



DE.MA.S.R.L.

DE.MA S.R.L

**VIA CAIO PLINIO 19,
22030 ORSENIGO (CO) ITALY**

P.IVA /C.F: 02204930131

TÉL: +39 031 61 98 16

E-MAIL: INFO@DEMAURI.COM

WEB: WWW.DEMAURI.COM



QUIÉNES SOMOS:

- **DE.MA S.R.L ES UNA EMPRESA FUNDADA EN 1995 POR LOS HERMANOS CORRADO Y MASSIMO MAURI.**
- **ES UNA EMPRESA QUE CUENTA CON TODOS LOS RECURSOS NECESARIOS PARA PRODUCIR Y CONSTRUIR, CON SUS PROPIOS TRABAJADORES CUALIFICADOS**
- **ES UNA EMPRESA QUE PUEDE OPERAR DIRECTAMENTE EN ITALIA Y EN EL EXTRANJERO**
- **ES UNA EMPRESA QUE INVIERTE HOY PORQUE CREE EN EL MAÑANA**

COMPETENCIAS:

DE.MA SRL DISEÑA Y CONSTRUYE SISTEMAS LLAVE EN MANO EN LA INDUSTRIA LÁCTEA Y ALIMENTARIA EN GENERAL, GRACIAS A SUS COLABORADORES CON 30 AÑOS DE EXPERIENCIA. EL OBJETIVO DE DE.MA S.R.L ES EL DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DE SISTEMAS PARA:

- ✓ **TRATAMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS: RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, REFRIGERACIÓN, DESNATADO, PASTEURIZACIÓN Y MAQUINARIA CIP;**
- ✓ **PROCESAMIENTO DE LA PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN EN LOS DIVERSOS ENTORNOS DE PRODUCCIÓN, ES DECIR, PLATAFORMAS DE COAGULACIÓN, LÍNEAS DE MOLDEO, LÍNEAS DE MANIPULACIÓN PARA CÁMARAS DE MADURACIÓN EN CALIENTE Y EN FRÍO.**

PARA LA REALIZACIÓN DE LO ANTERIOR, DE.MA S.R.L DISPONE DE UN CENTRO CON SUS PROPIOS DEPARTAMENTOS ADMINISTRATIVO, TÉCNICO Y DE PRODUCCIÓN.

OBJECTIVOS:

- **DE.MA S.R.L ESTÁ CONSTANTEMENTE COMPROMETIDA EN ADQUIRIR NUEVAS METODOLOGÍAS E INSTRUMENTOS DE TRABAJO, CON EL FIN DE SATISFACER LAS DEMANDAS DE INNOVACIÓN POR PARTE DE SUS CLIENTES. TODO ESTO SE LOGRA SIN PERDER DE VISTA EL EQUILIBRIO ADECUADO ENTRE LAS SOLUCIONES TÉCNICAS ADOPTADAS Y LOS COSTOS ASOCIADOS, PARA PODER PROPORCIONAR UN PRODUCTO FINAL DE CALIDAD A COSTOS COMPETITIVOS.**
- **POR LO TANTO, CREEMOS QUE LOS COMPROMISOS QUE DE.MA S.R.L SE PROPONE DEBEN CONSIDERARSE COMO GARANTÍA PARA UNA PERMANENCIA CONTINUA Y FUTURA EN EL MERCADO, LISTA PARA CUALQUIER AJUSTE NECESARIO PARA EL DESARROLLO DE NUEVAS METODOLOGÍAS Y MEJORAS PARA UN CRECIMIENTO CONSTANTE JUNTO A NUESTROS CLIENTES.**

REALIZACIONES:

REALIZACIONES DE NUESTRA COMPETENCIA:

- TRATAMIENTO Y ESTANDARIZACIÓN DE LA LECHE;
- MAQUINARIA CIP DE LAVADO;
- BLANDOS Y FRESCOS;
- QUESOS AZULES;
- MADURACIÓN DE CUAJADA PARA PASTAS HILADAS;
- SEMIDUROS;
- RICOTTA EN LOTES O EN CONTINUO;
- MASCARPONE Y QUESOS UNTABLES;

REALIZACIONES:

REALIZACIONES DE NUESTRA COMPETENCIA:

