

CASO DE ÉXITO

Beneficios de instalar una Bomba Masosine en la producción de queso crema



Goldsteig Käsereien Bayerwald GmbH es una de las principales empresas alemanas productores de queso. Operando en tres plantas, produce casi 100.000 toneladas de queso al año a partir de 830 millones de litros de leche, y se enfoca en el queso crema de especialidad italiano, como ricotta y mascarpone.

Bombeo sin afectar la calidad del producto final

El gerente de operaciones Goldsteig Käsereien Bayerwald entiende que el bombeo es un proceso importante para la producción de sus productos. "Si las fuerzas de cizallamiento son demasiado altas, la unión y, por lo tanto, la estructura de la mezcla, pueden dañarse. En última instancia, la calidad final del queso crema se verá afectada y, en el caso de la ricotta y el mascarpone, la textura del producto final es esencial". Por esa razón emplea Bombas Masosine en sus procesos.

Certificaciones Integrales

Las certificaciones con las que cumple la Bomba Masosine fue determinante, debido a que en Goldsteig Käsereien Bayerwald realizan una limpieza CIP diaria con cáustico. Y las Bombas Masosine cuenta con pocos componentes que están en contacto con el producto lo que facilita la limpieza de la bomba.

La Bomba Masosine cuenta con la certificación EHEDG Tipo EL Aseptic Class 1. Y todos los componentes en contacto con el producto cumplen los requisitos EC 1935/2004 y FDA.

"Desde la instalación, la Bomba Masosine ha estado funcionando sin ningún problema", y "Hasta la fecha, no hemos tenido que reemplazar ninguna pieza, a pesar de que funciona en doble turno diario durante un máximo de 12 horas", afirmó el gerente de operaciones.

