

<b>INDUSTRIA:</b>	<b>LECHERIA- PRODUCCION DEL QUESO DEL PROCESO</b>
<b>PRODUCTO:</b>	<b>QUESO DEL PROCESO</b>
<b>APPLICATION:</b>	<p><b>Medida el % Humedad de Queso del Proceso durante el Proceso del Mezcla.</b></p> <p>Éste es un Proceso Continuo con nuestro ser del sistema usó por Mando de la Vuelta Cerrado y Visual Supervisa.</p>
<b>DESCRIPCIÓN:</b>	<p>Después del fabricante le los ha hecho a una final mezcla de los Ingredientes, que inventarán el producto del queso conclusivo, quiere medir la cantidad de Humedad en el Cumplió Producto.</p>
<b>BENEFICIOS:</b>	<p>Éste está típicamente una medida, que se hace en una Cañería.</p>
<b>AHORRO DEL COSTO</b>	<p>Por controlar el Volumen de la Humedad del Producto del Queso Conclusivo, 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 de la Producción Dobra. Esta variabilidad más baja mejora la eficacia de la Producción Procesa.</p>
<b>CALIDAD</b>	<p><b>Usar el HK Microonda Sistema Controlar el Final Producto del Queso del Proceso, la Consistencia del Producto Conclusivo es mejoró. Éste reduce la Variabilidad del Producto Conclusivo y acrecentamientos la Calidad.</b></p>
<b>HABILIDAD REPETIR</b>	<p>+/- 0.3% está posible con una calibración muy buena Encorva.</p>
<b>MEDIR RANGO</b>	<p>40% a 50% Volumen de la Humedad es Típico. El Rango del Mide variará como el tipo de Producto varía.</p>
<b>HK EQUIPO:</b>	<b>HK1-M En LINEA CON 3A PEDAZO de la BOBINA</b>

