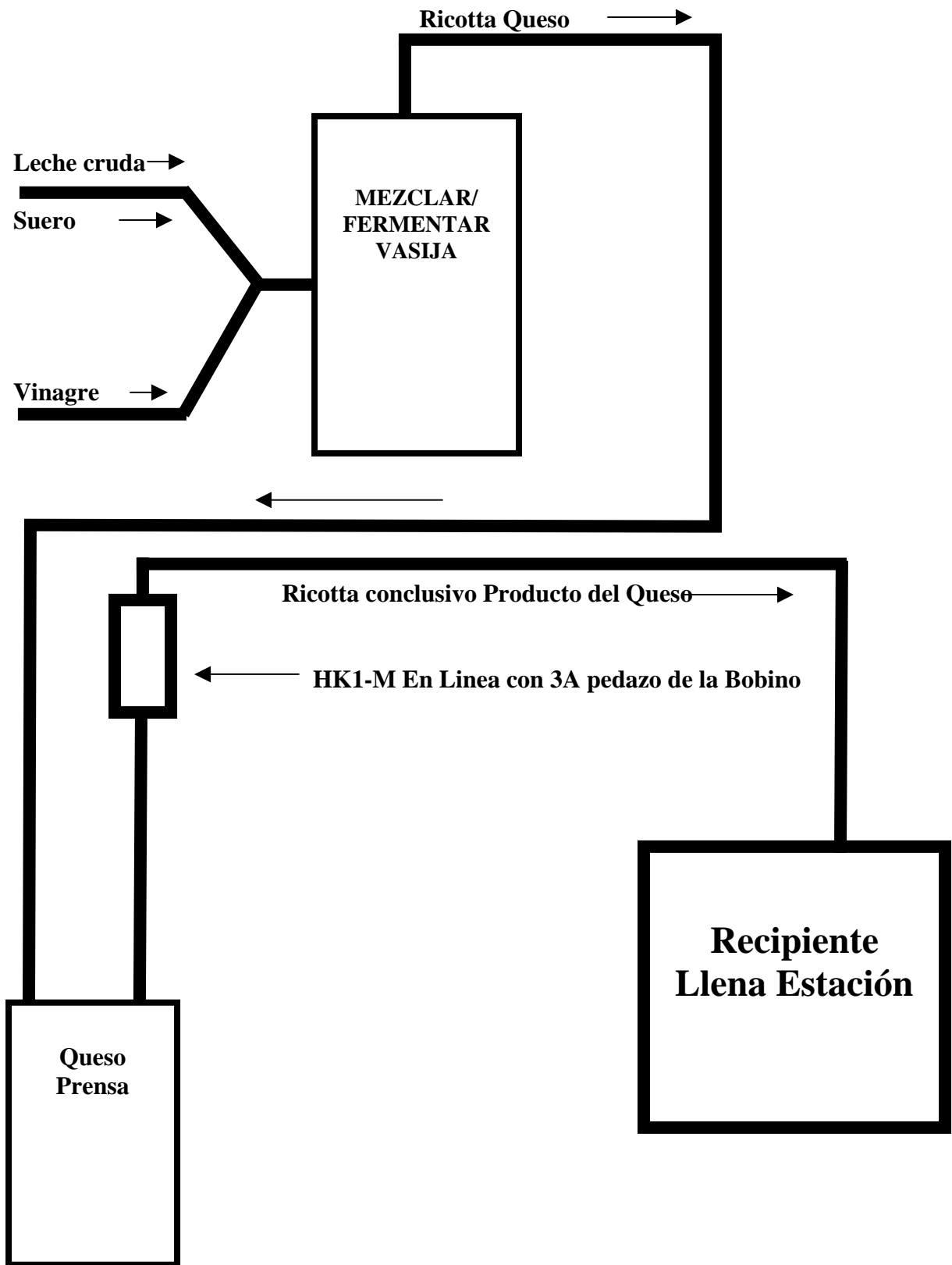


|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>INDUSTRIA:</b>        | <b>LECHERIA - RICOTTA PRODUCCION DEL QUESO</b>   |
| <b>PRODUCTO:</b>         | <b>RICOTTA CONCLUSIVO PRODUCTO DEL QUESO</b>   |
| <b>APLICACIÓN:</b>       | <p><b>Medida el % Volumen de la Humedad del Ricotta Conclusivo Producto del Queso sale la Prensa.</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>En el Final Paso del Ricotta Queso hace Procesar, el Ricotta se mueve Queso de Mezclar/ Fermenta Vasijas a un Queso Aprietan. La Prensa quita exceso riega del Ricotta Producto del Queso antes de se pone en recipientes por embarque y venta.</p>   |
| <b>BENEFICIOS:</b>       | <p>Al cliente le gustaría medir y mando el Volumen de la Humedad de este examen final Ricotta Producto del Queso.</p>  |
| <b>AHORRO DEL COSTO</b>  | <p>Por controlar el Volumen de la Humedad del Ricotta Conclusivo Producto del Queso, 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 Cliente produce varios productos con Volumenes de la Humedad diferentes. Estos productos varían en Costo y Calidad. El Cliente quiere tener el género de mando, que deja po.</p>   |
| <b>CALIDAD</b>           | <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. Esta variabilidad más baja deja por mando mejor de la Final Prensa y una mejora en Eficacias de la Producción.</p> <p><b>Usar el HK Microonda Sistema Controlar el Ricotta Conclusivo Producto del Queso, 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>+/- 0.2% está posible con una calibración muy buena Encorva..</p>   |
| <b>MEDIR RANGO</b>       | <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. Productos especiales Bajos y Altos Gordos tienen Humedad diferente tiene cierto alcance.</p> <p>Por resultados más buenos calibración diferente Encorva se requerirá por productos con Volumen de la Gordura diferente.</p>  |
| <b>HK EQUIPO:</b>        | <b>HK1-M En LINEA CON 3A PEDAZO de la BOBINA</b>   |



RICOTTA CONCLUSIVO PRODUCTO DEL QUESO 2-02-07