICOTTA GENTILE



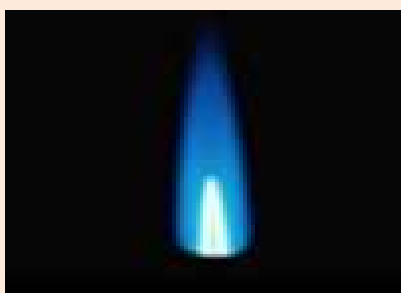
RICOTTA LISCIATA O CON FRUTTA



RICOTTA PRESSATA CON ERBE



SIERO E PROTEINE IN POLVERE



BIOGAS



CORRENTE ELETTRICA



newhey

Presentazione progetto **USO GLOBALE DEL SIERO**

Consworld, in stretta collaborazione con aziende partner di assoluto livello mondiale, vi propone una serie di soluzioni per lo sfruttamento completo di ogni tipo di siero derivato dalla lavorazione di formaggi. Realizziamo differenti impianti ad alta remunerabilità economica e con minimo impatto ambientale grazie all' utilizzo completo del siero in ogni sua componente. Eliminiamo così anche la problematica degli scarichi residui dei caseifici ed i diversi costi annessi.

I nostri impianti tipo possono prevedere, anche separatamente:

Lo stoccaggio e la standardizzazione del siero grasso
Scrematura, burrificazione e confezionamento sia del **BURRO** che della **PANNA**
La concentrazione a membrane selettive per la separare delle proteine del siero
Osmosi inversa per concentrare tutti i solidi contenuti nel siero
Concentrazione sotto vuoto per aumentare la percentuale di solidi nel siero
Stoccaggio refrigerato del concentrato o processo di cristallizzazione
Produzione di **RICOTTA** dal siero concentrato, anche omogeneizzata o pressata
Produzione di **PROTEINE IN POLVERE di tipo WPC 35 - 60 - 80**
Produzione di **SIERO IN POLVERE**
Stoccaggio del percolato residuo con possibile immissione di altri scarichi aziendali
Trattamento di fermentazione anaerobica per la produzione di **BIOGAS**
Co-generazione con produzione di **ENERGIA ELETTRICA**
Produzione di **ACQUA CALDA o VAPORE**

Possiamo fornire tutti i servizi collegati all'impianto **Chiavi in Mano**

Fanno parte delle nostre competenze anche l'assistenza generale sul progetto della struttura ed il supporto sulla definizione di ogni parte integrante all'impianto.

Assicuriamo l'assistenza tecnologica per ogni fase delle lavorazioni previste

Ricotta - Polveri - Biogas



Diverse tipologie di impianti per produrre Ricotta. Lavorazione oraria da 2.000 a 25.000 litri di siero sia intero che concentrato



Ogni unità di polverizzazione può trattare da 100 a 1.500 litri per ora di siero concentrato. Possibilità di installazione di sistemi multipli paralleli



Produzione di Biogas per caseifici che trasformano da 30.000 fino a 300.000 di latte al giorno

