



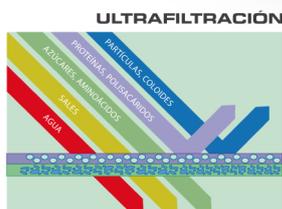
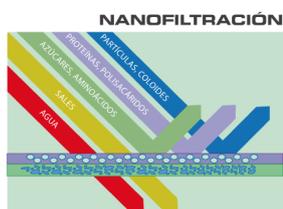
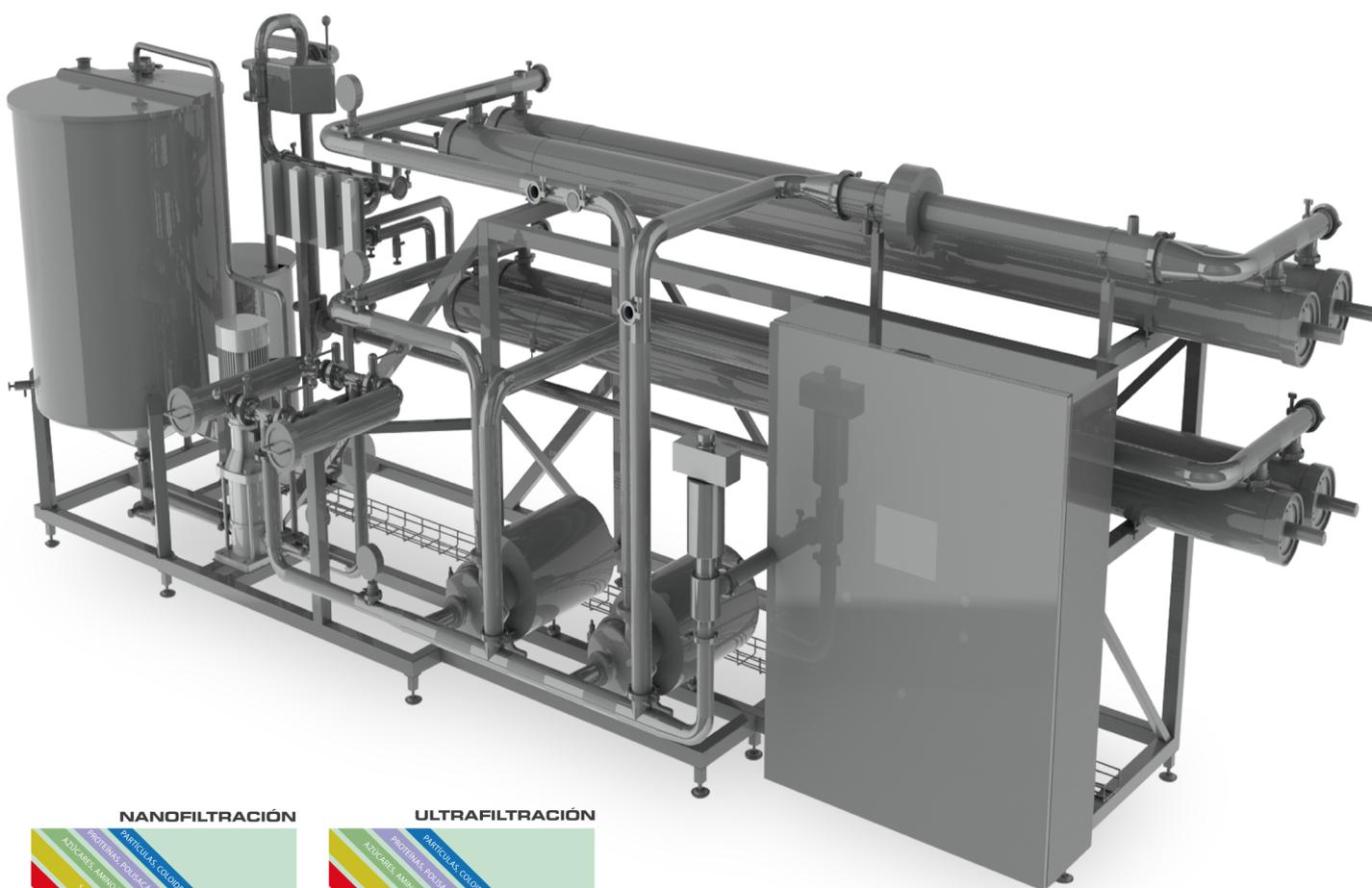
Equipamientos para la Industria Alimenticia

EQUIPO DE ULTRAFILTRACIÓN NANOFILTRACIÓN Y ÓSMOSIS INVERSA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Utilización en industrias Lácteas:

- Preconcentración y estandarización de leche: Con estas tecnología se puede reducir, hasta en un 30%, la cantidad de leche para la elaborar.
- Obtención de subproductos de suero: Suero desmineralizado, WPC, Lactosa, etc.



info@intecal.com.ar | Tel. + 54 9 2346 454802
www.intecal.com.ar | Parque Industrial Chivilcoy
(CP 6620) Chivilcoy, Buenos Aires, Argentina.