

## INSTALACIÓN DE PASTEURIZADOR, DESCREMADORA Y OPTIMIZACIÓN DE LA LÍNEA DE ENVASADO DE YOGUR

**EXPEDIENTE:** L17 1920 16 0001

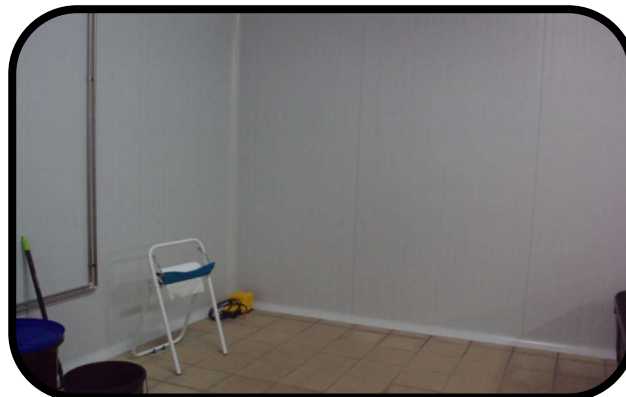
**PROMOTOR:** KALEKOI S.L.

**LOCALIZACIÓN:** DONSIÓN, LALÍN

**PRESUPUESTO ACEPTADO:** 29.999,92 €

**PORCENTAJE AYUDA:** 50,00 %

**CUANTÍA DE AYUDA:** 14.999,96 €



### PROYECTO PRODUCTIVO

#### DESCRIPCIÓN:

La inversión que se solicita tiene dos partes diferenciadas, una de ellas mejoraría la productividad de la línea de envasado de yogurt, la otra permitirá mejorar y crear nuevas líneas en torno a la leche pasteurizada.

Adquisición de un PASTEURIZADOR DE PLACAS DE 400 l/h+ DESNATADORA:

- 1.- Reducir los tiempos de pasteurización en un 80 %, de 5 h a 1 h, ya que en la actualidad se está haciendo la pasteurización directamente con el lactofermentador.
- 2.- Aumentar la capacidad de producción de leche pasteurizada de 600 a 3000 litros/jornada, y por tanto aumentar las ventas y atender a la alta demanda de este producto.
- 3.- Apertura de una nueva línea de negocio: Leche y yogures desnatados, muy demandados por el mercado.
- 4.- Reducción de los riesgos de contaminación del producto final.

Adquisición de una AUTOLÍNEA ENVASADO DE YOGURT, como medida de optimización de la línea de producción, ya que en la actualidad lo realizan de forma manual con una dosificadora.

- 1.- Con la instalación de este sistema automatizado, permitirá que los envases se llenen y se desplacen de forma automática
- 2.- Con esta automatización de la línea los operarios pasan de envasar entre 150-180 unidades a la hora a 300-320 ud/hora, ya que incluyen autómeta programable, sensores y actuadores.

