Publicado en Ciudad de México el 25/01/2018

# [Mejora Grupo Lala sus procesos y sistema de refrigeración en planta con tecnología Danfoss](http://www.notasdeprensa.es)

## Más de 1500 válvulas de refrigeración, 125 estaciones de válvulas ICF, 25 válvulas operadas por gas ICLX, 10 válvulas motorizadas ICM hacen la diferencia en la capacidad de refrigeración requerida por la planta y aire filtrado en áreas críticas.

 Con la premisa de instalar una solución integral para bajar costos y aumentar la eficiencia en la planta de carnes frías ubicada en Tizayuca, Grupo Lala implementó una solución completa de Unidades Manejadoras de Aire (UMAs) en el área de procesos y un sistema de refrigeración de planta, tecnología que mejora los métodos internos al obtener la capacidad de refrigeración requerida por la planta y aire filtrado en áreas críticas. De esta manera, mantiene su objetivo con la sociedad y el medio ambiente contribuyendo con la alimentación y nutrición de las personas de manera sana. Para este desafío, adquirió Drives desde 22KW hasta 560KW válvulas de amoniaco, válvulas de agua caliente y válvulas de freón. Fueron más de 1500 válvulas de refrigeración, 125 estaciones de válvulas ICF, 25 válvulas operadas por gas ICLX, 10 válvulas motorizadas ICM. Rogelio Ruíz, Gerente General de la planta de carnes frías de Grupo Lala en Tizayuca, mencionó que "los beneficios que ofrece Danfoss frente a otros competidores son mejoras en el costo de conversión de energía eléctrica en refrigeración, bajos costos de operación y mantenimiento con una visión corporativa de conservar la capacidad de refrigeración de la planta". Otro de los grandes logros en la instalación, tanto del equipo de talento de One Danfoss como del integrador Clauger, fue la unificación de la marca por varios tipos de materiales para simplificar la gestión de recambios en el amplio panorama de productos Danfoss, de esta manera, se propusieron las mejores soluciones técnicas y la tecnología más innovadora para lograr la meta. Grupo Lala ya cuenta con aplicaciones de acero inoxidable de Danfoss para el manejo de aire en la elaboración de quesos, soluciones de enfriamiento para las salas de proceso y reducción del costo de energía en el área de refrigeración industrial con sistemas de amoniaco en la gran mayoría de sus plantas. Al haberse conformado un equipo multidisciplinario entre el integrador de la solución y One Danfoss se propuso un proyecto `llave en mano´, con soporte técnico y soporte post venta. La relación con Clauger como integrador de soluciones es más estrecha ahora, Danfoss trabaja de manera conjunta bajo la misma filosofía corporativa de soporte y acompañamiento de los clientes, así como con la voluntad de proponer nuevas tecnologías bajo estándares internacionales de vanguardia. Maxime Girot, Gerente General de Clauger México, refiere que "Grupo Lala tiene un potencial enorme en el sector de mercado de lácteos y cárnicos, es un partner muy fuerte para nosotros y también un apoyo porque con su voluntad y política de diversificación y crecimiento nos ponen retos para ser más innovadores y más eficientes". La tecnología de ingeniería de Danfoss permiten estar a la vanguardia y hacer más con menos en el mundo del mañana. Danfoss satisface la creciente necesidad de infraestructura, suministro de tecnología para la conservación de alimentos, eficiencia energética y soluciones amigables con el medio ambiente. Los productos y servicios de Danfoss se utilizan en áreas tales como refrigeración, aire acondicionado, calefacción, control de motores y maquinaria móvil. Danfoss también es activo en el campo de las energías renovables, así como en la infraestructura de calefacción para las ciudades y comunidades urbanas. Las innovadoras soluciones de ingeniería de Danfoss datan desde 1933 y hoy es líder mundial, con más de 25.000 empleados y con clientes en más de 100 países. Es una empresa privada dirigida por la familia fundadora. Para más información visitar: www.danfoss.com. Clauger es integrador de soluciones con sede en Francia con amplia presencia internacional y local; sus dos ejes de negocio principales que son la refrigeración industrial y la mejora en área de procesos para la industria alimentaria con énfasis en la optimización analítica a través de sistemas de producción de frío donde se pueden enlazar todos los servicios como aire de proceso, calderas, colección de vapor, entre otras actividades de medición para realizar la analítica de costos, utilidades y gastos. Grupo Lala, es una empresa pública mexicana enfocada en la industria de alimentos y bebidas saludables y nutritivas con experiencia probada en la producción, innovación y comercialización de leche, derivados lácteos y bebidas bajo los más altos estándares de calidad; siempre buscando contribuir con el bienestar de sus consumidores. Actualmente opera 21 plantas de producción y 159 centros de distribución en México, Estados Unidos y Centroamérica; y cuenta con el apoyo de más de 34,000 colaboradores. En su portafolio de marcas destacan LALA® y NutriLeche®, que de acuerdo a Kantar Worldpanel durante el 2017 ocuparon el segundo y cuarto lugar, respectivamente, de las marcas preferidas por el consumidor mexicano.

**Datos de contacto:**

Lorena Carreño

Marketing Q Strategies Communications

5556152195

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/mejora-grupo-lala-sus-procesos-y-sistema-de](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Telecomunicaciones Logística Recursos humanos Consumo Industria Automotriz Innovación Tecnológica



[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)