



Llevando los alimentos a otro nivel. Juntos.

Sistemas de Procesamiento de Tetra Pak





Mmmozzarella!

Obtener la estructura flexible que la gente espera en el queso de su pizza es un arte. El secreto es monitorear el nivel de acidez en el cuajo y trabajar dentro del lapso que va entre los valores de pH de 5.35 y 5.10, lo cual dura usualmente de 15 a 20 minutos. El queso que logra el nivel ideal de acidez usualmente se derrite bastante bien; posee un buen deshebrado, buenas propiedades de dorado y una buena estructura de proteína en la forma extruída, con bajo aceite y generación de burbujas.



Aumentar ventas, reducir costos, crear algo nuevo

Todos en la industria alimentaria desean aumentar las ventas, reducir costos o llegar con nuevas sensaciones de sabores que arrasen en el mundo. De preferencia las tres. Los negocios de hoy día buscan encontrar formas de obtener ese difícil nivel competitivo. Usted lo sabe, nosotros lo sabemos. La pregunta es, ¿Cómo hacerlo?

Trabajar con los especialistas en procesamiento de alimentos.

En Tetra Pak, posibilitamos que las marcas de queso, lácteos, alimentos preparados, helados y bebidas hallen formas de seguir avanzando. Nuestro enfoque en soluciones de procesamiento nos coloca en la mejor posición para entender su negocio y ofrecerle lo que necesita para lograr un resultado dado - ayudarle a innovar, volverse más rentable y crecer.

Nunca comprometer la seguridad alimentaria.

Como innovadores en procesamiento y envasado aséptico, puede confiar, ya que tomamos dicho aspecto tan seriamente como usted. Las credenciales de Tetra Pak en seguridad alimentaria están bien establecidas, y continuamos desarrollándolos en cada aspecto de nuestro negocio desde el diseño de nuestros equipos, pasando por la investigación micro-

biológica, hasta la participación y apego a las regulaciones internacionales sobre seguridad en alimentos.

Beneficio a partir de más innovación

Con 20-30 lanzamientos de productos por año Tetra Pak continúa introduciendo tecnologías de procesamiento más inteligentes, más seguras y más competitivas. El hardware, software y servicios que proporcionamos se optimizan continuamente y nuestra oferta se revitaliza para estar un paso adelante de las nuevas necesidades de la industria. Al mismo tiempo, nos esforzamos por satisfacer el apetito de los consumidores con nuevos productos alimenticios. El innovar con los expertos en alimentos de Tetra Pak en alguno de nuestros Centros de Desarrollo de Producto (CDPs) puede ayudarle a llevar a sus productos a un nuevo nivel de sabor y variedad.





HELADO BEBIDAS
LÁCTEOS ALIMENTOS
PREPARADOS
QUESO

Exija el servicio que se merece

No importa el tamaño o alcance geográfico de su compañía, merece servicio personal y profesional, desde la concepción de su primer idea hasta el producto envasado. Como cliente obtiene todos los beneficios de una innovación proactiva: actualizaciones regulares de equipos, nuevas soluciones de servicios, nuevo software de automatización, ideas de desarrollo de productos y mucho más. Siempre estamos ahí cuando nos necesite, con nuestra oferta confiable de ingenieros de servicio locales quienes le ofrecen un soporte de primera línea con todo el apoyo de un equipo de expertos globales.

Y todo de un sólo proveedor

Con más de 60 años de experiencia, operaciones mundiales y personal altamente capacitado, ingenieros, expertos en alimentos, microbiólogos, desarrolladores de software, gerentes de proyecto y más la amplitud y profundidad de la oferta de Tetra Pak en procesamiento de alimentos es difícil de superar.

Todos queremos reducir costos...

Estamos orgullosos de haber estado involucrados en algunos cambios radicales en los últimos años. Nuestros últimos procesos asépticos y líneas de envasado mejoran la eficacia para ayudar a los productores a reducir costos. Tetra Lactenso Aseptic® con tecnología OneStep proporciona excelentes resultados comparada con las soluciones convencionales UHT.

- **Reduce el tiempo de proceso hasta 90%**
- **Reduce costos de operación hasta 50%**
- **Reduce consumo de energía en mas de 40%**
- **Reduce consumo de agua hasta un 60%**
- **Elimina desperdicio de producto hasta un 33%**





Lea con un lector QR para más información sobre el producto

Tetra Lactenso Aseptic

Tetra Lactenso Aseptic con tecnología OneStep elimina la necesidad de pasteurización, pretratamiento previo y almacenamiento intermedio de leche pasteurizada. En un sólo paso sin interrupciones, la leche cruda es precalentada, clarificada, descremada, estandarizada y homogeneizada antes de pasar al tratamiento UHT y enfriamiento regenerativo.



...no dejar huellas en el planeta

Para ayudar a que su negocio cumpla con las crecientes exigencias ambientales, nos esforzamos en optimizar el uso de materia prima, energía y agua. El resultado es una reducción en el impacto ambiental y en costos de operación. He aquí un par de recientes adiciones a nuestro portafolio de productos con conciencia ambiental y de costos.

Ahorro de energía con nuevos hallazgos en pasteurización

Análisis detallados microbiológicos y pruebas en nuestros laboratorios I&D indican que los fabricantes de bebidas pueden estar sobre tratando térmicamente bebidas de alta acidez. Reduciendo la temperatura en la segunda pasteurización puede conducir a una reducción del 20% tanto en consumo de energía como en la huella de carbono, al mismo tiempo que se mantiene la calidad del producto. Este nuevo concepto por el cual está pendiente una patente internacional, dará más control de la temperatura de pasteurización.

20% REDUCCIÓN DE ENERGÍA





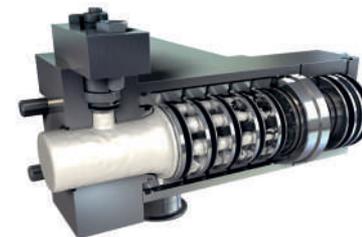
Filtración por ósmosis inversa para todos

Ahora es posible para productores de queso de cualquier tamaño aprovechar de la excepcional tecnología de filtración de Tetra Pak y reducir su impacto ambiental al mismo tiempo. Tetra Alcross® RO Lite es una unidad de filtración por ósmosis inversa compacta plug and play, que le permite convertir los costos de trabajar con suero en ganancia. La concentración de suero se triplica para convertirse, antes de enviarse para procesamiento posterior, en ingredientes valiosos. Esto significa menos volumen de transporte y reducción de emisiones. También la filtración permite que el agua pueda recuperarse y reutilizarse.

Homogenización Súper eficiente

HD EnergyIQ para homogenizadores puede reducir sus costos de energía y huella de carbono hasta un 50%: Este diseño patentado y pionero requiere menos presión, típicamente 40-50 bares menos para lograr la misma calidad de producto, lo que hace una gran diferencia en costos de energía e impacto ambiental. Un homogenizador Tetra Alex® en el componente HD EnergyIQ integrado es el dispositivo homogeneizados más eficiente en el mercado hoy día.

