

Miniplanta Elaboración Productos Lácteos

I Objetivo

El objetivo principal es suministrar una línea completa y versátil para la elaboración de productos lácteos, fácil de transportar y de instalar. Tendremos varias producciones: 500, 1.000, 3.000 y 5.000 litros por hora (producción del pasteurizador).



Completa, porque INOXPA ofrece la posibilidad de suministrar la planta llaves en mano lista para trabajar, incluyendo los generadores de servicio. INOXPA ofrece también realizar un curso de formación tecnológica a medida de las necesidades del cliente, ya sea en INOXPA o en la ubicación final de la línea.

Versátil, porque permite empezar con la elaboración de un producto y completar en un futuro con otros módulos destinados a otros derivados lácteos.

I Descripción de los módulos

1. Módulo de recepción de leche líquida y reconstitución de leche en polvo

Dicho módulo está formado por los siguientes equipos:

Equipo de recepción

El módulo nos permite recolectar la leche líquida procedente de las granjas ya sea en cantinas o camiones cisternas pequeños.

Esta leche se filtra, contabiliza (mediante un caudalímetro), se enfría (mediante intercambiador de placas) y estoca en un depósito isotérmico. Existe la opción de evitar el intercambiador de placas sustituyendo el depósito isotérmico por uno auto-refrigerante (opción A):



Equipo reconstitución leche en polvo

Este equipo está formado por un blender y un depósito isotérmico interconectados con el fin de conseguir, mediante la recirculación, la incorporación de la leche en polvo a el agua, obteniendo un stock de leche en polvo reconstituída que podemos utilizar directamente o mezclar con la leche líquida recibida con el modulo anterior.

I Descripción de los módulos

2. Módulo tratamiento térmico y adecuación de la leche

Es un módulo formado por un pasteurizador con salida a desnatadora y homogenizador. El pasteurizador se fabrica en función de los productos que se deseen trabajar en el momento actual y en un futuro. El detalle de los productos a trabajar da como resultado a un pasteurizador con unas determinadas temperaturas de entrada de leche, pasteurización y salida, con la correspondiente estancia tubular.

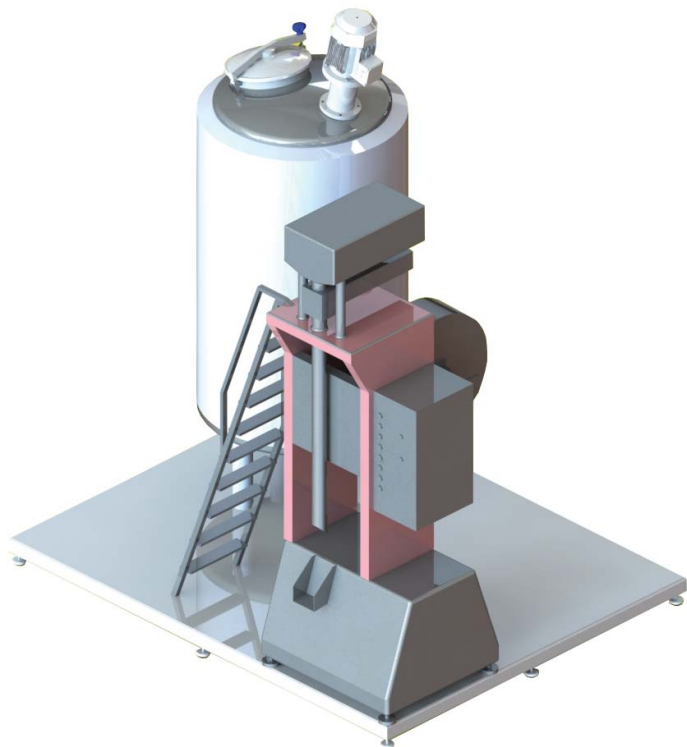
Se trata de pasteurizadores manuales a nivel de regulación, pero que ofrecen las garantías de producto ya que se mantiene la válvula automática de seguridad de temperatura de pasteurización. Dicho módulo puede incorporar, opcionalmente, la centrífuga desnatadora y el homogenizador.



3. Módulo Envasado de leche

Se trata de un módulo formado por un depósito isotérmico vertical y una máquina envasadora.

El depósito actúa como pulmón para evitar paros en la máquina llenadora por paros en la máquina llenadora. La máquina llenadora puede ser: para bolsas, botellas o brick, según la necesidad. En la ficha se indica la opción de bolsa.



I Descripción de los módulos

4. Módulo elaboración queso

Este módulo permite la elaboración de cuajada, en una tina de cuajado, y el desuere de la misma a una mesa. El objetivo es poder elaborar la mayoría de quesos del mercado, desde pastas blandas hasta quesos de pasta semidura o dura pasando por los de pasta hilada. Es por eso que se ofrecen una serie de opcionales dirigidos a los diferentes quesos detallados.

Estos opcionales son:

QUESOS DE PASTA SEMIDURA O DURA (tipo: Havarti, manchego, gouda,...)

- .Prensa horizontal
- .Chapa prensado para mesa desuere
- .Conjunto moldes perforados

QUESOS DE PASTA BLANDA (tipo: Burgos, Camembert, etc.)

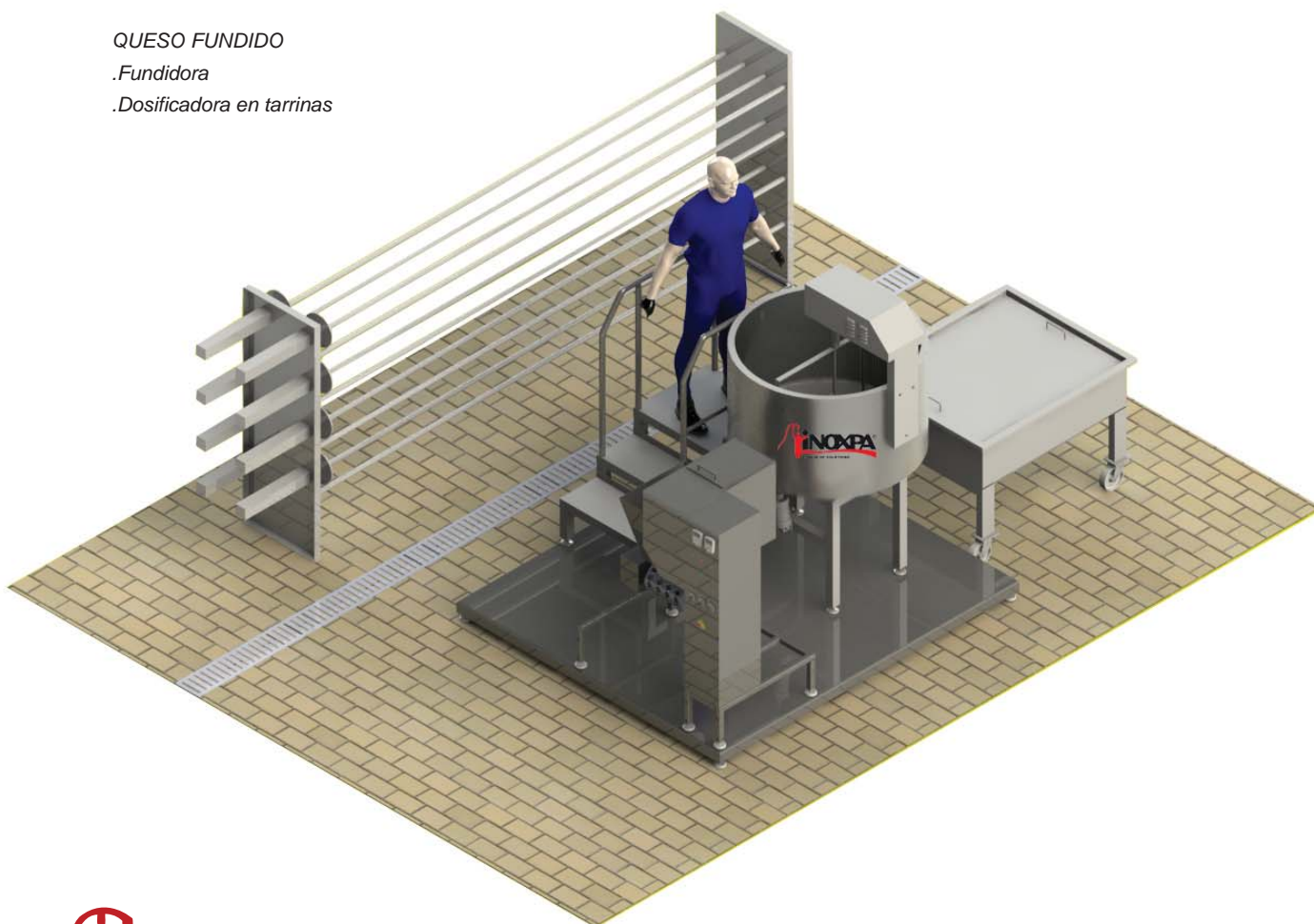
- .Moldes para pasta blanda
- .Chapa adicional desuere pasta blanda

QUESOS DE PASTA HILADA (tipo: mozzarella, pizza cheese, etc.)

- .Fundidora - Hiladora - Moldeadora compacta
- .Formato para bolas y barras 2.5 kg
- .Moldes para la barra de 2.5 kg

QUESO FUNDIDO

- .Fundidora
- .Dosificadora en tarrinas



I Descripción de los módulos

5. Módulo elaboración de yogurt

Existen dos módulos diferentes para la elaboración de yogurt:



Yogur firme



Yogur batido

Yogur firme

Consiste en un madurador que nos permite mantener la leche, pasteurizada, a la temperatura de fermentación, añadir el fermento, mezclar uniformemente y dosificar la leche con el fermento en el envase final, donde se producirá la fermentación.

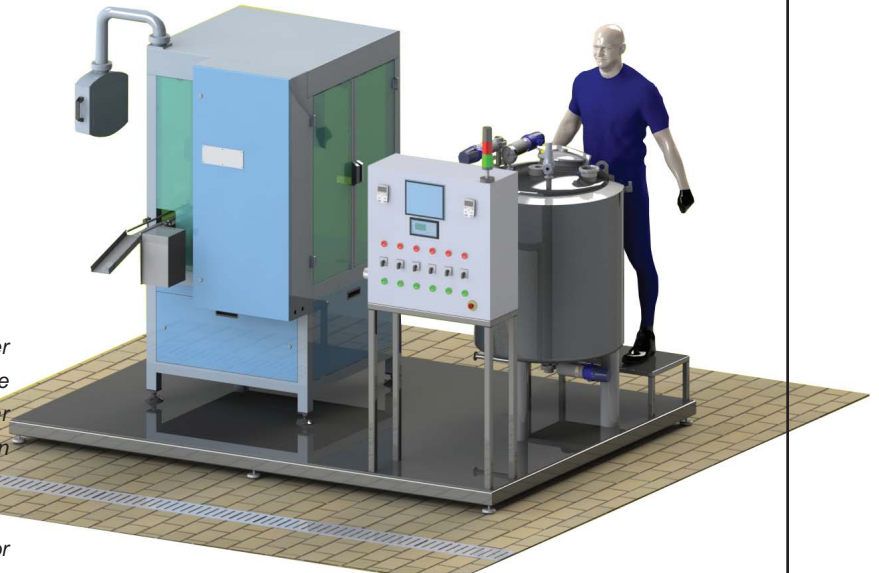
NOTA. Existe la posibilidad de utilizar el madurador como pasteurizador por carga.

Yogur batido y otras leches fermentadas

El módulo nos permite realizar la fermentación dentro del propio tanque, una vez alcanzadas las características deseadas del yogurt, se hace el batido del mismo, enfriamos y dosificamos al envase final.

Los procesos de fermentación tendrán una duración de entre 4 y 12 horas, por este motivo son necesarios varios maduradores en serie.

Este mismo módulo, nos servirá para la elaboración de otras leches o natas fermentadas: kéfir, smetana, kumis, leven, etc.

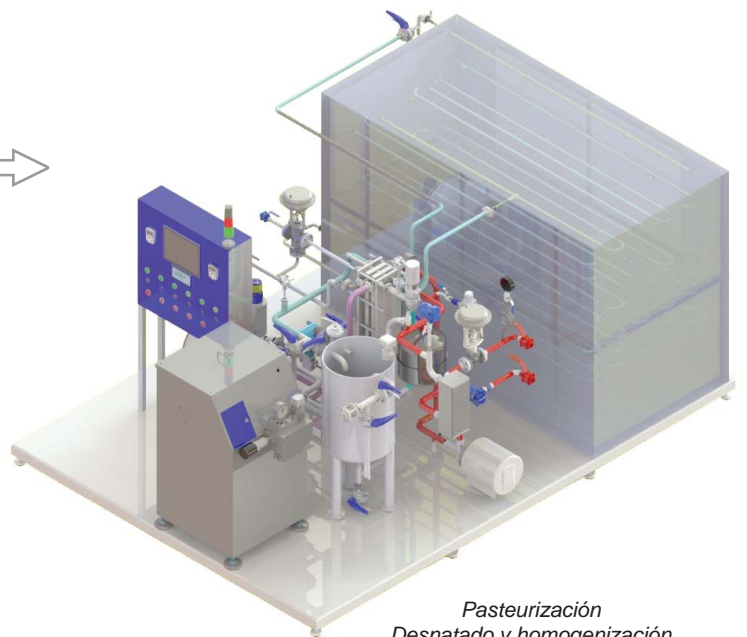


Miniplanta Elaboración Productos Lácteos

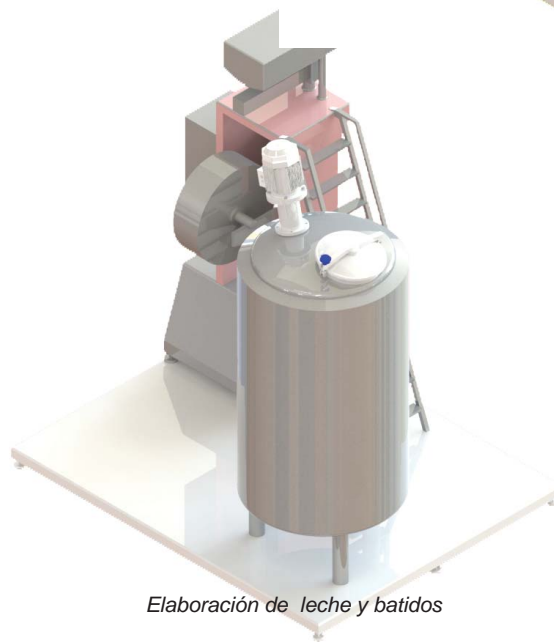
I Módulos de una miniplanta



Recepción leche líquida
Reconstitución leche en polvo



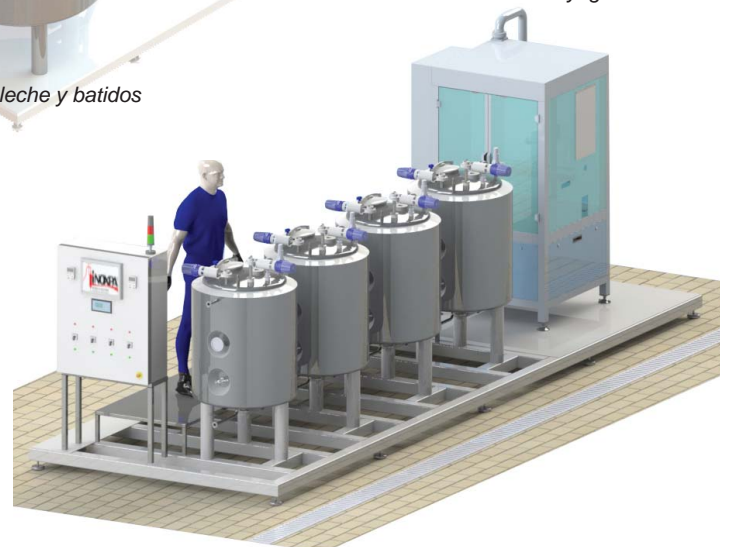
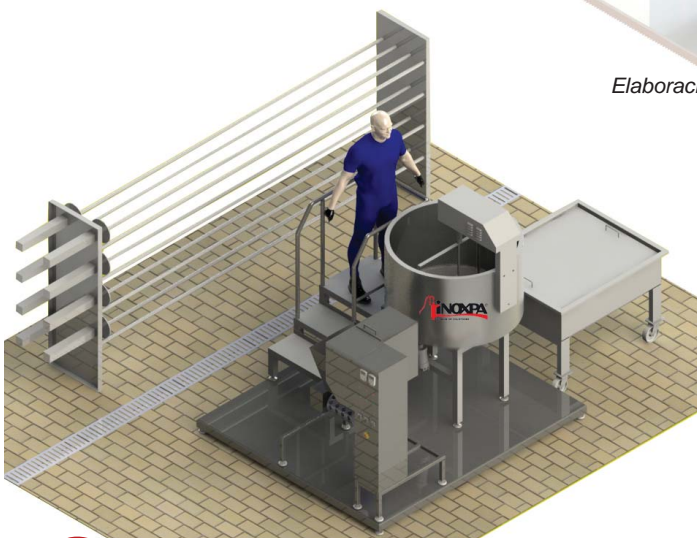
Pasteurización
Desnatado y homogenización



Elaboración queso

Elaboración de leche y batidos

Elaboración yogur



Información orientativa. Reservándonos el derecho de modificar cualquier material o característica sin previo aviso.
Fotos no contractuales. Para más información consulte nuestra página web. www.inoxpa.com



FA_IDS.1.ES-0414

