

Equipos para Elaboración de Quesos de Pasta Hilada

Threaded Cheese Production Equipment



Los diseños de nuestros equipos se realizan aplicando la última tecnología, empleando materiales especiales, antiadherentes y sanitarios. Contamos con una amplia variedad de hiladoras continuas y discontinuas, para hilado con agua caliente o con vapor directo.

Capacidades:
 . Máquinas continuas desde 800 a 2000 kg/h
 . Máquinas discontinuas: 200 kg. y 400 kg./batch.

Our equipment are designed applying the latest technology available, using sanitary anti-stick special materials. We have a wide choice of threading machines, continuous or discontinuous for batch process, for threading into hot water or direct steam.

Capacities:
 . Continuous machine that range from 800 to 2000 kg/h
 . 200 kg.to 400 kg./ for Batch Machines.

Flow Sheet

Picador cargador de masa
Mass chopper

Hiladora continua de mozzarella
Continuous mozzarella cheese threading machine

Salador automático
Automatic salting equipment

Moldeadora pre-enfriadora de barras
Pre-cooling and moulding machine

Extrusora
Extruding machine

Extractor automático de barras
Automatic cheese blocks exit

Batea de enfriamiento
Cooling vat

Hiladora Continua para Mozzarella

La hiladora continua para mozzarella, está preparada para la elaboración de hasta 2.000 kg / h. Para el procesado de queso de pasta hilada con baja humedad y estructura compacta.

Continuous Mozzarella Threading Machine

The continuous mozzarella threading machine is prepared for an output up to 2.000 kg/h. For processing threaded cheese mass with low moisture and compact structure.



Cabezales opcionales adaptables
Optional moulding heads

Hiladora Discontinua para Mozzarella

La amasadora discontinua para mozzarella está preparada para la elaboración por batch. Es la solución ideal para mozzarella fundida en vapor directo.

Discontinuous Mozzarella Threading Machine

The discontinuous mozzarella threading machine is prepared for batch process. It is the appropriate choice for mozzarella cooked with direct steam injection.



Salador Continuo para Mozzarella

Se trata de un equipo para dosificar sal sólida (molidoentrefino) a la salida de la máquina hiladora de mozzarella. La dosificación es siempre proporcional al caudal de producto que sale de la hiladora. Porcentaje de sal del 0,5 a 2% en producto final.

Mozzarella Continuous Salting Equipment

It is an equipment for dosing solid salt in the exit of the threading machine. The dosing is proportional to the flow of product going out of the threading machine. Salt percentage 0,5 to 2% in the final product.



Moldeador Rotativo

El equipo consta de un carrusel con pre-enfriamiento. Con este sistema se forman barras paralelepípedas o redondas sin necesidad de moldes.

Moulding Carrousel

The equipment consists of a carrousel with pre-cooling system. It is possible to form rectangular or round bars with this system without using a mould.



Extrusora para Moldeo de Queso Mozzarella

Apto para moldear:
 - Cilindros
 - Barras
 - Bolas

Mozzarella Moulding Machine

For moulding:
 - Cylinders
 - Bars
 - Balls



Se pueden acoplar distintos moldeadores
 Different moulding heads can be adapted



Piletas de Enfriamiento para Formas

Pueden ser con agua potable fría o salmuera fría. La de agua fría cuenta con un fondo móvil de accionamiento neumático que traslada los quesos al extremo opuesto sobre una cinta transportadora. La de salmuera es una batea simple donde los quesos flotan y se trasladan por una corriente generada por una bomba centrífuga. Ambos casos cuentan con un sistema de intercambiador a placas para enfriado por recirculación.

Cooling Vats for Other Sizes

Filled with cold water or cold brine. The cold water vat has a movable bottom pneumatically operated that transports the cheese to the other end onto a conveyor belt. In the brine vat the cheese bars float and move by a current generated by a centrifugal pump. Both systems have a plate exchanger system for cooling.



Trozadora de Quesos

Totamente construida en acero inox. AISI 304, con las siguientes características:
 - Primer sector de corte longitudinal.
 - Segundo sector de corte transversal.
 - Tercer sector de corte transversal.

Cheese Cutter

Completely built in AISI 304 stainless steel, with following features:
 - First section for longitudinal cutting.
 - Second section for cross cutting.
 - Third section for cross cutting.

