



Dosificadoras automáticas de cuajada

*Alta tecnología aplicada a la Industria Láctea
Aplicaciones innovadoras que aportan valor añadido*

La mejor combinación entre preservación de la calidad del producto y rendimiento.

La Dosificadora automática Perinox proporciona un sistema continuo de drenaje de suero, pre-prensado, moldeo y dosificado de quesos, adecuado para una **amplia variedad de quesos**, preservando la calidad de su producto en combinación con un elevado rendimiento productivo.

Con nuestra dosificadora se pueden obtener quesos con ojo mecánico o quesos de pasta cerrada, mediante nuestros avanzados sistemas de **control de nivel de suero-cuajada**.

El **especial diseño de las columnas** es específico para cada tipo de queso (pastas duras, semi-duras, incluso las denominadas pastas blandas), asegurando un **nivel mínimo de pérdida de producto**.

El mejor queso del mundo en el World Cheese Awards 2012 ("Dehesa de los Llanos"), se produce con nuestro sistema.



Máxima homogeneidad y precisión en el peso del queso con mínima pérdida de producto.

Diseño flexible y personalizado capaz de adaptarse a varios tipos de queso y formato en un solo equipo.



Ofrecemos **máxima flexibilidad en nuestros diseños**, totalmente personalizados para cada cliente, tanto en formatos de queso como en grado de automatización.

Máxima homogeneidad del producto en calidad y **precisión en el peso del queso**, gracias a nuestros exclusivos sistemas de control.

Fácil manejo junto con un **sistema ágil para el cambio de columnas y formatos**, lo que permite producir con una misma máquina, diferentes tipos de quesos y formatos (cilíndricos, rectangulares, bola, etc.).

Diseño que permite una **completa limpieza** mediante conexión a sistema C.I.P. o autónoma.

Características:

- Cuerpo de columnas intercambiable para distintos formatos.
- Control automático del nivel de cuajada y suero.
- Sistema desuerador de cuajada y sistema eliminación de aire.
- Doble cuchilla de corte, superior e inferior, para minimizar la pérdida de producto.
- Secciones separadas para el control de nivel de suero.
- Sistema de recirculación de suero.
- Conformador regulable en altura para ajuste del peso del producto final.
- Transportador de entrada y salida de moldes.
- Conexión para limpieza integral mediante CIP.
- Panel de control con autómatas programable y pantalla táctil.