En Tetra Pak, el crecimiento y sustentabilidad van de la mano. La meta climática es clara; hacer crecer nuestro negocio sin aumentar el impacto climático en esta década, 2010 a 2020. Con 5% de crecimiento por año, debemos reducir las emisiones relativas de CO2 en un 40%.



Usando HD EnergyIQ en Tetra Alex y procesando leche blanca al 3,5% con un valor NIZO de 85% (a 45.000 l/h) puede reducir la presión en 33% y con ello reducir el consumo de energía y costos un 33%.

...atraer consumidores con productos seguros y excitantes!

¿Que pasaría si aumentara la presión de homogenización o cambiara la temperatura? ¿Cómo ir de un proceso de retorta a uno UHT...o de un proceso de lotes a uno continuo? O quizá le gustaría obtener un producto con 'Etiqueta Limpia'. ¿Puede cambiar sus parámetros de proceso para lograr esto?



PDC

A su servicio

En nuestros Centros de Desarrollo de Producto, le ayudamos a innovar con éxito. Nuestros expertos en procesamiento de alimentos están para ayudar a refinar sus recetas y diseñar los procesos perfectos para hacer que sus productos tengan el sabor, la apariencia y se comporten de manera precisa para el consumidor.

Sabores y texturas bajo total control

Gracias a la combinación del sistema de automatización de la Planta Tetra Pak® PlantMaster y nuestro equipo de alta precisión, aseguramos que su producto siempre tendrá el mismo sabor, apariencia y textura. Esto proporciona una trazabilidad total a lo largo de toda la cadena de valor, desde la vaca al consumidor.



Alimento en movimiento

En las siguientes páginas le mostramos algunos ejemplos de cómo hemos ayudado a clientes en las industrias del queso, lácteos, alimentos preparados, helado y bebidas a llevar hacia adelante sus marcas.

Lea más en las páginas 12 - 31 ►►



¿De dónde vino mi leche?

¿Por qué no conectar Tetra Pak® PlantMaster en su plataforma de comunicación y decirle al consumidor la historia completa sobre las granjas de donde se abastece el producto?



Lea con un lector QR para más información sobre el producto



“

El helado es uno de los postres favoritos mundialmente, pero como nuestros clientes lo saben bastante bien, la gente no está satisfecha con comer la misma clase de helado año tras año. La demanda de novedades es implacable, así que es esencial una constante innovación del producto. Con un 80% del valor del producto residiendo en los ingredientes, no puede permitirse que algo salga mal.

Kasper Madsbøll,
Desarrollo de Negocios de Helado

”

HELADO

Paletas

Conos y Copas

Sándwiches

Snack-bar

Bite size

Helado para boleo

Helado en polvo

Consumibles



Lea con un lector QR para más información sobre el producto

Uno de nuestros Centros de Desarrollo de Producto está 100% dedicado a pruebas con helado, así que podemos ayudarle a innovar con éxito y proporcionarle el equipo adecuado para maximizar la eficiencia para una producción de alta capacidad, ofrecemos líneas para pruebas que minimizan el desperdicio de producto y permiten la precisa dosificación de costosos ingredientes, para asegurar una buena calidad del producto final que no consuma sus márgenes.





Tetra Pak® Ingredient Doser 4000 A2

Diseñado para una inyección continua y precisa de ingredientes de flujo libre o viscosos en helado o productos similares.

- -Precisión de dosificación superior - para ingredientes de todo tamaño
- Excepcional manejo de ingredientes pegajosos o frágiles
- Economía de operación superior y costo total de propiedad, de aquí el sistema con la más alta rentabilidad.

Un sabroso trozo en cada bocado

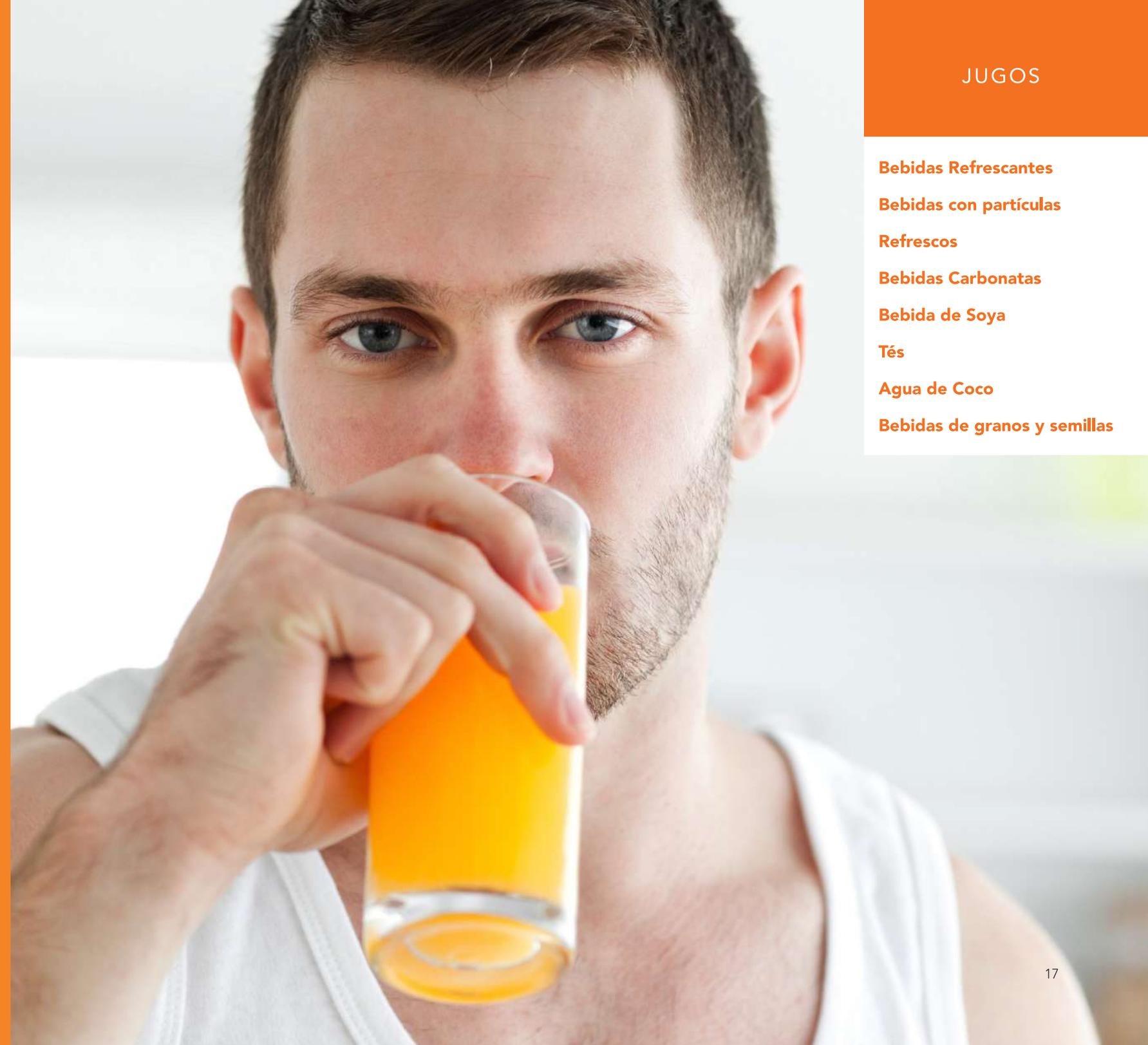
Una de las cosas que hace tan popular a ciertas marcas de helados es la adición de trocitos extra como chocolate o galletas. Estos deliciosos ingredientes necesitan esparcirse de forma uniforme en toda la tubería de modo que todos obtengan su justa porción. Esto se logra gracias a nuestro Tetra Pak® Ingredient Doser 4000 A 2.0. Diseñado para distribuir de forma uniforme pedazos de fruta, nueces, dulces y otros ingredientes en el helado, esta máquina permite una calidad de producto altamente uniforme, con menos desperdicio y menos costos. Al mismo tiempo, asegura un manejo suave, permitiendo el uso de ingredientes frágiles.

