

BMA Nederland obtiene un pedido de Belgomilk



Tras una fase de planificación relativamente larga, durante la cual el fabricante de queso belga Belgomilk fue asesorado por nuestros especialistas, en agosto de 2009 BMA Nederland recibió un pedido por valor de varios millones de euros para realizar un nuevo proyecto. Belgomilk, con sede en Moorslede (Bélgica), forma parte de la lechería Milcobel (famosa especialmente por la marca de queso Oude Brugge), y actualmente produce 8.000 toneladas de queso al año. Junto a Oude Brugge, se produce un gran número de marcas de queso adicionales.

El suministro de la primera fase del proyecto incluye una línea completa de tratamiento de queso en la primera planta de la instalación, incluyendo un sistema de transporte para bastidores de transporte de queso entre el bajo y la primera planta. Esta fase debe iniciar su servicio en 2010.

En la segunda fase del proyecto para la entrega de queso también se incluye una planta de limpieza totalmente automática para las cajas de transporte de queso. Los quesos madurados se suministran en cartones, paletas, bastidores metálicos o sueltos. La segunda fase de proyecto debe estar lista para su puesta en servicio durante el primer trimestre de 2011.

Para BMA Nederland, éste ya es el tercer pedido de grandes dimensiones proveniente de Belgomilk para esta planta. La primera instalación de tratamiento de queso se puso en funcionamiento en 1985, mientras que una segunda instalación de tratamiento de queso completa se instaló en 1998.

Con esta tercera instalación, Belgomilk moderniza totalmente su sistema de producción al estado de la técnica, por lo que está equipado de forma óptima de cara al futuro.

Marcel Kloesmeijer

Ventajas para los clientes

- Sistema de transporte totalmente automático integrado
- Tratamiento de queso totalmente automático
- Máxima flexibilidad para una amplia variedad de quesos
- Nuevo producto: cuidadoso dispositivo de elevación de quesos
- Control de transporte de quesos preciso, con cámara

Plastomatic Economic

*II para el tratamiento de
quesos*



*Queso durante su
maduración*

