

Report: stabilimento di lavorazione Meierei Viöl



Processi efficienti nel nuovo caseificio con controlli affidabili

In soli 11 mesi, il contraente generale IE Food ha costruito un impianto di produzione completamente nuovo per Meiereigenossenschaft eG Viöl.

Ogni anno qui sono lavorati oltre 105 milioni di kg di latte puro, proveniente da 136 aziende lattiero-casearie.

L'attrezzatura dell'impianto per l'intera catena di processo è stata installata da Tetra Pak Processing.

Sono necessari solo 2-3 operatori/turno per ottenere questa elevata produzione.

Numerosi sensori di processo di Anderson-Negele contribuiscono a garantire che tutte le fasi produttive e di pulizia siano altamente automatizzate e funzionino con un grado superiore di efficienza, sicurezza e affidabilità.

L'applicazione

Dopo la consegna, il latte è raffreddato e accumulato in un serbatoio di stoccaggio della capacità di 825.000 kg.

Viene quindi separato, riscaldato e trasformato in concentrato e panna in un impianto da 35.000 l.

La progettazione dell'intero sistema si è concentrata sulla creazione di una soluzione, che combinasse il funzionamento efficiente con la sostenibilità ecologica.

Tutti i processi sono soggetti ad un elevato grado di automazione. Le fasi di produzione e i corrispondenti processi di pulizia CIP sono monitorati continuamente per temperatura, conducibilità, portata e torbidità con i sensori igienici ad alta precisione di Anderson-Negele.

Vantaggi

- » **Monitoraggio della produzione igienica e dei processi di pulizia**
- » **Elevata efficienza grazie all'elevato grado di automazione e alla riduzione dei costi del personale per il monitoraggio e il controllo**
- » **Risparmi grazie alla riduzione al minimo delle perdite di prodotto e delle acque reflue**
- » **Soluzioni di sensori adatte per processi e fluidi molto diversi**
- » **Alta affidabilità e lunga durata**