“

Es un planeta sediento y con 1.500 bebidas nuevas abarrotando los estantes cada mes, hay una reñida competencia por cada sorbo que se consume. Sea que produzca bebidas a base de frutas, soya, avena, nuez, granos, té, café o una combinación de estos, Tetra Pak puede ayudarle a competir de forma exitosa

Katarina Ternström,
Business Development Beverage

”



JUGOS

Bebidas Refrescantes

Bebidas con partículas

Refrescos

Bebidas Carbonatas

Bebida de Soya

Tés

Agua de Coco

Bebidas de granos y semillas





La bebida deportiva natural

El agua de coco es furor. El número de nuevos productos en esta categoría se incrementó en un 540% entre 2008 y 2012, y los productos que contienen agua de coco han tomado escala internacional. Este aumento sorprendente en popularidad es en parte debido a campañas de publicidad protagonizadas por Madonna y Rihanna, quienes describen el agua de coco como la bebida deportiva natural. La ciencia apoya sus declaraciones: un estudio reportó que el agua de coco consumida después de hacer ejercicio fue significativamente más rehidratante que otras bebidas deportivas. Una serie completa de otros beneficios incluyendo: baja presión arterial, reducción de riesgos de cáncer y una mejor salud cardiovascular están también bajo investigación..

¿Está considerando agregar productos de coco a su portafolio? ¿está interesado en aprender más sobre el manejo de este sensible producto? En 2012, Tetra Pak® estableció un **Centro de Conocimiento de Productos a base de Coco en Singapur**. Nuestros expertos están disponibles para ayudarle a comenzar.

“

Si existe un proveedor de soluciones de procesamiento realmente equipado para ayudarle con los retos de la industria láctea, es Tetra Pak. Sea que produzca leche para distribución refrigerada o a temperatura ambiente, productos fermentados o leches en polvo, entendemos por completo las complejidades de tratar con este sensible producto. Es más, gracias al área de sistemas de envasado de nuestras operaciones, los expertos en lácteos de Tetra Pak literalmente abarcan todo el recorrido desde la vaca hasta el consumidor.

”

Kresten Hjortsballe,
Business Development Dairy

A close-up photograph of a young girl with dark hair and green eyes, smiling broadly. She has a white milk mustache on her upper lip. She is wearing a blue, textured, sleeveless top. In the foreground, she is holding a clear glass filled with white milk. The background is a soft-focus green field.

LÁCTEOS

Leche Ultra Pasteurizada

Leche Pasteurizada

Leche Larga Vida ESL

Crema

Productos Saborizados y

Formulados

Productos Lácteos

Fermentados

Leche Condensada

Concentración de Leche

Leche en Polvo

Leche Recombinada

Cuando un proveedor de EE.UU., líder de productos lácteos cultivados probó expandir su capacidad en yogurt griego, tuvieron la oportunidad de realizar pruebas comparativas en el PDC. Al probar nuestras nuevas técnicas de filtración quedaron impresionados por la cremosidad y alta calidad del producto final. Su nuevo yogurt estilo Griego está disponible en supermercados de EE.UU. y tiene buenas ventas.



Lea con un lector QR para más información sobre el producto





Tetra Pak® Filtration UF

Unidad de ultra-filtración para producción continua de yogurt de calidad superior. Los beneficios de la Tetra Pak® Filtration UF incluyen:

- **Bajos costos de funcionamiento y fácil mantenimiento**
- **Producción flexible para diferentes contenidos de grasa**
- **Retención más alta de proteínas para un rendimiento mejorado**
- **Sin pérdida de grasa al permeado**
- **Tecnología probada**

Auténtico yogurt estilo Griego

Tetra Pak está desarrollando nuevos métodos de filtración para ayudar a los productores a lograr la consistencia correcta de yogurt Griego. Nuestra última innovación, basada en tecnología de ultra-filtración, sólo extrae el permeado sin contenido de grasa. Además de una calidad superior del producto, el nuevo método genera hasta 50% más de retención de la proteína y aumenta el rendimiento hasta un 10%. Si está buscando los mejores tipos de filtros y condiciones de operación para su producto, lo invitamos a probar nuestras diferentes unidades de filtración por membrana en nuestro Centro de Desarrollo de Producto en Lund.

“

Tetra Pak trabaja muy cerca de los productores para no sólo replicar, sino realmente mejorar las recetas tradicionales. Ayudamos a ofrecer a los consumidores mayor conveniencia en la preparación y en las comidas fuera del hogar, reduciendo también el contenido de azúcar, grasa y aditivos. Sugerimos también formas de añadir valor a sus sopas, salsas, postres, alimentos para bebé, preparaciones de frutas o tomate, ayudando a agregar valor y asegurando su rentabilidad a largo plazo.

