



Equipamientos para la Industria Alimenticia

EQUIPO DE ULTRAFILTRACIÓN NANOFILTRACIÓN Y OSMOSIS INVERSA

EQUIPAMENTO DE ULTRAFILTRAÇÃO
NANOFILTRAÇÃO E OSMOSE INVERSA

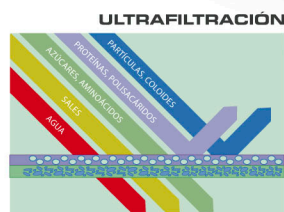
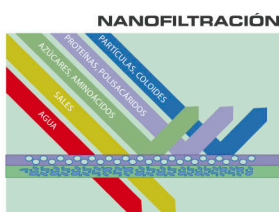
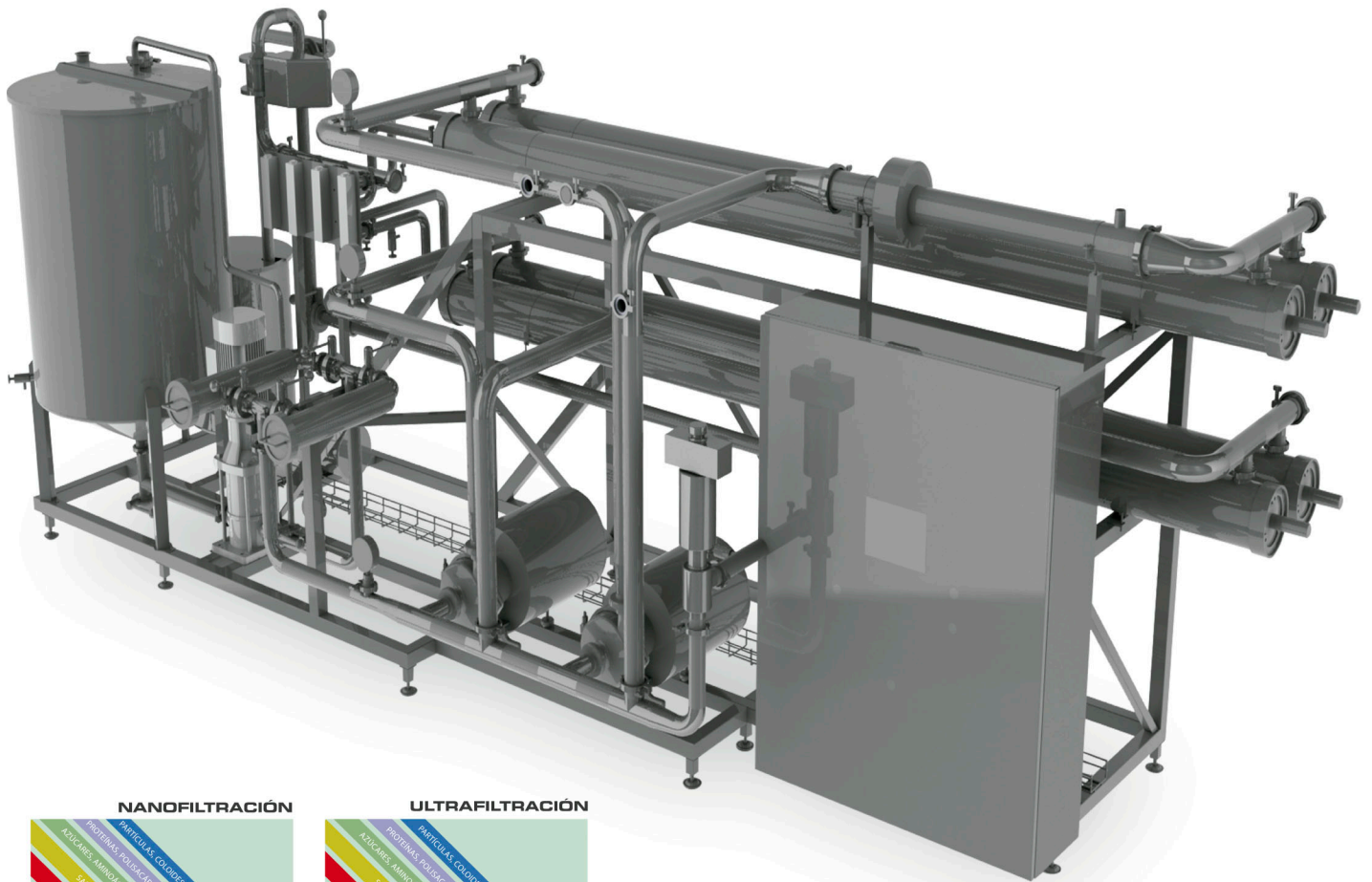
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Utilización en Industrias Lácteas:

Utilização em Indústrias Lácteas:

- Preconcentración y estandarización de leche: Con estas tecnología se puede reducir, hasta en un 30%, la cantidad de leche para se elaborar.
- Pré-concentração e padronização de leite: com esta tecnologia, é possível reduzir em até 30% a quantidade de leite para elaboração.
- Obtención de subproductos de suero: Suero desmineralizado, WPC*, Lactosa, etc.
- Obtenção de subprodutos do soro de leite: soro desmineralizado, WPC*, lactose, etc.



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

* WPC (whey protein concentrate) - concentrado protéico do soro de leite