

Nuestra vocación va más allá del sector azucarero...

Los productos y conocimientos especiales de los expertos de BMA también están muy solicitados en otros sectores. Así, ya desde hace varios años, se ha ido desarrollando una estrecha e intensa colaboración con empresas de actividad nacional e internacional del sector de productos alimentarios de preparación instantánea.

El sector de alimentos de preparación instantánea ciertamente es uno de los mercados más turbulentos y más observados de la industria alimentaria. Debido a la vertiginosidad de la vida actual en nuestra sociedad y a las crecientes exigencias de comodidad de los consumidores, los productos de conveniencia cada vez ganan mayor importancia. Una tendencia que también BMA Nederlands observa con gran atención. Desde luego, en esta empresa que concentra las competencias clave de los sectores de elaboración de productos a base de patata y de tratamiento de quesos, esta tendencia se manifiesta muy claramente. Pero también en casa de BMA Braunschweig, donde reside el campo de actividades "azúcar y edulcorantes", puede verse este desarrollo. Nuestros especialistas reciben cada vez más consultas de clientes provenientes de otros sectores de la industria alimentaria que buscan soluciones eficientes y económicas. Así fue en caso de un pedido consecutivo de un cliente europeo para suministrar una instalación adicional de secado de té granulado.

Junto con BMA Automation se suministrarán, además de la instalación de secado con un caudal de sustancia seca de unas 2 toneladas por hora, los aparatos eléctricos de toda la línea de producción. Y como sucede a menudo, el gran reto radica en dominar los detalles. Aquí, los especialistas de BMA tuvieron que encontrar una solución que permitiera obtener un granulado con una consistencia y una superficie que posibilitaran un envasado económico en bigbags. El método convencional (el secado por pulverización) hasta ahora no cumple con este requisito, de modo que hasta el embalaje final del producto es preciso realizar costosas etapas intermedias que, además, acarrearán pérdidas de producto y de calidad adicionales. La solución es el método de lecho fluidizado de BMA. Un secado ultrarápido y un tratamiento de la superficie proporcionan un producto más duro



*Secador de lecho
fluidizado*



y liso, con un contenido reducido de granos finos que permite un envasado en grandes embalajes. ¡La rentabilidad y la calidad del producto siempre son de máxima importancia para BMA!

Heike Zens