”

Anders Yngwe Söderstjerna,
Business Development Prepared Food

SOPAS

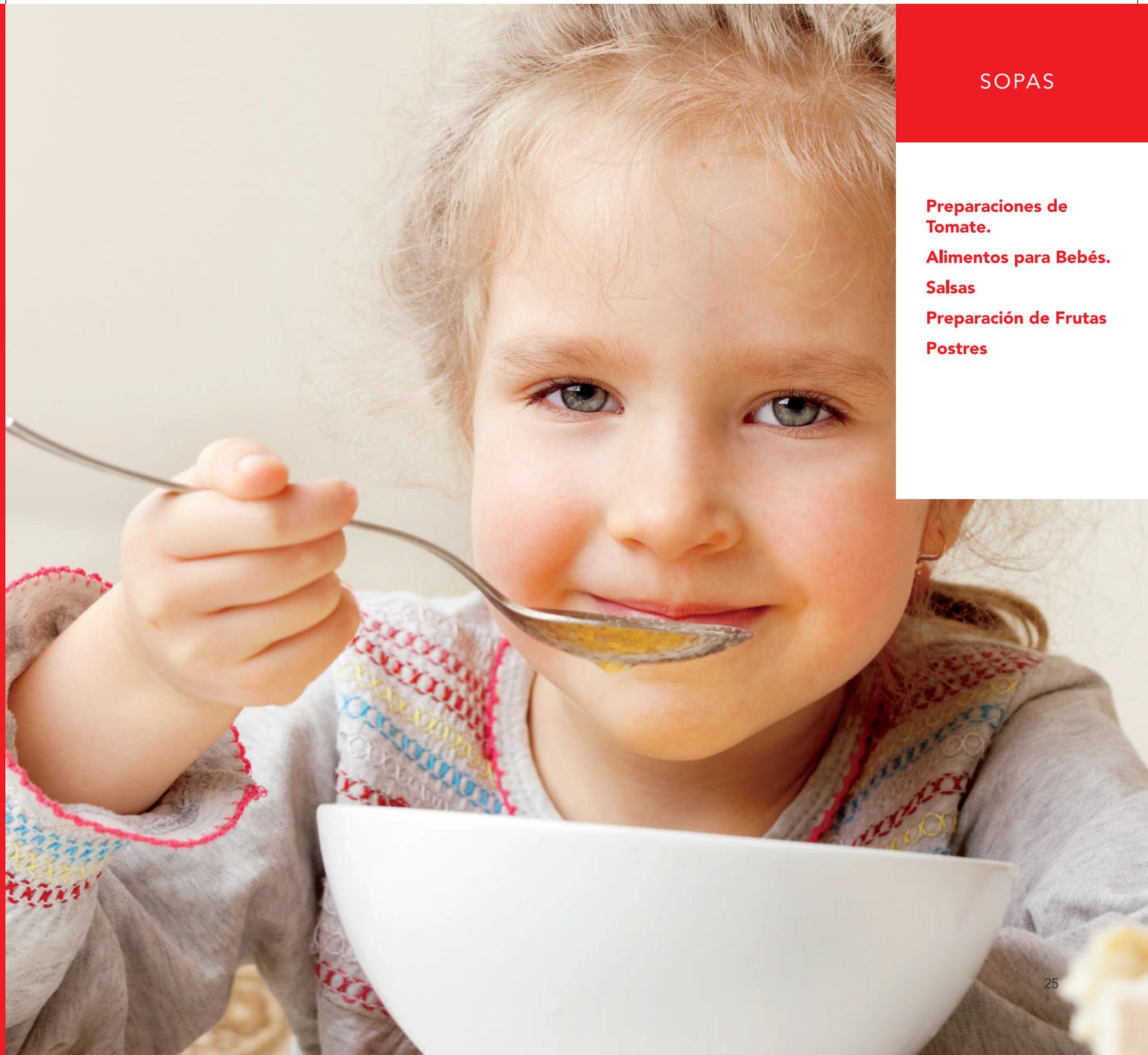
**Preparaciones de
Tomate.**

Alimentos para Bebés.

Salsas

Preparación de Frutas

Postres



¿Cortes equivocados? ¡Grandioso! Mientras hemos estado desarrollando nuevas técnicas para proteger la integridad de las partículas durante el procesamiento, las preferencias de nuestros clientes también han madurado. En la producción de sopas de vegetales, por ejemplo, se aprecian con frecuencia cortes equivocados'. Esto es porque los mismos le dan a la sopa una apariencia más casera ... y eso es lo que el mercado desea.



Intercambiador de calor de tubo helicoidal Tetra Pak® Coiled Heat Exchanger

Calienta y enfría eficientemente productos alimenticios de baja y alta viscosidad, con o sin partículas.

- Permite alta capacidad de procesamiento de productos de alta viscosidad
- Alta transferencia de calor minimizando el volumen del sistema
- Suave tratamiento que asegura una excelente integridad de las partículas de hasta 25 mm
- Diseñado para una alta higiene y bajo mantenimiento



