

# TRATERM EDL

## Equipo para elaboración Continua de Dulce de leche

# SIMES

INDUSTRIAL SANITARIO



### TRATERM EDL

#### Equipo para elaboración continua de Dulce de leche

Equipment for continuous production of milk caramel EDL

*Equipamento contínuo para elaboração de doce de leite*



Este equipo está destinado básicamente para la elaboración continua de dulce de leche comercial con distinta textura, color y brillo según lo requerido por el mercado, a partir de leche en polvo o leche concentrada.

El equipo se suministra para este proceso específico, pero permite adaptarse fácilmente para otros productos que emplean los componentes que lo conforman, siempre con las máximas exigencias sanitarias que las normas indican.

Las principales características de este equipo son:

- Manejo del proceso con parámetros cuantitativos, que se fijan del tablero de comando.
- Registro y trazabilidad de cada partida.
- Mayor eficiencia en los procesos de transferencia de calor.
- Menor consumo de vapor.
- Permite el lavado CIP.
- Menor cantidad de mano de obra calificada.
- Menor superficie ocupada.
- Menor costo operativo.



This equipment is designed basically for the continuous production of milk caramel with different textures, color and brightness, from dried or concentrated milk and according to the markets demands.

The equipment is provided for this specific process, but can be easily adapted to other products and their components with the highest sanitary standards.

The main characteristics of this equipment are:

- Monitoring of the process with quantitative parameters set on the control panel.
- Recording and traceability of each lot.
- Highest efficiency in the heat transference processes.
- Reduced steam consumption
- CIP cleaning.
- Minimum demand of skilled work .
- Small room demand .
- Reduced operative costs.



Este equipamento destina-se basicamente à elaboração contínua de doce de leite comercial, com diferentes texturas, cor e brilho conforme requerimentos do mercado, a partir de leite em pó ou leite concentrado.

O equipamento é fornecido para este processo específico, mas permite fácil adaptação para outros produtos que utilizam os mesmos componentes, sempre atendendo às máximas exigências sanitárias que indica a legislação.

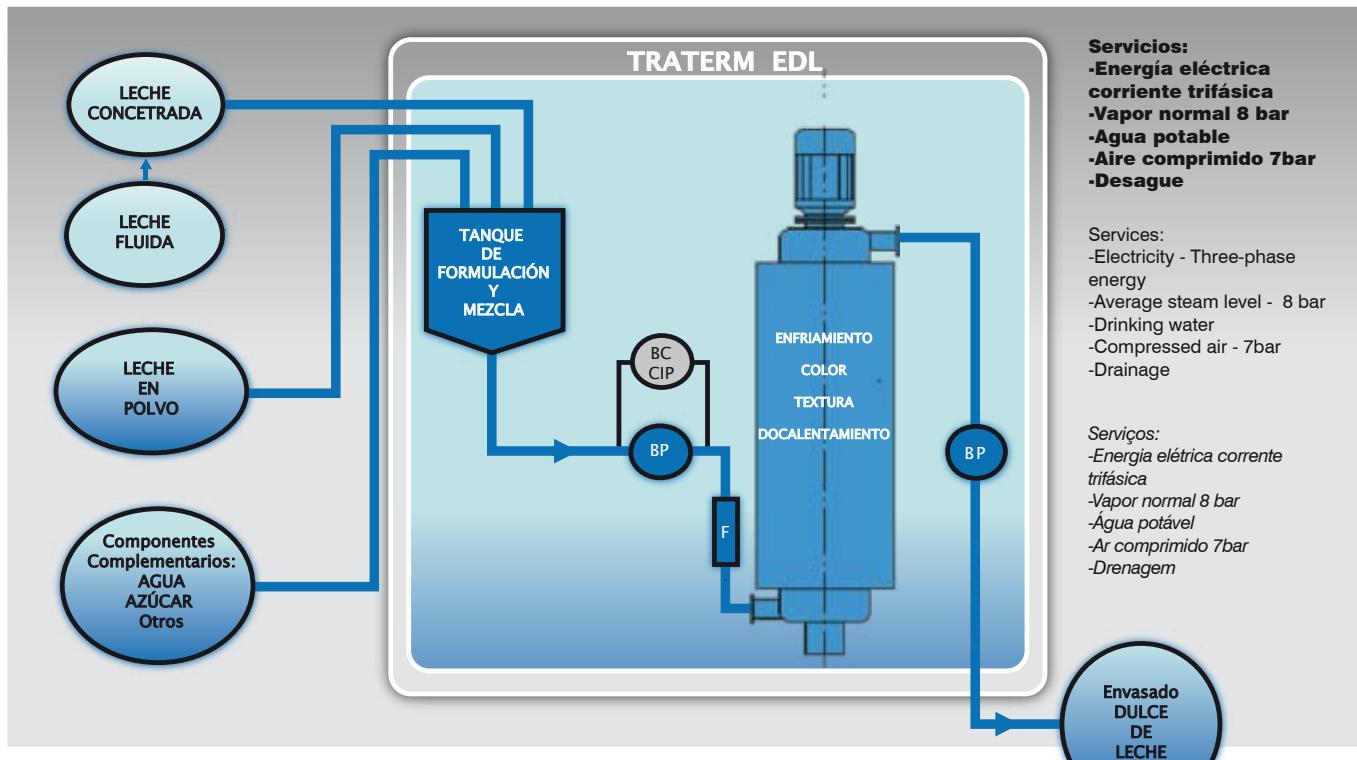
As principais características deste equipamento são:

- Controle do processo com parâmetros quantitativos, que se estabelecem e fixam no painel de comando.
- Registro e identificação de cada lote e seu roteiro.
- Maior eficiência nos processos de transferência de calor.
- Menor consumo de vapor.
- Permite a lavagem CIP.
- Menor quantidade de mão de obra qualificada.
- Menor superfície ocupada.
- Menor custo operacional.

# Equipo para elaboración continua de Dulce de leche

Equipment for continuous production of milk caramel EDL

Equipamento contínuo para elaboração de doce de leite



## Aplicaciones:

- Elaboración de dulce de leche en sus distintas texturas, color y brillo.
- Leche condensada.

## Características:

Materiales en contacto con el producto inox. AISI 304/316, elastómeros y otros materiales sanitarios.  
Diseño sanitario, apto para limpieza CIP. Construcción en distintas capacidades de producción.

## Componentes:

- Módulo de proceso:  
Compuesto por intercambiadores de calor de superficie raspada, adaptados para cumplir con las etapas de calentamiento, retención y enfriamiento.  
Bombas de circulación del producto y limpieza CIP. Todos los componentes responden a las exigencias sanitarias en el orden internacional para el procesamiento de alimentos.
- Módulo de mezcla:  
Compuestos por tanques diseñados para permitir la formulación de la mezcla y trabajo en forma continua.
- Automatismo:  
Se suministra con distintos grados de automatismos según se solicite. Permite la registración de los parámetros involucrados y asegura la repetitividad del proceso y trazabilidad de la partida.



## Uses:

- Production of Milk caramel in its different textures, color and brightness.
- Condensed milk.

## Characteristics:

Materials in contact with the rustproof product AISI 304/316, elastomers and other medical supplies.  
Sanitary design suitable for CIP cleaning . Design suitable for different productions.

## Components:

- Module of process:  
Made up of heat exchangers with rough surface, adapted to fulfill the stages of heating, retention and cooling.  
Circulating pumps to clean the product and CIP cleaning. All the components follow the international sanitary standards for food processing.
- Module of mixture:  
Made up of tanks designed to allow the formulation of the mixture and work continuously.
- Automatism:  
The equipment is provided with different degrees of automatism according to demand.  
It allows the recording of the parameters and assures the repetition of the process and traceability of the lots.



## Aplicações:

- Elaboração de doce de leite em suas diferentes texturas, cor e brilho.
- Leite condensado.

## Características:

Materiais em contato com o produto em aço inox AISI 304/316, elastômeros e outros materiais sanitários.  
Projeto higiênico, adequado para limpeza CIP. Construção para diferentes capacidades de produção.

## Componentes:

- Módulo de processo:  
Constituído por trocadores de calor de superfície raspada, adaptados para atender as etapas de aquecimento, retenção e esfriamento.  
Bombas de circulação do produto e limpeza CIP. Todos os componentes correspondem às exigências sanitárias internacionais para o processamento de alimentos.

## Módulo de mistura:

Constituído por reservatórios projetados para permitir a formulação da mistura e operação contínua.

## Automatização:

É fornecido com diferentes graus de automatização segundo solicitado.  
Permite o registro dos parâmetros envolvidos e garante a repetitividade do processo e identificação do lote e o seu roteiro.