

Procesadora de Mozzarella Automática CAP-200 KGS/H

Características:

Corta, Hila, Moldea la cuajada para mozzarella, provolone y quesos de masas Hiladas.

Picador-disco horizontal de 3 cuchillos que permiten regular grosor y largo del corte

Hiladora: el sistema de hilado esta hecho con un sistema de resistencia eléctrica para calentamiento del agua.

Contiene un sistema de calentamiento en la caja de hilado y el cabezal con circulación de agua caliente, termómetro controlador de temperatura, por lo que no pierde la temperatura.

Está compuesta de 2 tornillos sin fin para que el hilado sea perfecto.

Conjunto automático de hilado y moldeado con control de temperatura automático, no es necesario desarmarlo para su limpieza porque esta integrarlo a su sistema C.I.P.

Nivel de agua regulable, para el control de la humedad de la mozzarella

Construido enteramente en acero Inox AISI 304, pulido tipo espejo; El interior que pueda estar en contacto con la masa, esta tefloneado.

Accesorios:

-Panel de mando eléctrico 220 voltios. trifásico-con inversor de frecuencia que regula la velocidad de los tornillos sin fin

-controlador de temperatura

-termo elemento tipo pt-100

-Válvula solenoide neumática, sistema de calentamiento por resistencia eléctrica, por lo que no hay necesidad de alimentar con vapor de caldera

-Bomba sanitaria para la circulación de agua

-cabezal para salida de la masa, con corte horizontal

Todos los componentes están acoplados al equipo formando así un conjunto de picadora, hiladora y moldeadora