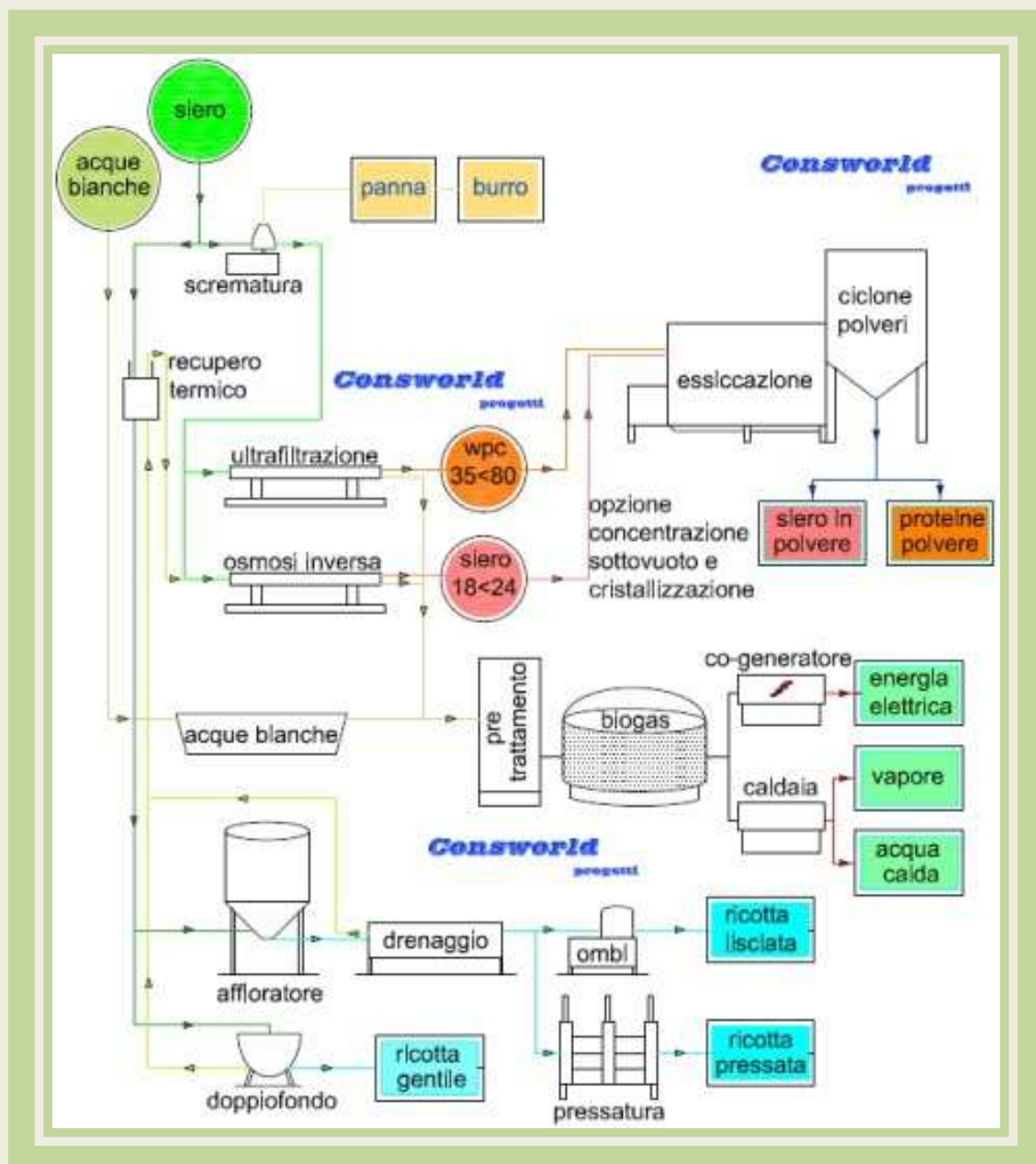
Le produzioni da noi proposte

RBE - Ricotta in varie tipologie, biogas, energia elettrica o vapore

BS - Burro o panna, siero scremato in polvere

BPE - Burro o panna, proteine in polvere, biogas, energia elettrica o vapore

BPL - Burro o panna, proteine in polvere, lattosio in polvere



Riferimenti commerciali

Le aziende interessate all'uso globale del siero all'interno del proprio caseificio possono contattarci per valutare quali siano le nostre soluzioni più rispondenti alle loro esigenze.

I nostri servizi tecnici e commerciali, sentite le vostre richieste, organizzeranno l'invio di documentazione complementare oppure la visita di un nostro responsabile.

Contatti Telefonici

Italiano	+39 0125 53653	gsm +39 3485251042	Mr. Massimo Savoi
Français	+39 0125 53653	gsm +39 3485251042	Mr. Massimo Savoi
Espagnol	+39 0125 53653	gsm +39 3485251042	Mr. Massimo Savoi
English	+39 02 89767339	gsm +39 3485251076	Ms. Norella Pancolini

Contatti via Email

Per informazioni	info@consworld.it
Per progetti	progetti@consworld.it

Sito internet www.consworld.it