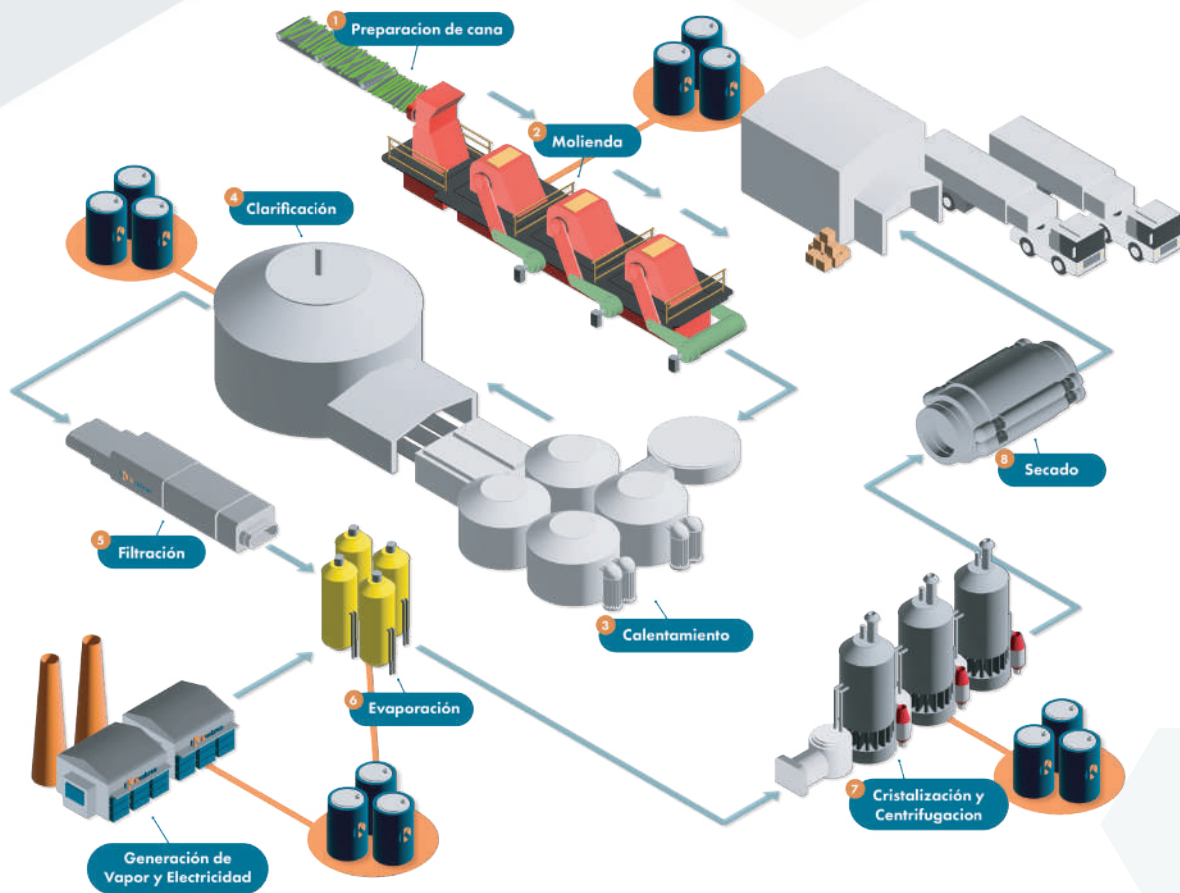




Kenbran

Azúcar y alcohol

Proceso de obtención de azúcar



Etapas de producción

1. Molienda de caña
2. Clarificación y purificación del jugo
3. Evaporación
4. Clarificación de meladura
5. Cristalización y centrifugación
6. Refinación

Los productos Kenbran para la industria azucarera, abarca los procesos de:

- Clarificación primaria y secundaria
- Deshidratación y espesamiento
- Decoloración
- Surfactación

Los productos Kenbran, incluyen:

Línea Bioken

Control microbiológico

Estos productos son altamente efectivos para eliminar y prevenir el crecimiento bacteriano, lo que proporciona un entorno higiénico y seguro en el proceso de molienda, contribuyendo a una operación eficiente y cumplimiento de los estándares de calidad requeridos.

Línea Kenfloc

Clarificación, espesamiento y deshidratación

Estos productos permiten la separación y purificación de sólidos y líquidos, mejorando la calidad del jugo y facilitando la obtención de azúcar de alta pureza. Son aplicables para:

- Clarificación en refinería
- Clarificación de jugo/meladura



Línea Kentrol

Control de **incrustaciones**

Su aplicación mejora el rendimiento y fiabilidad de los equipos, evitando problemas de incrustaciones y facilitando un proceso de producción óptimo y de alta calidad en la industria azucarera y destilación del alcohol. Están especialmente formulados para:

- Prevenir y dispersar depósitos de carbonatos, oxalatos y sulfatos
- Controlar sólidos suspendidos en evaporadores y destiladores

Línea Kensuc

Decoloración

Estos productos ofrecen una eficiente y efectiva decoloración de las soluciones, permitiendo una elevada calidad del producto final. Además, su capacidad bactericida facilita la higiene y conservación adecuada durante el proceso de producción de azúcar.

