



NUEVA DULCERÍA

Año: 2018

Bmé. Bavio, Buenos Aires

Descripción del proyecto:

Nueva planta de elaboración de dulce de leche con una superficie cubierta de 4.600 m² y una capacidad de producción de 15.000 kg/hora. El proyecto involucró la obra civil, completa e incluyó las áreas de recepción de materias primas a granel, mezcla de ingredientes, cocción, enfriamiento, envasado, almacén de materias primas y producto terminado.

Servicios prestados por Reisen S.A.

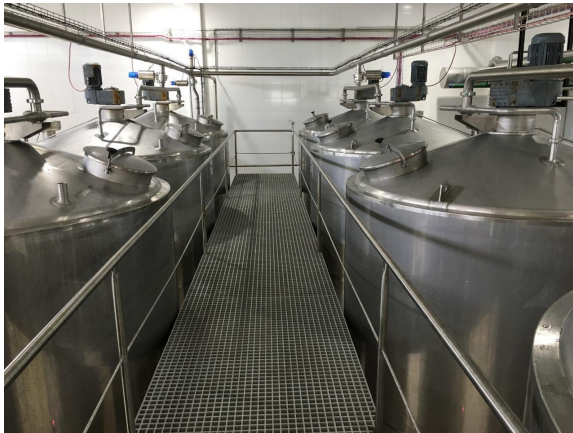
Montaje mecánico completo de toda la planta – aproximadamente 20.000 horas-hombre.

- **Sector recepción de ingredientes fluidos:** Compuesto por 4 silos de recepción de concentrado de leche, 2 silos de glucosa y 1 silo de grasa con fundidor.
- **Sistema de manejo de Ingredientes sólidos:** Compuesto por transporte neumático, compresor con refrigerador, 4 silos de ingredientes a granel, 2 descargadores de bolsones y tolvas intermedias.
- **Sector preparación de mezcla:** Compuesto por 2 tanques de mezclado, 2 mezcladores en línea, cluster de válvulas y bombeo y 8 silos de almacenamiento de mezcla.
- **Sector cocción:** 24 tanques encamisados para cocción con vapor saturado
- **Sector enfriamiento:** 12 tanques encamisados para enfriamiento con agua
- **Sector envasado:** Colectores de distribución de producto para las distintas líneas de envasado.
- **Ampliación de servicios industriales:** Vapor, condensado, agua de torre, aire comprimido.

- **Central CIP:**
- **Aislación térmica:** de cañerías de vapor, condensado y grasa.
- **Piping de proceso:** Líneas construidas con caños y accesorios de acero inoxidable cortadas con cortadora orbital y unidas con soldadura sanitaria TIG con barrido interior.



Sector mezcla



Sector cocción



Sector enfriamiento



Sector envasado



Central CIP



Recepción de materias primas