- MAQUINARIA PARA PROCESAR CHOCOLATE
- LÍNEAS DE LLENADO PARA HELADOS Y POSTRES FRÍOS;
- ESTACIONES DE DOSIFICACIÓN VOLUMÉTRICA;
- SISTEMAS DE CREACIÓN DE VETAS PARA DECORACIONES;
- LÍNEAS DE TUBERÍAS DE CHOCOLATE;

RENOVACIÓN:

RENOVACIÓN DENTRO DE NUESTRA COMPETENCIA:

- DE MAQUINARIA PARA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS FRESCOS;
- SISTEMAS DE PROCESO;
- TUBERÍA;
- EQUIPOS MECÁNICOS;
- AUTOMATIZACIONES.

DE.MA TE OFRECE:



**CONSTRUCCIONES DE
ACERO INOXIDABLE**



**SISTEMAS LLAVE
EN MANO**



**ALTA CALIDAD Y
COMPETENCIA**



**REALIZACIÓN DE
PROYECTOS EN
EQUIPO A MEDIDA**



**REALIZACIÓN DE
PROYECTOS EN
EQUIPO A MEDIDA**



**FLEXIBILIDAD Y
DINAMISMO**

PROYECTOS :

SECTOR LÁCTEO-QUESERO

- Pasteurizador de leche 15.000 l/h



PROYECTOS :

SECTOR LÁCTEO-QUESERO

- Plataforma de cubas polivalentes en forma de cuna de capacidad variable.



The image shows a large industrial facility with several tall, cylindrical stainless steel tanks. The tanks are connected by a complex network of pipes and valves. In the background, there are large windows and some mechanical equipment. The overall scene is brightly lit, suggesting a clean and modern industrial environment.

PROYECTOS :

SECTOR LÁCTEO-QUESERO

- Doble 0 cubas polivalentes

PROYECTOS :

SECTOR LÁCTEO-QUESERO

- Doble 0 cubas polivalentes



PROYECTOS :

SECTOR LÁCTEO-QUESERO

- Bomba de aire para el trasvase de cuajadas frágiles.





PROYECTOS :

