



AMASADORA - MEZACLADORA - FUNDIDORA

Amasadora - Hiladora - Fundidora para Quesos con Cabezal Moldeador

Este equipo permite el procesamiento de queso mozzarella, y de queso fundido ó reelaborado. El calentamiento se logra con inyección directa de vapor a la masa a través de válvulas de diseño especial.

Descripción Técnica

- Totalmente construida en acero inoxidable calidad AISI 304.
- Terminación interior con microgranallado antiadherente.
- Tolva de carga y tapa superior fácilmente desmontable, con cierres volcables.
- Canal inferior de amasado, mezclado y fundido con entrada de vapor para calentamiento directo.
- Dos tornillos sinfines helicoidales, transportadores paralelos con hélices que producen el amasado y mezclado girando en un sentido y posibilitan la salida por extrusión de la masa procesada al cambiar el sentido de giro.
- Accionamiento por un sistema de caja reductora contra-rotante con variación electrónica de velocidad.
- Distribuidor inferior de vapor de proceso con tres válvulas retráctiles que impiden el retorno de producto a la línea de vapor y válvulas esféricas para bloqueo individual de la inyección directa.
- Cuadro de cañerías para vapor.
- Cono de salida de producto provista con cierres volcables y unión doble norma danesa diámetro 5" (diám. 127 mm.)
- Sensor de temperatura.
- Controlador electrónico de temperatura de proceso.

