



Lactosérum L'unique Solution Globale

newhey

Pour toutes les fromageries

Avec la collaboration de :

Ing.E.Vezzadini & C srl

Nòrea Pancolini srl

PRODUITS A PARTIR DE LACTOSERUM



CREME FRAICHE



BEURRE



RICOTTA



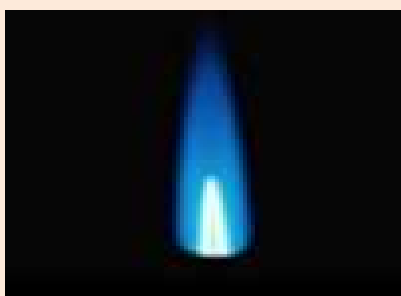
RICOTTA HOMOGENEISEE



RICOTTA PRESSE AUX HERBES



SERUM ET PROTEINES EN POWDRE



BIOGAZ



ELECTRICITE



newhey

Présentation du projet. **UTILISATION GLOBALE DE SERUM**

Consworld, en étroite collaboration avec des partenaires de haut niveau absolu, vous propose une gamme de solutions pour la valorisation maximale de lactosérum provenant de la fabrication du fromage. Nous pouvons offrir différentes unités de traitement complets avec des rendements économiques très élevés et faire pleinement usage des différents composants du sérum avec un impact minimal sur l'environnement. Nos installations, donc, peuvent éliminer le problème des rejets de déchets de la fabrication de produits laitiers et les frais connexes.

Les différentes installations peuvent inclure:

Le stockage et la normalisation de sérum

L'écémage, barattage et emballage à la fois de **CRÈME FRAICHE** ou de **BEURRE**

La concentration avec membranes sélectives pour la séparation de protéines

L'osmose inverse pour augmenter la concentration de solides dans le sérum

La concentration sous vide pour la production de poudre de sérum entier

Stockage refroidit de concentré aussi avec procédé de cristallisation

Production de **RICOTTA** à partir de sérum concentré, homogénéisé ou pressé

Production de **PROTEINES EN POUDRE WPC60** et **WPC80**

Production de **LACTOSERUM ENTIER EN POUDRE**

Le stockage des résidus de fabrication avec la possibilité de traiter aussi les rejets d'eaux blanches de toute la fromagerie.

Le traitement de fermentation anaérobie pour la production de **BIOGAZ**

Cogénération avec production d'**ELECTRICITE**

Production d'**EAU CHAUDE** et de **VAPEUR**

Nous pouvons fournir les équipements et services clés en main

Font partie de nos compétences également l'aide générale sur la conception de la structure et le soutien à la définition de chaque partie du système

Nous assurons l'assistance technique de chaque phase des travaux

Secteurs principaux

Ricotta - Poudre - Biogaz



Différents procédés de production de Ricotta.
Traitement de 2,000 à 25,000 litres par heure de sérum normal ou concentré



