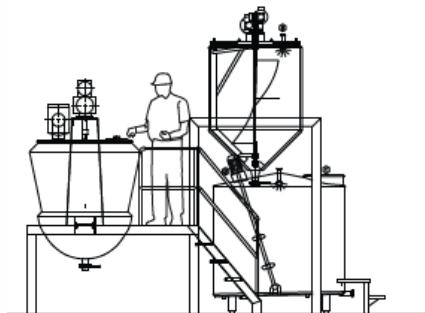


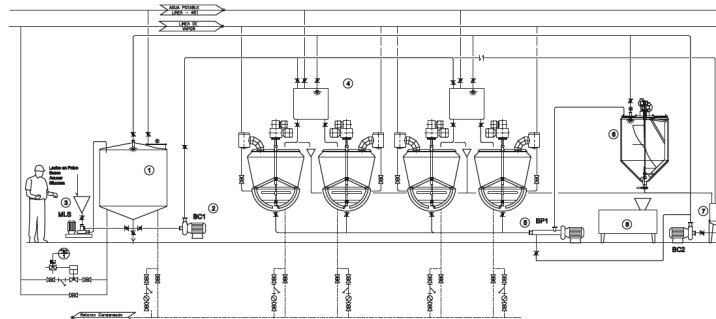


## PLANTA DE ELABORACIÓN DE DULCE DE LECHE Y LECHE CONDENSADA



- Tanques de Preparación de Mix
- Pailas dulceras
- Evaporador de Leche y/o Mix
- Coloreador Tubular de Mix
- Evaporador Falling Film
- Terminador Falling Film o de Superficie Agitada
- Cámara de Enfriamiento Flash
- Automatización del proceso de elaboración y lavado
- SCADA para monitoreo de variables

El diseño de Plantas para Elaboración de Dulce de Leche va desde pequeñas líneas de producción con elaboración tradicional en paila hasta complejas plantas de elaboración continua mediante evaporación.



Elaboración de DDL en forma tradicional: consiste en la preparación de la mezcla en un tanque calefaccionado. Se realiza la elaboración en paila hasta lograr la concentración y consistencia deseada para luego descargar a un Tanque de Enfriamiento con circulación de agua para lograr un enfriamiento rápido y envasar el dulce.

## PLANTA DE ELABORACIÓN CONTINUA POR EVAPORACIÓN

Planta para elaboración continua de DDL mediante evaporación de mezcla. Se parte de una mezcla que primeramente se colorea en un proceso a alta temperatura para luego concentrar en un Evaporador Falling Film de multiples efectos. La concentración final se obtiene en un equipo terminador del tipo Falling Film o de superficie Agitada. Todo el proceso es controlado y monitoreado mediante un sistema SCADA.

