



MINI PLANTA DE ELABORACIÓN DE QUESOS



Sistema mecanizado de elaboración para Plantas Miniqueseras

Capacidades: Desde 500 litros.- Un sistema que incorpora tecnología a su industria, higiene en el proceso de elaboración, excelente calidad en el producto final y menores costos operativos, garantizando un óptimo rendimiento.

Tinas Mecánicas para elaboración

Construidas totalmente en acero inoxidable calidad AISI 304, con terminaciones sanitarias. Doble camisa de alta velocidad de flujo para circulación de agua fría, caliente o vapor. Circuito inferior y lateral divididos, para trabajar con bajos volúmenes de leche. Agitador orbital, con distintas velocidades de rotación en cada brazo. Inversión de sentido de giro. Dos velocidades de giro.
Opcional: tapas de cierre.

Sistema automático para pasteurización de leche en tinas

Controlador electrónico de temperatura con termorresistencia de platino. Doble salida de control, para calentamiento y posterior enfriamiento. Temporizador para controlar el tiempo de pasteurización. Señalización mediante alarmas luminosas y sonoras. Cuadro de válvulas solenoides.
Opcional: graforregistrator o sistema de captación y registro de datos.

Preprensas desueradoras neumáticas

Construidas totalmente en acero inoxidable calidad AISI 304, con terminaciones sanitarias. Cuerpo reforzado, con patas y ruedas para traslado. Placas de prensado en chapa perforada para desuerado. Pipeta de 3", para fijar el nivel de suero durante el prensado y posterior descarga del mismo. Puente desmontable con cilindro neumático para prensado