Lea con un lector QR para
más información del producto

Bebés saludables, negocios saludables

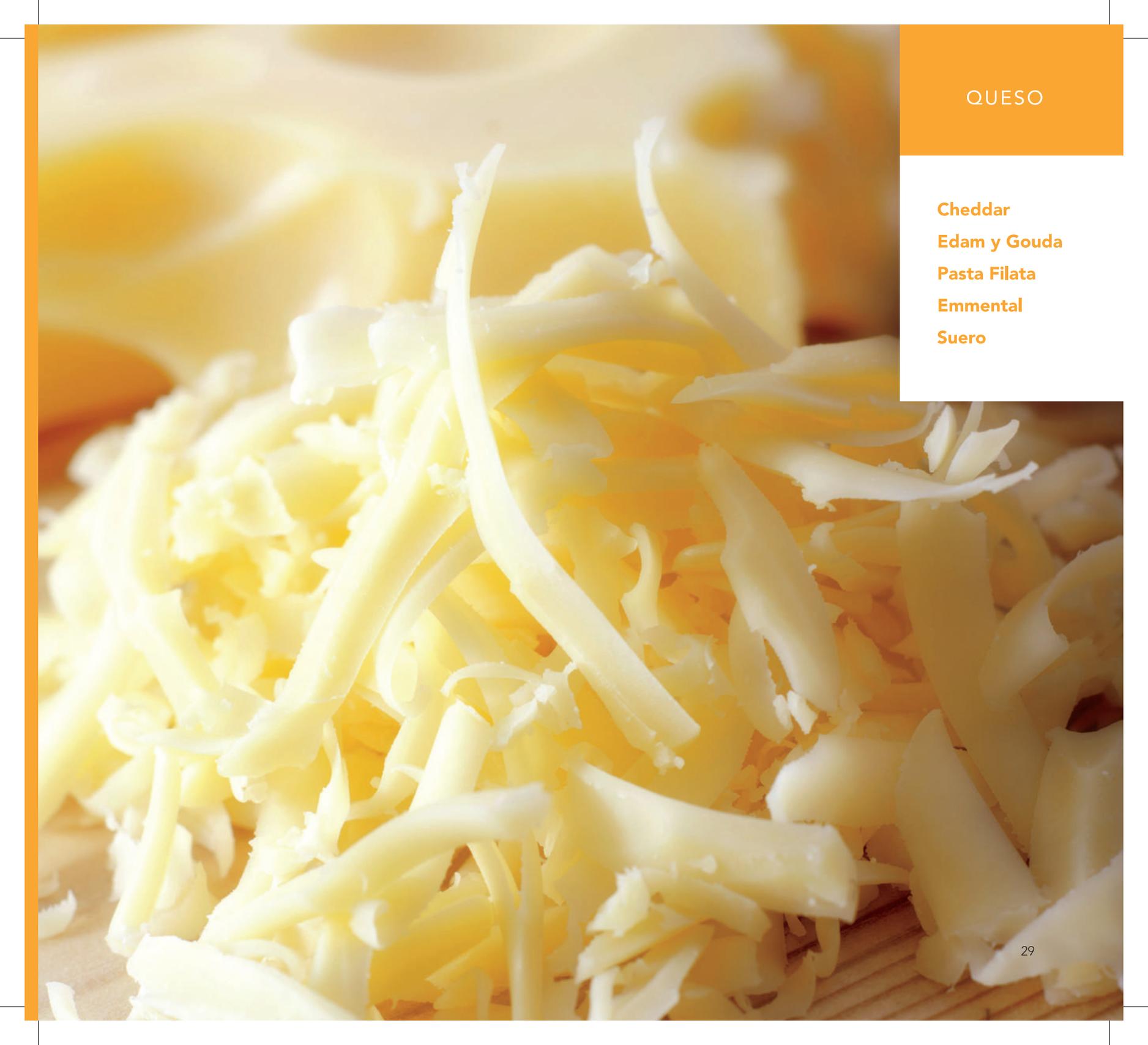
Los alimentos para bebés, una categoría que crece especialmente rápido, se caracteriza por grandes innovaciones impulsadas por la ciencia que agregan valor y cuidado para el bebé, más allá de sus meras necesidades nutricionales. Uno de los principales retos que afrontan nuestros clientes es como prevenir la sobrecocción de los ingredientes y mantener la calidad del producto. Cuando un productor de Norte América de comida orgánica para bebé quiso modernizar su producción, le proporcionamos una solución basada en Tetra Pak® Indirect UHT unit PF. En el corazón del sistema está el Tetra Pak® Coiled Heat Exchanger, un intercambiador de calor de tubo helicoidal diseñado específicamente para productos con alta viscosidad y partículas. No solo procesa tales productos de manera muy eficiente, sino también ofrece excelentes tasas de transferencia de calor y preserva de forma exitosa la calidad del producto.

“

Usted ahorra tiempo, dinero y dolores de cabeza cuando escoje trabajar con Tetra Pak, un sólo proveedor con una capacidad sin rival en la producción de queso y el más completo portafolio de productos en la industria. Nuestros sistemas pueden utilizarse para fabricar toda clase de queso: Cheddar, Semi-Duro, Pasta Filata, Suizo, Feta, Cottage, Crema y otros tipos de quesos basados en filtración. Implementamos soluciones para todas esas variedades, y damos soporte en forma global a sus necesidades de producción.

”

Jaco Baron,
Business Development Cheese



QUESO

Cheddar

Edam y Gouda

Pasta Filata

Emmental

Suero



Lea con un lector QR para más información sobre el producto



Único en la industria - Tetra Pak® Casomatic System

Este equipo único proporciona un sistema completamente automático y continuo para drenado de suero, pre prensado, formación precisa del bloque de queso y llenado del molde en una secuencia. Se usa para la producción de quesos duros y semi duros. Añadiendo una rejilla de desuerado permite su uso también para variedades granuladas.





Validando el equipo juntos

Un gran ejemplo de trabajo en sociedad es el caso del principal productor holandés de queso que se unió a Tetra Pak para ayudar a validar el desempeño del nuevo módulo de Tetra Pak® Casomatic System. El equipo fue instalado en una de las plantas de producción y los empleados de Tetra Pak trabajaron con el personal del cliente para mejorar y afinar el desempeño óptimo.

En base a los resultados de las pruebas, el cliente decidió comprar un equipo Tetra Tebel Casomatic SC7 cuatro columnas. Ahora están produciendo con más eficiencia que antes. Se ha reducido el tiempo muerto, los costos operacionales son inferiores y el queso así como el suero son de mayor calidad. El criterio de desempeño conjuntamente acordado para microbiología, humedad y precisión de peso, incluso, se han superado y el desperdicio de producto se ha reducido en un aproximado del 95%.

¿Entonces dónde desea llegar?

Hay muchas formas de hacer avanzar su negocio. Puede crecer localmente en volúmen, expandir su portafolio de productos o adaptar los existentes a nuevos mercados. En todos los casos, una sociedad confiable a largo plazo es el mejor camino hacia el éxito. De hecho, estamos convencidos de que no hay otra manera. Entre más comprendemos lo que desea lograr, mayor será la probabilidad de éxito.



Expansión a nuevas geografías

Las tradiciones alimenticias varían mucho de país en país. ¿Qué tan espeso y cremoso desean los consumidores su yogurt en España? ¿Qué tan amarillo debe ser el helado de vainilla en Reino Unido comparado con Escandinavia?. La gran ventaja de ser una compañía global con una fuerte presencia es que entendemos las demandas y características de mercados diferentes. Tenemos las respuestas a preguntas como las anteriores y podemos ayudarle a adaptar sus productos con las expectativas locales, en cualquier parte del mundo.





¡Desarrollo de nuevos productos!

Cuando está creando un nuevo producto, necesita un socio que conozca como se comporta el alimento durante el procesamiento. Los centros de Desarrollo de Producto de Tetra Pak® cuentan profesionales en alimentos experimentados e ingenieros de proceso y están equipados con plantas piloto para pruebas comerciales en pequeña escala. Siempre estamos disponibles para ayudarle a formular nuevas recetas o desarrollar las existentes, pruébelas y ajústelas hasta que obtenga un resultado perfecto con nuestro equipo.



Alcance Global

¿Iniciar la producción en 60 países en 12 meses?. Hemos probado que puede hacerse. No obstante, es un reto. Ya que las condiciones varían de región a región, no basta con solo copiar y pegar el diseño de una planta. Las propiedades específicas de los ingredientes locales, la temperatura local y humedad, los tiempos de distribución del producto, las distancias y, por supuesto, los requerimientos locales, necesitan ser tomados en cuenta. Hacer nuestra tarea adecuadamente trabajando de forma cercana a usted es la mejor manera para asegurar un inicio de producción global rápido y exitoso.



Optimización de producción

La optimización de los costos son también un posibilitador de crecimiento, asegurando las utilidades que necesita para impulsar sus planes de expansión. Tetra Pak puede ayudarle a encontrar maneras de optimizar su producción sin afectar la seguridad alimentaria o alterar la calidad del resultado final. Juntos podemos estudiar donde es posible lograr ahorros - con nuevas recetas, mejoras en el proceso o reducciones en el uso de servicios.

