



I Aplicación

Para producir queso fresco, preparar queso madurado y estabilizar queso de tipo pasta hilada antes de ser procesado.

I Principio de funcionamiento

La mesa de desuere incorpora una chapa perforada de acero inoxidable AISI 304 que permite el drenaje del suero sobrante. Una vez terminado el proceso de cuajado de la leche y fermentos en las cubas se descarga la masa en el carro de desuere y después se llenan los moldes de tipo 'cesta' o micro-perforado según el producto deseado.

Con esta mesa de desuere podemos hacer quesos de pasta blanda (tipo "Burgos", Camembert, Brie, azul, etc) solo se precisa un auto-prensado sin necesidad de utilizar prensas mecánicas. Para quesos madurados se usan moldes micro-perforados que requieren un prensado mecánico independiente. Cuando fabricamos queso para hilar (tipo Mozzarella, por ejemplo) la masa después de su estabilización en la mesa ser transferida directamente a la cocedora sin la necesidad de moldes.

El suero restante se puede vaciar por vía de una válvula mariposa manual o con la ayuda de una bomba centrífuga INOXPA.

I Diseño y características

Carro móvil para separación de la cuajada y suero.

Con doble camisa y chapa perforada para la filtración de suero.

Móvil con ruedas de nailon de alta densidad con freno.

Incluye chapa de acero inoxidable AISI 304 para pre-prensado.

I Materiales

Piezas en contacto con el producto	AISI 304
Resto de materiales	Ruedas de nylon de alta densidad
Acabado superficial interno	pulido mate(contacto con el producto)
Acabado superficial externo	pulido mate

I Opciones

Chapa regulación altura pasta.

Chapas pre-corte.

Sistema neumático de dos cilindros para prensado de moldes y/o cuajada en la misma mesa.

I Especificaciones técnicas

Tamaños disponibles :

1.000 x 1.000 x 300 mm

2.000 x 1.000 x 300 mm

2.500 x 1.000 x 300 mm

3.000 x 1.000 x 350 mm

4.000 x 1.000 x 350 mm

5.000 x 1.000 x 350 mm