Surfactación

Los productos de la línea Kensuc son surfactantes de masa cocida empleados en la reducción de viscosidad en la industria azucarera. Ofrecen una excelente capacidad para mejorar el flujo y la manejabilidad de la masa cocida, lo que optimiza el proceso de producción y facilita la extracción del azúcar.

Línea Kenfoam

Control de **espuma azúcar**

Su principal característica es su capacidad para reducir y prevenir la formación de espuma en meladura, melaza y destilerías. Su aplicación permite un proceso de producción de azúcar seguro, evitando problemas de espumación.



Ventajas competitivas

- Certificaciones:

ISO 9001:2015 Kosher Certification Services

ISO 14001:2015 NSF

ISO 45001:2018



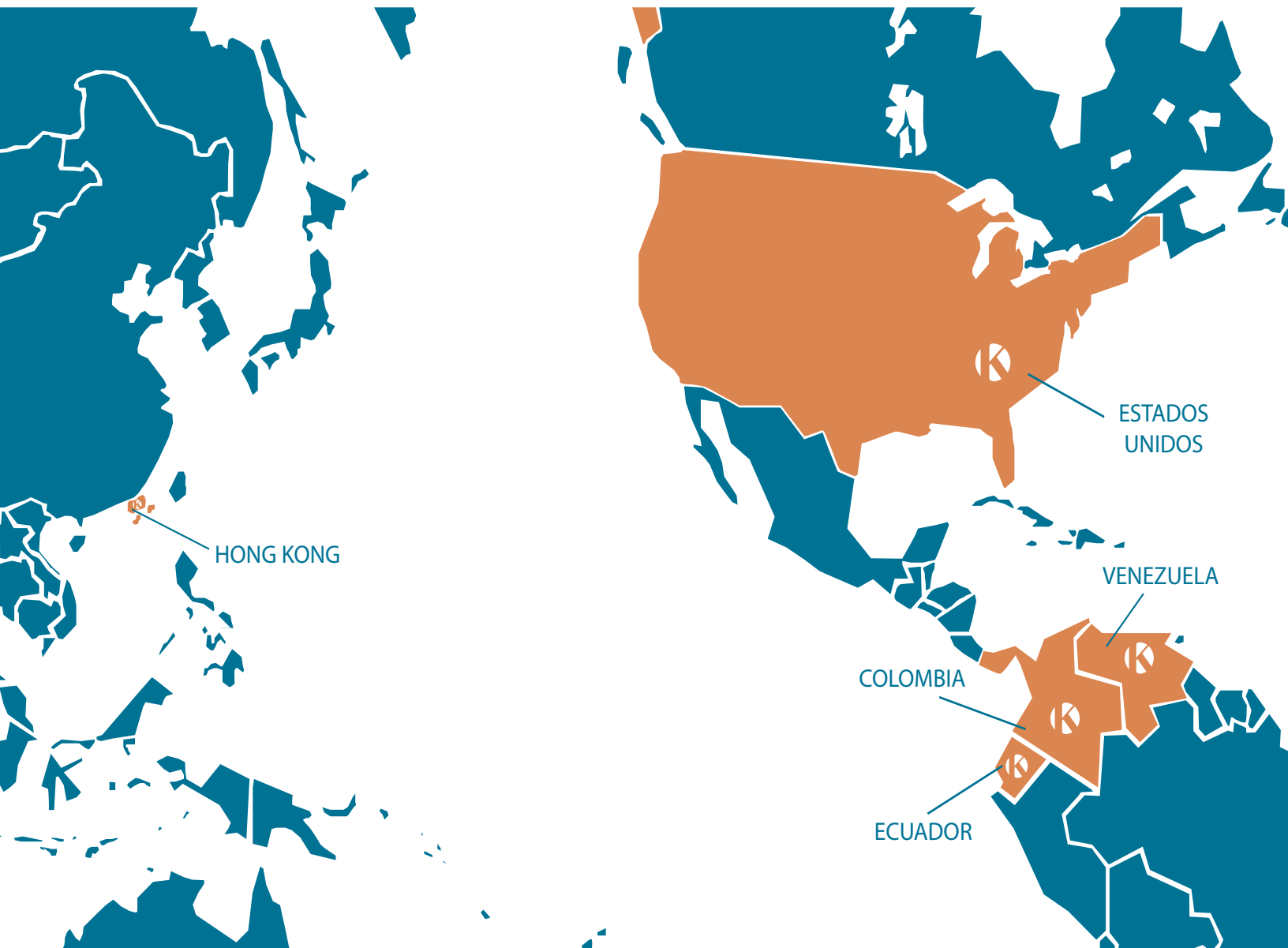
- Laboratorios de I&D y control de calidad
- Apoyo en la formación técnica del cliente
- Desarrollo y adaptación de productos y servicios especializados para nuestros clientes

- Amplio compromiso con los objetivos de nuestros clientes
- Elaboración de informes técnicos y presentación de resultados
- Servicios integrales de asesoría para el seguimiento y control del sistema con base en buenas prácticas operativas





Kenbran



@kenbran.corp



kenbran



@kenbran



info@kenbran.com



kenbran_corp



www.kenbran.com



Haciendo la química indispensable