Así es cómo lo llevamos hacia la meta

Cuando iniciamos un nuevo proyecto de ingeniería, aplicamos un enfoque riguroso de negocios comprobado llamado UCCD (Del inglés Entender, Crear, Desarrollar y Entregar). Nuestros 1,200 experimentados ingenieros de proceso y gerentes de proyecto trabajando desde tres centros globales y cinco regiones en el mundo, están capacitados para seguir los pasos de UCCD. Gracias a su profesionalismo - y en ocasiones cuestionamientos desafiantes - puede estar seguro que acabará con la solución correcta. He aquí como funciona:

1

Primero, trabajamos juntos para entender exactamente lo que usted ambiciona. Qué tan bien resulte el proyecto depende, mayormente de los esfuerzos hechos en este paso. Acordando los requerimientos sea que necesite un sólo módulo de equipo o una planta completamente nueva requiere cuidado y planificación así como previsión.

2

Entonces creamos una propuesta para una solución a la medida combinando el hardware apropiado, software y soluciones de servicios con un enfoque en costos de operación a largo plazo. Este paso incluye el diseño técnico y cualquier decisión sobre como debe entregarse la solución.

En la vida real

Nuestro enfoque UCCD fue puesto a prueba cuando Vinamilk en Vietnam nos pidió construir una instalación de producción con la última tecnología, con 17 líneas de producción y un capacidad anual de 400 millones de litros. Vinamilk tiene ambiciones de convertirse en una de las 50 primeras industrias de lácteos en el mundo, con más de \$3 mil millones de ingresos para 2017. En 2013, entregamos con éxito una planta completamente integrada, en la cual las máquinas individuales trabajo juntas como “un todo” para entregar un desempeño óptimo, con alta eficiencia y las mejores condiciones previas posibles en seguridad alimentaria.

3

Los primeros dos pasos resultan en un conjunto completo de documentación y diagramas, que cubren todos los requerimientos, el diseño, acuerdos de servicio, tiempos de proyecto, precio y términos de pago, etc. **Desarrollamos** una solución para asegurar un total alineamiento con el alcance de su proyecto.

4

Por último, **Entregamos** según el contrato y garantía de desempeño, siguiendo los tiempos planificados y alcance del suministro, tratando con profesionalismo cualquier cambio que haya surgido de manera inesperada en el camino

Tomando la delantera con costos claros

Cuando seleccionamos un equipo, es importante tener un entendimiento claro de todos los costos involucrados, no sólo una etiqueta de precio inicial. Le ayudamos a calcular el ciclo de vida de costos total de su su módulo o línea de procesamiento, tomando en consideración parámetros como el desempeño de la máquina, necesidades de mantenimiento y desempeño ambiental. Sólo cuando tiene la perspectiva completa, puede hacer comparaciones significativas y decisiones con fundamento.



€10.56
/1000 litres of product

“

En mis diez años en Tetra Pak he trabajado en algunos proyectos realmente excitantes. Desarrollar el método TCO* fue definitivamente uno de los aspectos más notables. Este método nos proporciona un entendimiento común de los costos del ciclo de vida y una forma clara y completa de calcular hacia dónde va el dinero. Se elimina la especulación. De hecho, ha revolucionado la forma en que le hablamos a los clientes.

”

Johan Branks - Global Owner Plant
Performance & Life Cycle Cost

*Costo Total de Operación

¡Y seguimos entregando!

Por supuesto, usted desea el equipo más confiable y con el mejor desempeño. Con los menores dolores de cabeza posibles. Mínimo tiempo muerto. Calidad consistente del producto final. Idealmente, usted desea también que el desempeño del equipo mejore con el tiempo. Es por eso que Tetra Pak ofrece un portafolio de soluciones de servicio que asegura que todo funcione y se mantenga funcionando, tal cual debe ser. Establecemos una relación de servicio por el ciclo de vida que no sólo asegura el desempeño hoy, sino continuamente le agrega valor a su base instalada.

Una solución de servicio que se adapta a usted

Ya que la necesidades de cada cliente son diferentes, personalizamos cada paquete de servicio basado en las tres etapas del ciclo de vida de la planta: desde la validación de la línea hasta el aseguramiento del desempeño para mejorarla.

Servicio local, respaldo global

Para ayudarle a manejar lo inesperado, nuestros ingenieros de servicio locales están siempre listos para lo que necesite. Los expertos globales de Tetra Pak proporcionan un segundo nivel de soporte a los ingenieros certificados en el campo. Los repuestos están siempre disponibles a través de nuestra eficiente red logística. Si no, ofrecemos un servicio de entrega de emergencia para llevarle su repuesto, a cualquier parte del mundo.



