

SIMES S.A.

FILTROS Y MÓDULOS DE FILTRADO SANITARIOS



Continuado en su tarea de dar solución a la industria de procesos -y en especial a la del helado- Simes ha desarrollado una nueva línea de filtros y módulos de filtrado inoxidable sanitarios.

Estos elementos permiten dar seguridad en las distintas etapas de fabricación de las mezclas para helados, en primer lugar evitando el ingreso de cuerpos extraños y/o grumos al producto final, y en segundo lugar protegiendo los equipos en línea al evitar un posible daño por los mismos.

Para los casos de producción continua (sin "paradas") se puede aplicar un módulo de filtrado compuesto dos filtros en paralelo, con sus correspondientes válvulas mariposa, que permiten ir alternado entre el filtro en funcionamiento y el que se está para sustituir al anterior, sin detener el flujo de producto.

Según la cantidad y tipo de elementos a retener, los filtros se pueden construir en malla de acero inoxidable de distintas secciones de paso o en chapas perforadas. Simes puede también desarrollar filtros especiales conformes al proceso y según el requerimiento del cliente.

Las principales características de los módulos de filtrado de Simes son su amplia superficie de filtrado, baja pérdida de carga, bajo mantenimiento, fácil limpieza, ausencias de zonas de baja circulación del producto y confiabilidad en el servicio. Su construcción en acero inoxidable calidad AISI 304 o 316 y elastómeros sanitarios garantiza el carácter sanitario que demandan estos procesos.

Algunas de las principales aplicaciones son mezclas para helados, productos lácteos, jugos, bebidas en general, agua purificada, miel, sangre animal, huevo líquido entero, salmuera, gelatina, etc.

OTROS EQUIPOS SIMES PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

- Miniplanta para mezclado, pasteurización, homogeneización y enfriamiento en ciclo continuo.
- Automatismos de plantas para helados, con posibilidad de registro de los parámetros de los distintos ciclos de trabajo.
- Equipo de limpieza CIP móvil o fijo.
- Equipo continuo para elaboración de dulce de leche, este equipo no evapora/concentra, se formula la mezcla con el total de sólidos del producto final. Pensado principalmente para partir de leche en polvo o leche con-



centrada. La capacidad del equipo más pequeño permite procesar hasta 200 Kg/h.

-Equipo continuo para elaboración de salsas, mermeladas y pulpas de frutas, pensado para una escala semiindustrial a industrial. La capacidad del equipo más pequeño permite procesar hasta 400 Kg/h.

-Lavadora de baldes plásticos.

-Unidad de calentamiento inoxidable sanitaria para chocolate o productos similares, con posibilidad de bombeo.

-Módulos de homogeneizado, compuesto por bomba de alimentación, módulo de filtrado y homogeneizador de pistones, con los accesorios sanitarios como manómetro y válvula de sobrepresión.

-Módulos de mezclado, en back o recirculación, que permiten reducir los tiempos de operación con gran eficiencia en la mezcla final.

-Mezcladores centrífugos inoxidables sanitarios, para la preparación de mezclas de líquidos con una gran variedad de polvos y componentes viscosos, por ejemplo para mezclas para helados, yogur, dulce de leche, quesos untables, jarabes, jugos, disolución de azúcar/maltodextrina/glucosa, etc.

-Dosificador de productos sólidos y viscosos.

-Bomba positiva, con dispositivo para vaciado de cuñetes de dulce de leche.

-Bomba positiva, para calefaccionar con agua caliente, para chocolate.

-Bombas inoxidables sanitarias, centrífugas y positivas.

MÁS INFORMACIÓN:

Tel. (54-342) 4891080 / 4890648 / 4892586

ventas@simes-sa.com.ar / info@simes-sa.com.ar