



DL MILK100

MÁQUINA DE PROCESAMIENTO DE LECHE Y QUESO



Imagen solo con fines ilustrativos

INTRODUCCION

La tecnología de los alimentos se ha convertido en un área interdisciplinaria basada en la ingeniería química y la ciencia de los alimentos.

La importancia de la tecnología alimentaria, radica en proporcionar los conocimientos operativos y científicos necesarios para diseñar, dirigir, coordinar, instalar y controlar los procesos productivos en la industria, mejorar la calidad, participar en el desarrollo de nuevas formulaciones y métodos de conservación de alimentos, etc., y jugar un papel importante en el campo de los alimentos ya que permite producir alimentos y bebidas solicitados por los consumidores de forma segura.

Para trabajar en la elaboración de productos lácteos, en general se deben cumplir etapas básicas como: medir y colar la leche, calentar la leche, agregar cuajo, desuerar, salar, moler, moldear y empaclar el producto. Los derivados lácteos son todos aquellos productos obtenidos a partir de la leche mediante tratamientos tecnológicos adecuados. Estos incluyen yoghurt, queso o leche pasteurizada, etc.

El objetivo de la tecnología de los alimentos es conocer y manejar las técnicas de análisis de alimentos, conocer ahora los sistemas de producción de materias primas utilizadas en alimentos, innovar tecnológicamente en alimentos y procesos de fabricación en la industria alimentaria y evaluar su aceptación por parte de los consumidores.



Para responder a la creciente demanda de técnicos y personal cualificados en el sector de la tecnología alimentaria, los institutos técnicos y las universidades deben ampliar su oferta educativa equipando a los laboratorios pertinentes con máquinas y equipos adecuados.

De Lorenzo ha desarrollado un BANCO MULTIFUNCIONAL. El tamaño compacto de esta máquina y su pantalla fácil de usar ayudan a los estudiantes a comprender y reproducir fácilmente un ciclo de producción relacionado con el procesamiento de la leche.

En particular, con esta máquina es posible producir:

- Leche pasteurizada
- Yoghurt
- Queso blando y duro
- Ricota
- Mozzarella

Características principales de la máquina:

- Se necesita una conexión a la electricidad para su funcionamiento (trifásico desde la red eléctrica)
- No es necesario conectarse a los suministros de agua
- Máquina de funcionamiento autónomo
- Posibilidad de programar encendido
- Refrigeración hasta +2°C
- Pasteurización y calentamiento hasta +99°C
- Operación fácil e intuitiva
- Posibilidad de utilizar 10 recetas preestablecidas

Características técnicas de la máquina:

- Capacidad Nominal: 100 litros
- Capacidad de trabajo mínima: 20 litros
- Potencia: 9.5 kW
- Dimensiones: Ancho 740 mm Altura 1200 mm Profundidad 1300 mm

Recomendaciones:

- La máquina DL MILK100 necesita estar conectada a la red eléctrica para su funcionamiento.
- Se recomienda tener suministro de agua y descarga de agua para limpiar la máquina después de su uso.

La máquina se suministra con un kit para permitir la puesta en marcha y la realización de las primeras actividades. Los kits adicionales se pueden comprar por separado.



MÁQUINA DE PROCESAMIENTO DE LECHE



ACCESORIOS INCLUIDOS

ARPA ESPECIAL PARA YOGHURT

Adecuado para yoghurt, crema, postre, base de helado, queso derretido. El diseño especial de esta herramienta permite una mezcla suave y homogénea del producto.

Utilizando la pieza de raspado, es posible mantener limpia la cuba interna evitando la cocción directa del producto en la pared calentada de la máquina (ideal para postres, queso fundido, fondues, etc).



IMPRESORA

Adecuada para rastrear e imprimir todas las variaciones de temperatura, tiempo y datos para cada fase de producción.



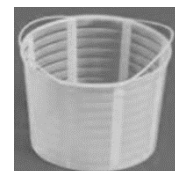
ADAPTADOR DE DOSIFICADO

Adecuado para reducir el drenado del producto final lácteo de \varnothing 50/65 mm a \varnothing 25mm para ser transferido directamente en botellas o frascos.



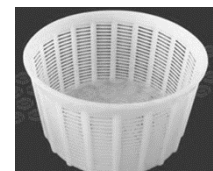
MOLDE DESECHABLE (CON ASAS) \varnothing 8 H 6 CM 200 GR.

Molde desechable para queso con asas, fabricado en forma circular, perforada alrededor para la expulsión del suero.



MOLDE PARA QUESO \varnothing 12 H 13,5 CM 600/800 GR.

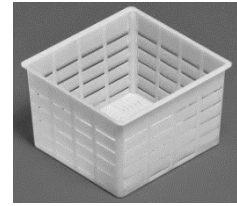
Molde para queso, fabricado en forma circular, perforado alrededor para la expulsión del suero.





MOLDE DESECHABLE CUADRADO 10,5X9,5XH7 CM 500 GR.

Molde para queso, fabricado en forma cuadrada, perforado alrededor para la expulsión del suero.



JARRA GRADUADA 0-5000 ML

Adecuado para medir líquidos calientes o fríos.



CILINDRO PLÁSTICO GRADUADO 100 ML

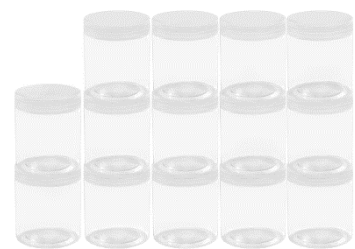
Adecuado para medir el volumen de una muestra del proceso.



FRASCO DE PLÁSTICO TRANSPARENTE CON CIERRE HERMÉTICO

Ø 67 mm - paquete de 1200 uds (frasco + tapa)

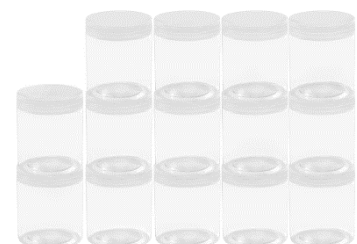
Para prolongar la vida útil del producto, ya que no permite la entrada ni salida de aire. Permite el envasado seguro del producto procesado



FRASCO DE PLÁSTICO TRANSPARENTE CON CIERRE HERMÉTICO

Ø 95 mm - paquete de 400 uds (frasco + tapa)

Para prolongar la vida útil del producto, ya que no permite la entrada ni salida de aire. Permite el envasado seguro del producto procesado





MÁQUINA DE PROCESAMIENTO DE LECHE



CARRO DE ACERO INOXIDABLE PARA DESCARGA DE CUAJADA

Le permite descargar y formar la cuajada en formas de queso definidas.

Posibilidad de cestas con diferentes dimensiones, formatos y pesos.

El tanque está equipado con un grifo de 1" con una válvula de bola de acero inoxidable y puede contener el suero drenado y recuperarlo para producir ricota.

Construido en acero, sobre ruedas pivotantes Diam. 80 em de los cuales 2 equipados con frenos.

Dimensiones externas LxAnxAI (mm): 860x680x680

Dimensiones internas AxPxA (mm): 780X580x250

(El carro no está equipado con distribuidor de cuajada y cestas/molde de queso)