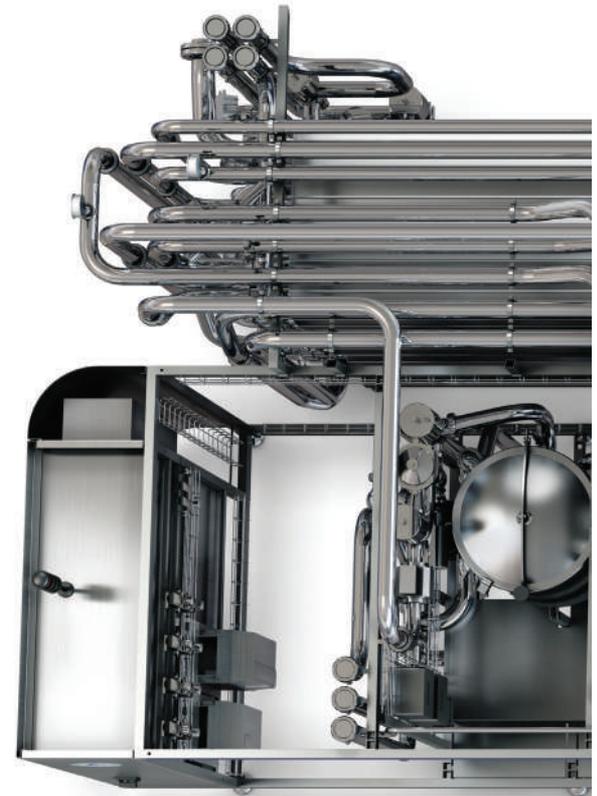


Abierto a una personalización inteligente

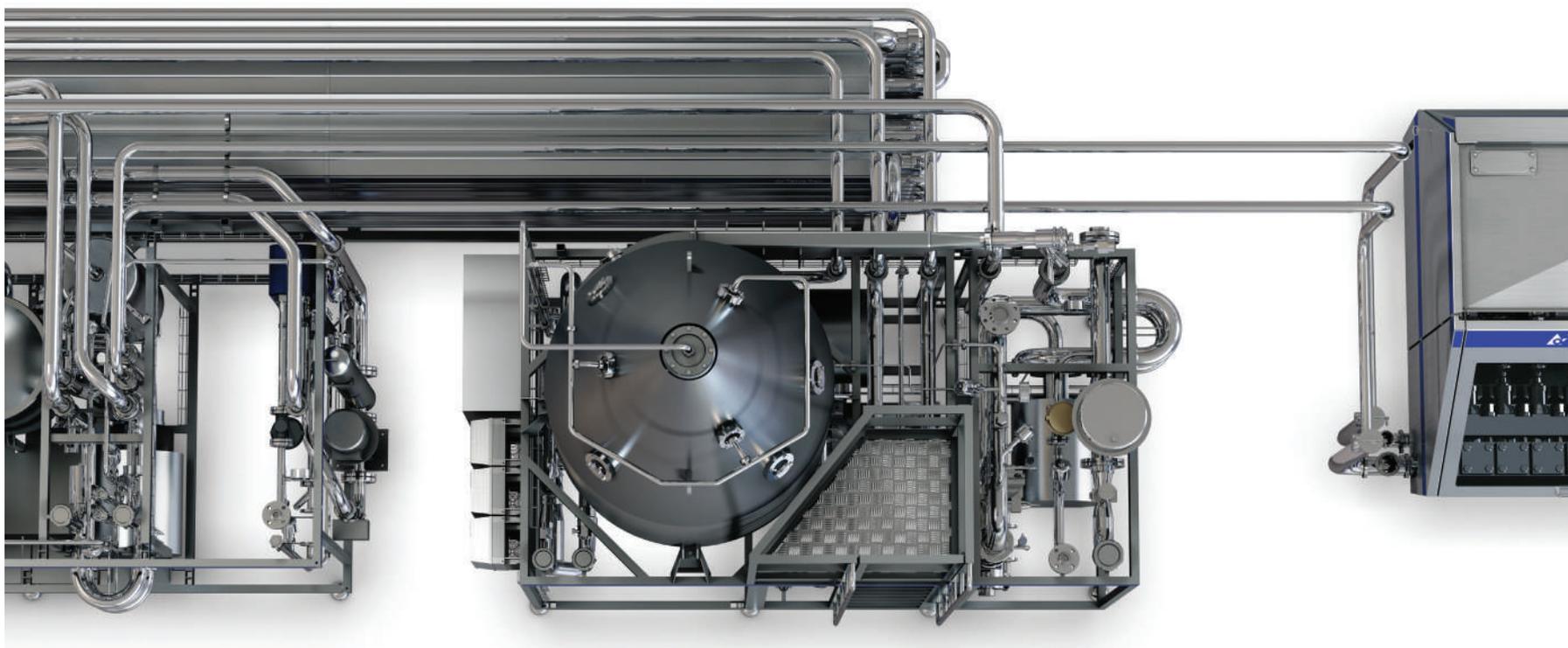
Cada línea que construimos está personalizada, ya que cada necesidad del cliente es diferente. Entonces, ¿Cómo podemos asegurar que su línea de producción cumplirá con todos los criterios de desempeño para parámetros como tiempo de funcionamiento, seguridad alimentaria, trazabilidad, calidad de los alimentos, uso de agua y consumo de energía ... manteniendo los costos bajo control?

Calidad desde adentro

Al utilizar tecnologías únicas patentadas, podemos comenzar desde una línea basada en mejores prácticas o desde productos individuales cuando personalizamos su solución. Tenemos más de 50 líneas basadas en las mejores prácticas desde donde partir, en aplicaciones como lácteos asépticos, producción continua de postres, queso pasta filatta y helado extruído.

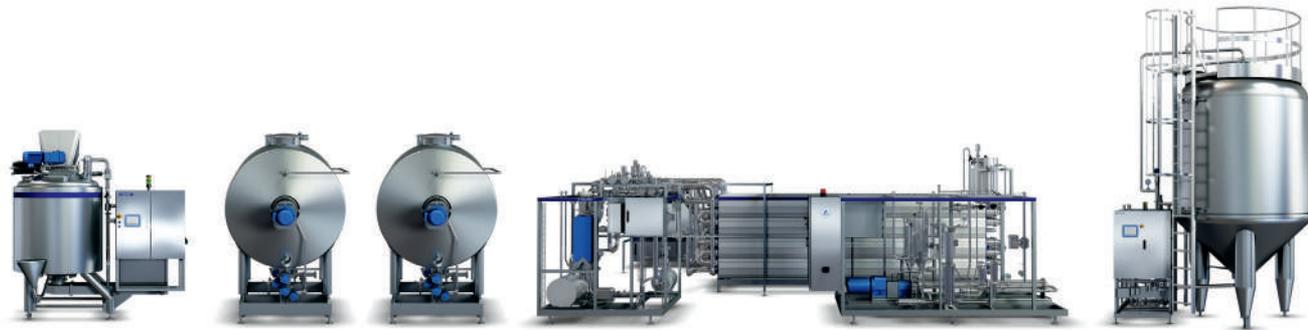


La completa integración con la solución de automatización Tetra Pak® PlantMaster le da el control de la producción completa, desde el procesamiento a envasado y logística. Basado en estándares de industria abierta y conocimiento de producción, Tetra Pak® PlantMaster le ayuda a manejar su producción de forma segura, eficiente y con total trazabilidad a lo largo de la cadena de valor. Al final, lo importante es el desempeño y lo garantizamos.



Inicio desde componentes sueltos

Usando una tecnología única patentada, podemos iniciar con una de nuestras líneas ideales "Best-practice" o desde un componente independiente para desarrollar una solución, o igual una combinación. Cumplimos sus requerimientos de la manera más inteligente; y damos garantías de desempeño.



Nuestras líneas ideales "Best-practice" están disponibles en todas nuestras categorías: Bebidas, quesos, lácteos, helados y alimentos preparados. La línea continua para salsas aquí arriba, le permite producir un amplio rango de salsas naturales con partículas sin conservantes o aditivos.



El rotor y estator perforado en la unidad turbo mezclador de alto corte aseguran una humectación y proceso óptimo.

Nuestro Tetra Pak® High Shear Mixer para productos de alta y baja viscosidad garantiza la mezcla y disolución de los polvos estabilizadores como pectinas, gomas y azúcares.

Componentes claves listos a ser integrados

Puede fácilmente integrar dentro de una línea existente o ser parte de su nueva línea, estos componentes claves le ayudarán con la calidad de sus productos y tener un excelente costo total operacional.



HOMOGENIZADORES

Con un diseño pionero que permite trabajar a bajas presiones y ahorrar energía.

