



I Aplicação

Para produzir queijo fresco, queijo curado e estabilizar o ph da coalhada para queijo de tipo pasta filante.

I Princípio de funcionamento

A mesa de dessoro incorpora uma chapa perfurada de aço inoxidável AISI 304 que permite a drenagem do soro. Uma vez terminado o processo de coalhada, nas cubas, descarrega-se diretamente a massa no carro de dessoro em queijos de pasta semidura, dura ou coalhada para pasta filante. Nas pastas semidura e dura, faz-se um prensado com chapas perfuradas que se colocam por cima da coalhada. Em seguida, cortam-se os blocos e enchem-se os moldes.

Para queijos de pasta leve, colocam-se os moldes por cima da chapa perfurada, um contramolde faz a função de funil para poder descarregar diretamente a coalhada das tinas para o molde.

Quando se fabrica queijo para filar (tipo Mozzarella, por exemplo), após estabilizar na mesa, a massa é transferida diretamente para a filadora.

O soro restante pode ser esvaziado por meio de uma válvula de borboleta manual ou com a ajuda de uma bomba centrífuga da INOXPA, que pode ser opcionalmente incorporada na mesa.

I Design e características

Carro móvel para dessoro da coalhada.

Móvel com rodas de nylon de alta densidade com travão.

I Materiais

Aço inoxidável

Restantes materiais

Acabamento superficial interno

Acabamento superficial externo

AISI 304

Rodas de nylon de alta densidade

polido mate (contacto com o produto)

polido mate

I Opções

Chapa de aço inoxidável AISI 304 de pré-prensado.

Chapa de regulação da altura da pasta.

Chapas pré-corte.

Bomba de extração de soro

Sistema pneumático para prensar a coalhada na mesma mesa.

I Dimensões

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