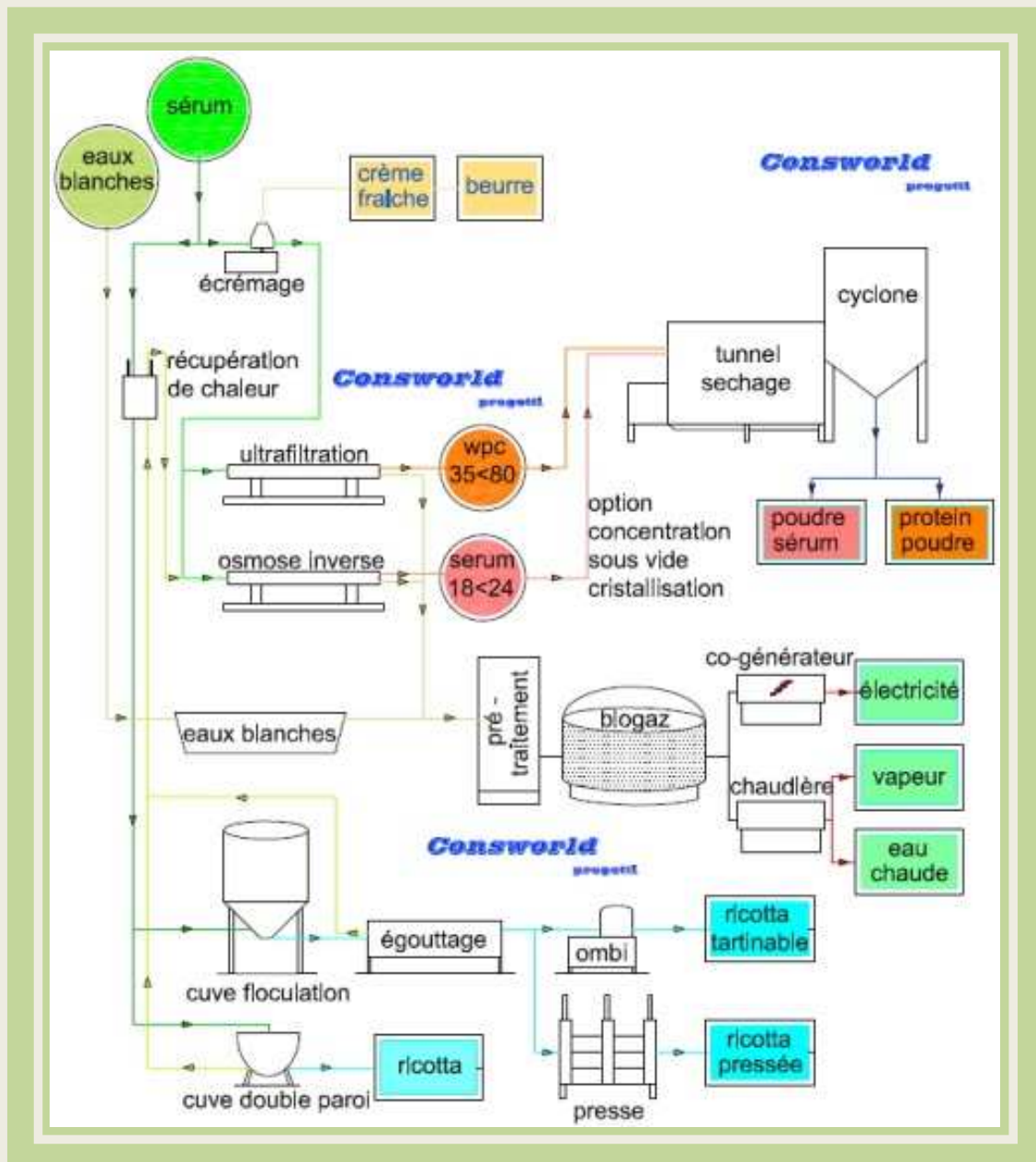
Chaque unité de pulvérisation peut traiter de 100 à 1,500 litres par heure de sérum concentré.
Possibilité d'installer des systèmes multiples parallèles



Production de Biogaz pour les fromageries qui transforment de 30,000 à 300.000 litres de lait par jour

Toutes les possibles solutions

- RBE - Production de différents Ricotta, biogaz et électricité ou vapeur
- BS - Production de beurre ou de crème, lactosérum entier en poudre
- BPE - Production de beurre ou de crème, poudre de protéine, biogaz, électricité
- BPL - Production de beurre ou de crème, protéines en poudre, lactose en poudre



Contacts

Toutes les entreprises intéressées par l'utilisation globale du lactosérum peuvent nous contacter afin d'évaluer les meilleures solutions qui répondent à leur besoins dans la gamme que nous proposons.

Nos services techniques et commerciaux, après avoir évalué vos besoins, organisent l'envoi de documents ou préparent une visite de nos agents.

Contacts par téléphone

Italien	+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)
Anglais	+39 02 89767339	gsm +39 3485251076	(Ms. Norella Pancolini)

Contacts par mail

Info	info@consworld.it
Projets	progetti@consworld.it

Site internet www.consworld.it