- Capacidades desde 55 o 53,000 l/h
- Para homogenización de productos alimenticios líquidos



DOSIFICADOR DE INGREDIENTES

Para una distribución de ingredientes uniforme y bajo desperdicio

- Capacidad de 20 a 2,000 l/h
- Modificación de trozos de fruta, nueces, caramelos y de otros ingredientes en helados



MEZCLADOR

Con una cabeza única de mezcla donde no entra el aire

- Capacidad de 700 a 30,000 l/h
- Para mezcla de polvos y líquidos



SEPARADORAS

Con tecnología patentada AirTight (libre de aire)

- Capacidad de 5,000 a 75,000 l/h
- Para productos líquidos, lácteos y bebidas.



INTERCAMBIADORES DE CALOR A PLACAS

Geometría de placas optimizadas para aplicaciones alimenticias.

- Capacidad hasta 100,000 l/h
- Alimentos líquidos de baja y alta viscosidad con fibras hasta un máximo de 5 mm



INTERCAMBIADORES DE SUPERFICIE RASPADAS

Diseño vertical de alta eficiencia y raspado de paredes cilíndricas

- Capacidad de 300 a 3,000 l/h
- Para productos viscosos, pegajosos y con partículas



CONGELADORES CONTINUOS

De fácil operación y calidad uniforme

- Capacity de 100 a 6,000 l/h
- Congelamiento, mezcla y batido preciso y eficiente de helado y aire



INTERCAMBIADORES DE CALOR TUBULARES

Con sistema de protección flotante para asegurar eficiencia y calidad

- Capacidad de 400 a 60,000 l/h
- Alimentos líquidos de baja a alta viscosidad, con y sin partículas

Tratamiento Térmico

No importa si está buscando una sola válvula, un módulo o está planeando construir instalaciones de producción múltiple en todo el mundo. Sea cual fuere su necesidad, estamos aquí para usted, con un portafolio de 2.700 componentes seleccionados, 200 productos de alto desempeño en áreas centrales de tecnología y más de 50 líneas en base a mejores prácticas.

PASTEURIZACIÓN



Tetra Pak® Pasteurizer D



Tetra Pak® Pasteurizer B

TRATAMIENTO UHT



Tetra Pak® Indirect UHT



Tetra Pak® Direct UHT



Tetra Pak® Direct UHT PF

INTERCAMBIADORES DE CALOR



Tetra Pak® Tubular Heat Exchanger



Tetra Pak® Coiled Heat Exchanger



Tetra Pak® Plate Heat Exchanger

Mezclado



Tetra Pak® High Shear Mixer



Tetra Pak® Food Processor

Homogenización



Tetra Pak® Homogenizer

Separación

FILTRACIÓN



Tetra Pak® Filtration

SEPARADORES CENTRÍFUGOS



Tetra Pak® Separator

EVAPORADORES



Tetra Pak® Evaporator Falling Film

EXTRACCIÓN



Tetra Pak® Extraction Unit

SECADORES DE ROCIADO



Tetra Pak® Spray Dryer Prolac

Disolución de azúcar



Tetra Pak® Continuos Sugar Dissolved

Carbonatación



Tetra Pak® Carbonator

Automatización

Tetra Pak® PlantMaster

Nuestro portafolio completo de equipo se complementa con las soluciones de automatización Tetra Pak® PlantMaster

Tetra Pak® PlantMaster ofrece tecnología de vanguardia dedicada a la industria alimenticia, contribuyendo a una producción eficiente, seguridad alimentaria y calidad con una total trazabilidad en toda la cadena de valor. contribuyendo a una producción eficiente, seguridad alimentaria y calidad con una total trazabilidad en toda la cadena de valor.

Mezcla, dosificado y estandarización

ESTANDARIZACIÓN



Tetra Pak® Standardization

MEZCLADO



Tetra Pak® In line Blender

DOSIFICADO



Tetra Pak® Aseptic Dosing F



Tetra Pak® Aseptic Dosing Unite

Limpieza en Sitio



Tetra Pak® CIP

Almacenamiento aséptico



Tetra Pak® Aseptic Tank

Manejo de polvos



Tetra Pak® Guerin manejo de polvos

Componentes de planta

- Válvulas
- Bombas
- Componentes de integración
- Componentes de Automatización y eléctricos
- Instrumentos de medición

Productos para Queso

FABRICACION DE CUAJADA



Tetra Pak® Cheese VAT OST
Tetra Pak® Cheese VAT
Tetra Pak® Cottage Cheese Vat
Tetra Pak® Draining Matting Conveyor
Tetra Pak® Cheese VAT Yieldmaster

MANEJO DE CUAJADA



Tetra Pak® Casomatic System
Tetra Pak® Cheddaring machine
Tetra Pak® Blockformer System
Tetra Pak® Salting Mellowing Conveyor
Tetra Pak® Microparticulation Unit

LLENADO QUESO



Tetra Pak® Liquid Filled Cheese System
Tetra Pak® Microparticulation System

Productos para Helado

EXTRUSIÓN



Tetra Pak® Hoyer Straightline

CONGELADO



Tetra Pak® Continuos Freezer

INCLUSIÓN



Tetra Pak® Ingredient Doser

MOLDEADO

Tetra Pak® Hoyer Rollo
Tetra Pak® Hoyer Profill

LLENADO

Tetra Pak® Hoyer Comet

MANIPULADO

Tetra Pak® Hoyer Comet

ENCARTONADO

Tetra Pak® Hoyer Flopac

ENVOLTURA

Tetra Pak® Hoyer Flowrap SW
Tetra Pak® Hoyer Flowrap MW

EDURECIMIENTO Y ENFRIADO POSTERIOR

Tetra Pak® Hoyer Procol



Lea con un lector QR
para más información



Reserve un laboratorio con expertos

¿Quiere ir de una idea al producto? Localizados en los EE.UU, Suecia, Singapur, China, Japón, India y Brasil, nuestros Centros de Desarrollo de Productos son un gran recurso cuando desee desarrollar nuevos productos y categorías. Tenemos también centros específicos de categorías para apoyar el procesamiento de helado (Dinamarca), evaporación y secado (Holanda) y polvos (Francia). Cada centro ofrece:

- Instalaciones piloto industriales altamente flexibles
- Pruebas de producto eficientes en costos y pruebas in situ
- Especialistas con experiencia en alimentos e ingenieros
- Equipo de procesamiento, empaque y manejo de polvos
- Experiencia Global y habilidad de aplicación
- Cercana Colaboración, total confidencialidad

En México contamos con plantas piloto (Filtración, Formadoras de Queso, Sistemas de Mezcla) que pueden ser probadas por usted para el desarrollo de nuevas ideas y productos.

¡Contacte a su representante Tetra Pak local para saber más!

Tetra Pak,  PROTEGE LO BUENO, Tetra Therm y otras marcas registradas mencionadas son marcas registradas pertenecientes al Grupo Tetra Pak®.

www.tetrapak.com

 **Tetra Pak**®



 Papel elaborado de envases Tetra Pak reciclados.