



## PLANTA PARA DESHIDRATADO DE QUESO RALLADO

**Sistema Batch en Lecho Volado o Sistema continuo en Leche Fluido**  
Una cámara de Deshidratación mediante circulación de aire caliente y otra cámara de Enfriamiento con circulación de aire deshumidificado, de esta forma se trabaja con cámaras separadas y se disminuyen los tiempos de proceso.

El calentamiento del aire se puede hacer de forma indirecta con intercambiadores de aire - vapor o directa con quemador forzado.

El sistema de enfriamiento cuenta con un sistema de deshumidificación del aire de manera de no reincorporar humedad al producto.

**El proceso se realiza en las siguientes etapas:**

- Rallado de Queso
- Zaranda vibratoria
- Cámara de Deshidratado con aire caliente en Lecho Volado
- Cámara de Enfriamiento con aire deshumidificado en Lecho Volado
- Molino de martillos
- Envasado

