

SOLUCIONES EN PLANTAS LACTEAS

MAINCO
EXPERTOS EN ACERO INOXIDABLE



#MEJORAMOS #TUS PROCESOS

Si estás interesado en empezar a automatizar ó mejorar tus procesos, MAINCO te apoya, con todo el equipo que necesitas para en tu producción láctea.



DESCARGA DE LECHE

Recepción de Leche Cruda



Descarga por camiones



Descarga por Cántaras
(RECIPIENTE DE LECHE)



DESCARGA DE LECHE

Sistema para recepción de leche en planta, ya sea por cántaras o por camiones cisternas. Su principio de funcionamiento consiste en bombear la leche a un tanque que elimina el aire, luego un prefiltrado eliminando impurezas y a un conteo con precisión de hasta 0,1%* entregando a la producción de una medición fiable de la cantidad de leche recepcionada. adicional se realiza una medición de temperatura en línea para mantener la cadena de frío.

CARACTERISTICAS:

- Sistema Higiénico en acero inoxidable montado en bancada.
- Todos los componentes son sanitarios en acero inox 316L certificado.
- Caudalímetro electromagnético o Másico de la firma Endress & Hausser.
- Error entre 0.1 y 0.5% máximo.
- Caudales entre 5.000 l/h y 50.000 l/h.
- Cuadro de control con impresión de ticket para supervisión de: Hora / fecha / ruta / volumen / temperatura.
- Totalmente lavable a través de CIP o lavado manual.
- Integración con otros equipos de la fabrica.

**BOMBAS****AGITADORES**

Todos los componentes necesarios para su proyecto, válvulas, bombas, agitadores, mezcladores, filtros y accesorios para confiar el abastecimiento de su montaje en nosotros.

**VÁLVULAS****FILTROS****ACCESORIOS**

Contamos con un departamento de ingeniería enfocado en el sector de alimentos puesto a su servicio y respaldado por nuestros proveedores su proyecto con nosotros desde la ingeniería básica conceptual hasta la ingeniería de detalle.



Desde suministro hasta el montaje de la nueva planta de producción con proyecto tipo "llave en mano", nos posiciona como un proveedor integral en cada fase de su proyecto. Suministro, equipos, ingeniería y montaje. MAINCO es su aliado industrial.

PROCESOS

Tenemos la solución completa en tus procesos lácteos.

MAINCO
EXPERTOS EN ACERO INOXIDABLE

LECHE LIQUIDA

CARACTERISTICAS:

Todo en el tratamiento térmico, homogenización, filtración y estandarización de su producción de leche líquida, leches saborizadas, jugos, néctares y/o pulpas. Nuestros equipos se acondicionan a su necesidad desde 500 litros por hora hasta 60.000 litros por hora.

PASTEURIZADOR



HOMOGENEIZADOR

YOGURT

CARACTERISTICAS:

Desde procesos de pasteurización de su yogurt a batch hasta mezcla de mermelada/fruta en línea a su base de yogurt, tenemos la solución de su proceso en líneas de fermentados. Tanques de pasteurización/fermentación en lento que garantizan la trazabilidad e inocuidad de su producto, sistemas de intercambio de calor para enfriamiento en línea, agitaciones adecuadas, bombeo delicado y proceso de mezcla de sabores/colores, tenemos la solución.

TANQUE FERMENTADOR



AGITADOR ANCORA



QUESOS

CARACTERISTICAS:

¿Quiere empezar a fabricar quesos o automatizar su línea de producción existente? Quesos frescos, quesos hilados, quesos maduros. Con tinas de cuajar, hiladoras, prensas túneles de salado en línea, manejo de suero etc.. Todo lo relacionado a maquinaria y equipos para su producción de quesos. Somos su aliado en equipos para producción de quesos.



TINA DOBLE O

HILADORA DE QUESO



POSTRES LÁCTEOS

CARACTERISTICAS:

Equipos eficientes y versátiles para la producción industrial de postres lácteos como: helados, leches condensadas, dulce de leche, rellenos de pastelería etc. encuentre en nosotros una solución integral direccionada a la rentabilidad para que los equipos sean multifuncionales en la producción industrial de derivados lácteos.



MINIPLANTA LÁCTEA





EXPERTOS EN ACERO INOXIDABLE



/MAINCO



+502 2386-8787
PBX

+502 4739-4696
@WHATSAPP

42 CALLE 22-17 COLONIA
INDUSTRIAL SANTA ELISA
ZONA 12, BODEGA 5.

