Ruta Provincial N° 2. Monte Vera
Santa Fe, Argentina
www.asema.com.ar

PLANTA DE ELABORACIÓN DE QUESOS

El diseño de Plantas Queseras comprende a todas las escalas de elaboración, desde producciones en Tinas mecanizadas tipo Doble Cero con alto grado de automatización hasta producciones de miniquesería en tinas de baja capacidad, integrando la tecnología que se adapte al volumen de elaboración de cada usuario, buscando al optimización de los recurso y la calidad final del producto

- Pasteurizadores a placas con salida a desnatado e higienizado.
- Tinas queseras doble “O” cerradas y abiertas
- Desueradoras pre-prensa de fondo fijo y móvil
- Filtros de línea, estáticos y rotativos
- Sistema continuo de moldeo por columna para quesos de pasta blanda
- Sistema continuo para acidificación de quesos de pasta blanda
- Columnas de moldeo para quesos de pasta semidura y dura
- Preprensado de tapas en moldes plásticos microperforados
- Prensas neumáticas verticales y horizontales
- Túneles de prensado por cilindros individuales y tipo colchón
- Centrales de desmolde
- Cintas transportadoras para mecanización del manejo de moldes y quesos
- Saladeros para distintos tipos de quesos