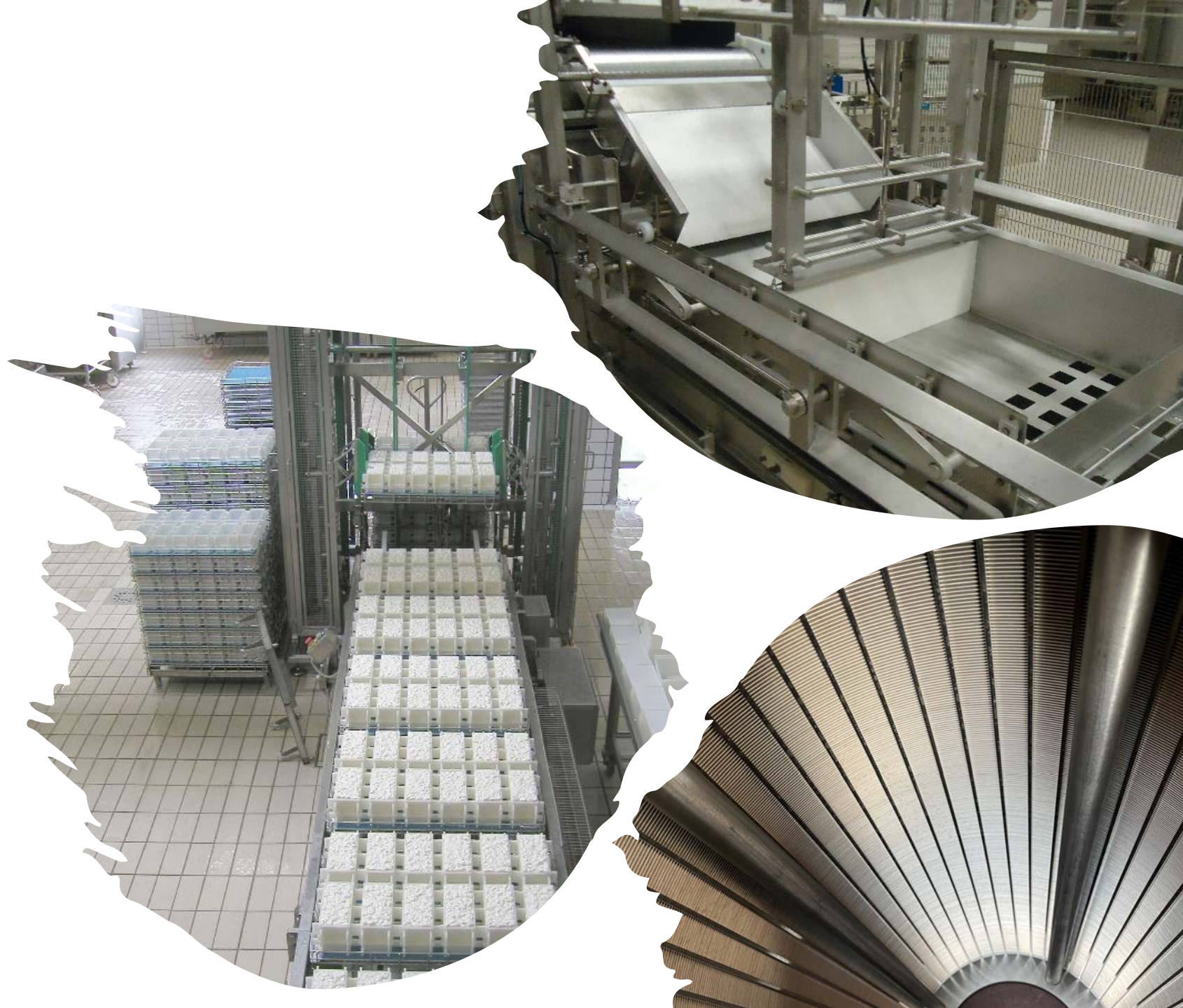
SECTOR LÁCTEO-QUESERO

- Línea de Dosificación para bloques y pilas de moldes

PROYECTOS :

SECTOR LÁCTEO-QUESERO

- Línea de Dosificación para bloques y pilas de moldes



PROYECTOS :

