

SECTOR PRODUCTOS LÁCTEOS Y DERIVADOS

Unidades de recogida, tratamiento y envasado de leche.

Industrias de quesos (fresco, semicurado y curado).

Yogures y postres lácteos.

Helados.

Nuevos modelos de procesos e instalaciones más efectivas hacen que las empresas de la industria láctea deban replantearse sus modelos de producción para poder competir en un sector condicionado por los grandes mercados.

Una base imprescindible para afrontar los nuevos retos tiene su origen en el factor técnico-industrial: producir leche y derivados de calidad, tanto en el aspecto nutritivo como en el higiénico-sanitario, sin olvidar la máxima rentabilidad productiva.

Atendiendo a estos enfoques, GEI.2A ofrece la mejor forma para alcanzar un diseño inteligente donde todos los factores cumplan los requisitos de calidad, económicos y productivos deseados.

GEI-2A



DAIRY PRODUCTS

Milk Collection, Treatment and Packaging Units

Cheese (fresh, semi-fresh and cured) industries

Yoghurts and milk-based desserts

Ice creams

New models of processes and more effective facilities force the dairy industry enterprises to plan again their production models in order to be able to compete in a sector conditioned by the big markets.

An essential base to face the new challenges comes out of the technical-industrial factor: producing high quality milk and derivatives, both as regards nutritional value and hygienically and sanitary aspects, without forgetting the maximum productive profitability.

Having all that in mind, GEI-2A offers the best way for achieving and intelligent design where all factors will comply with the desired quality, financial and productive requirements.

SECTEUR PRODUITS LAITIERS

Unité de collecte, traitement et conditionnement du lait.

Industries de fromage (blanc, demi-sec et sec).

Yaourts et desserts laitiers.

Glaces.

De nouveaux modèles de processus et des installations plus efficaces font que les entreprises de l'industrie laitière doivent revoir leur modèles de production pour pouvoir rivaliser dans un secteur conditionné par les gros marchés.

Le facteur technico-industriel est la base indispensable pour affronter les nouveaux défis: produire du lait et des dérivés de qualité, tant sous l'aspect nutritif que sous celui de l'hygiène sanitaire, sans oublier la maximale rentabilité productive.

En s'attachant à ces aspects, GEI-2A offre la meilleure manière d'obtenir une conception intelligente dans laquelle tous les facteurs ont toutes les conditions requises au niveau de la qualité, ainsi qu'au niveau économique et productif.

