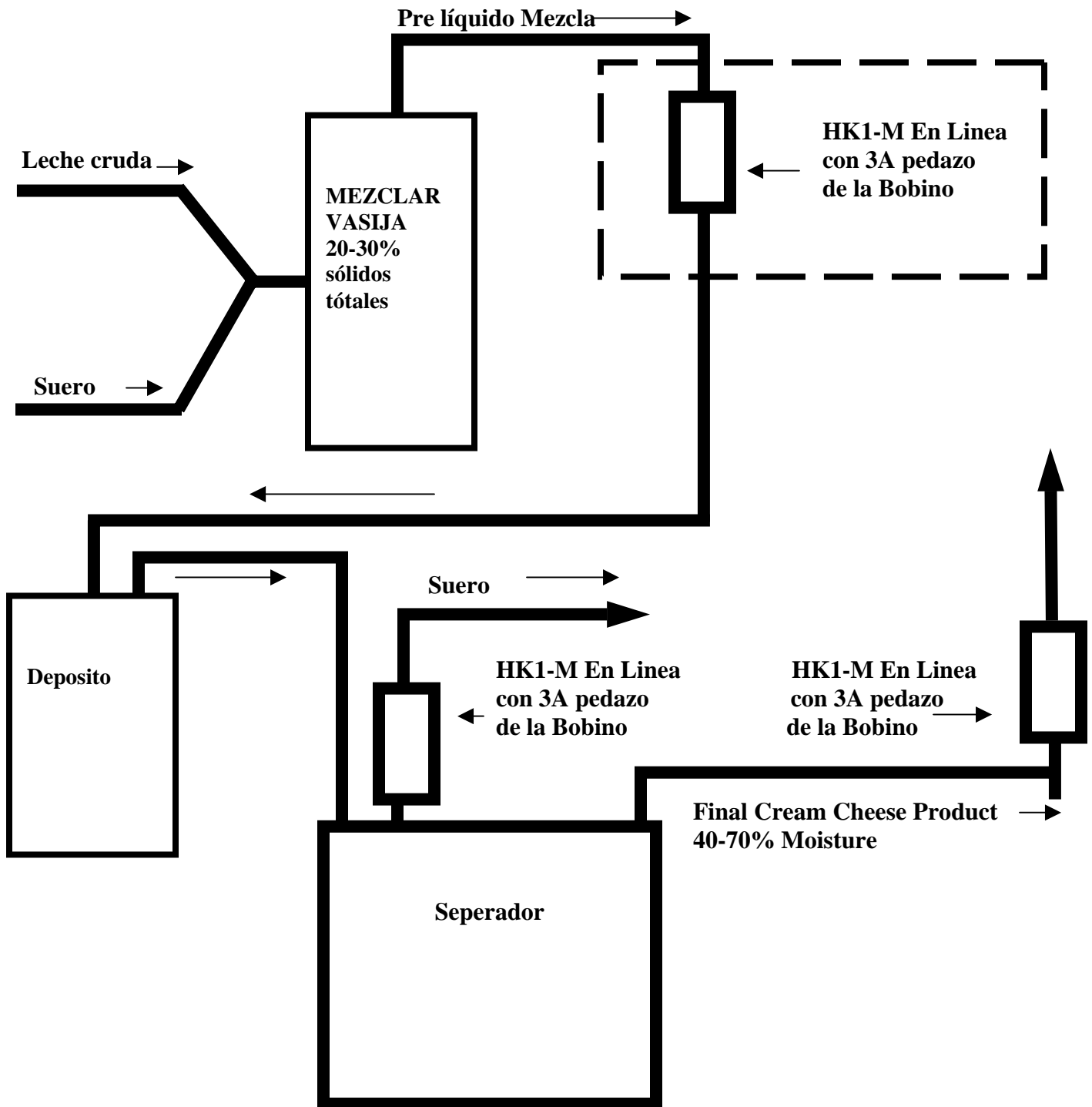


INDUSTRIA:	LECHERIA - PRODUCCION DEL QUESO DE LA CREMA
PRODUCTO:	FINAL PRODUCTO DEL QUESO DE LA CREMA
APLICACIÓN:	<p>Medida el% Volumen de la Humedad del Final Producto del Queso de la Crema sale el separador.</p> <p>Éste es un Proceso Continuo con nuestro ser del sistema usó por Mando de la Vuelta Cerrado y Visual Supervisa.</p>
DESCRIPCIÓN:	<p>En el Final Paso del Queso de la Crema hace Procesar, el Pre Mezcla Líquido de Suero, Agua, y se alimentan Sólidos del Queso en separadores para que algunos del Whey y se puede quitar Agua.</p> <p>Al cliente le gustaría medir y mando el Volumen de la Humedad de este examen final pone cremoso Producto del Queso .</p>
BENEFICIOS:	
AHORRO DEL COSTO	<p>Por controlar el Volumen de los Sólidos Total del Final Producto del Queso de la Crema, el Cliente puede preservar Dinero por producir un producto, que tiene más humedad, pero todavía está en Spec. Otra manera de venta más agua.</p> <p>El Producto Conclusivo que se produce usa un HK Sistema por Mando, tiene un mucha variabilidad más baja que si se produjo sin Mando de la Vuelta Cerrado.</p> <p>Esta variabilidad más baja deja por mando mejor del separador Conclusivo y una mejora en Eficacias de la Producción.</p>
CALIDAD	<p>Por usar el HK Microonda Sistema Controlar el Final Producto del Queso de la Crema, la Consistencia del Producto Conclusivo es mejoró. Éste reduce la Variabilidad del Producto Conclusivo y acrecentamientos la Calidad.</p>
HABILIDAD REPETIR	<p>+/- 0.2% está posible con una calibración muy buena Encorva.</p>
MEDIR RANGO	<p>45% a 70% Volumen de la Humedad o el Equivalente 30% a 55% Volumen de los Sólidos Total es Típico. El Rango del Mide variará como el tipo de Producto varía.</p> <p>Por resultados más buenos calibración diferente Encorva se requerirá por productos con Volumen de la Gordura diferente.</p>
HK EQUIPO:	HK1-M En LINEA CON 3A PEDAZO de la BOBINA



PRODUCCION del QUESO de la CREMA 1-29-07