SECTOR LÁCTEO-QUESERO

- Líneas de floculación y drenaje de ricotta en lotes y en continuo

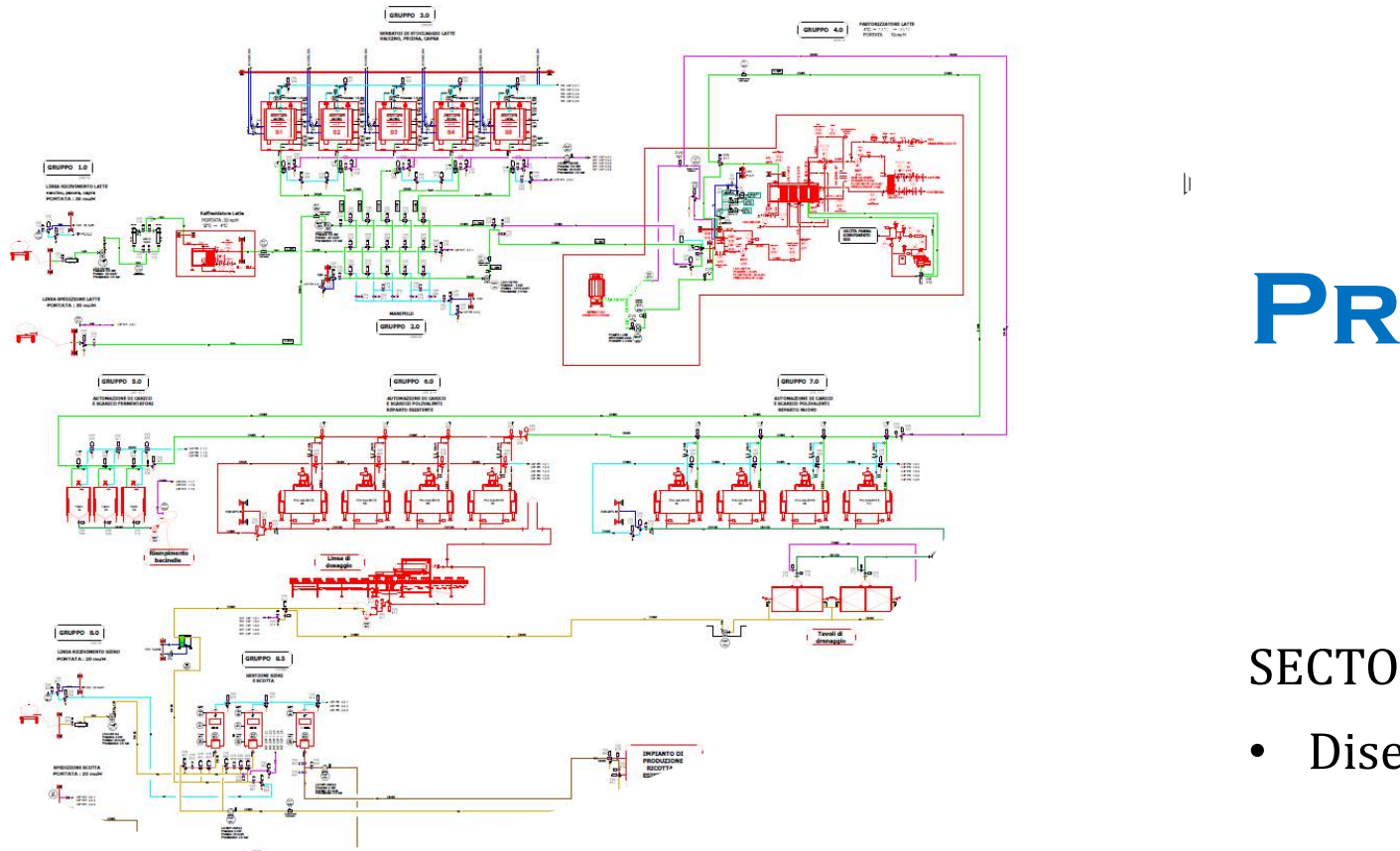


PROYECTOS :

SECTOR LÁCTEO-QUESERO

- Cip Lavado Scip

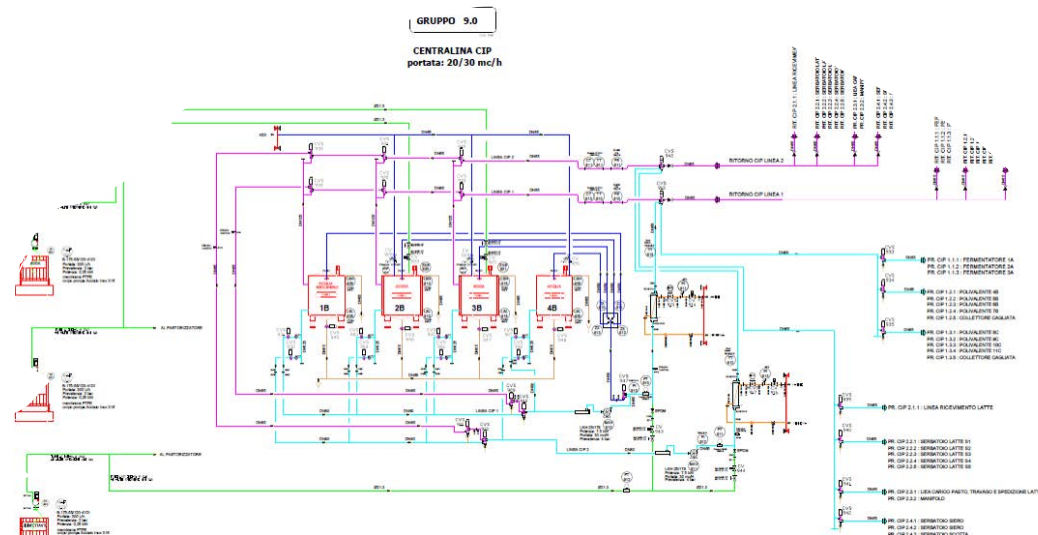




PROYECTOS :

SECTOR LÁCTEO-QUESERO

- Diseño y automatización de instalaciones



PROYECTOS :

SECTOR LÁCTEO-QUESERO

- Diseño en 3D de máquinas e instalaciones



ALGUNAS DE NUESTRAS REFERENCIAS:

