



AMG Industrial, empresa con más de 15 años dedicada al diseño, construcción y venta de equipos para la industria láctea, adecuándonos a las necesidades, ofreciendo soporte técnico capacitado

HILACOOKER

Características:

- Formato rectangular horizontal en acero inoxidable tipo T304
- Canal inferior de formato media caña horizontal con canal de vaciado para gusanos transportadores paralelo helicoidales
- Tapa abatible de accionamiento manual con visor de proceso, soporte lateral rígido y sensor de seguridad.
- Cabezal de salida en diferentes formatos:
 - *Adaptable a Moldeador, formador rotativo volumétrico*
 - *Cabezal de salida para tiras de queso (string cheese, trenza, etc)*
- Chaqueta presurizada de alta eficiencia para pasaje de vapor aumentando la transferencia térmica y el aprovechamiento de energía calórica
- Doble brazo amasador en acero inoxidable T304
- Doble gusanos paralelos en acero inoxidable T304
- Doble variación electrónica de velocidad en brazos hiladores y gusanos helicoidales independientes
- Indicación y control digital de temperatura
- Aplicación interior de teflón grado alimenticio triple capa (opcional).
- Doble motorreductor de alto torque bajo consumo energético.



Aplicaciones:

Equipo diseñado para la elaboración de una gran cantidad de quesos, mejorando el rendimiento, eficacia, y calidad en sus procesos de: mezclado, amasado, hilado, transporte y formado de queso de pasta hilada, natural o extendido.



Contiene un sistema de sellos mecánicos en teflón autolubricante FDA, chaqueta presurizada de alta eficiencia para pasaje de vapor, además válvulas inyectoras para vapor directo, así mismo cuenta con tres motorreductores de alto torque y un bajo consumo energético





Componentes

Torreta de señalización

Tablero de control

Guarda motor (sistema motriz)

Desconectador general

Visor de proceso

Salida de producto tipo guilotina

Cuadro de vapor

Plataforma de trabajo

Ideal para quesos como:

- Queso 100% natural de cuajada ácida: mozzarella, quesillo, provolone, guayanes, de mano, pizzeros, etc.
- Queso extendido 100% análogo: quesos de pastas hilada semi-madurados, utilizando proteínas de leche, féculas, grasa vegetal, etc.
- Quesos extendidos mezclando cuajadas naturales

Sistema formador de barras (opcional) con dosificador para el formado de las mismas, cuenta con sensores inductivos para detectar que el producto se encuentra en proceso.

Enviamos a cualquier parte del mundo

Tel. 477 215 4141

Sitio web: www.amgindustrial.com.mx

eMail: keloamg@gmail.com

gteventas@amgindustrial.com.mx

