

## FILTRO DESUERADOR

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Disminuye los tiempos de descargas de las tinas. Esto permite tener la tina libre más rápido.
- Disminuye las pérdidas por finos. Al no tener que agitar las contenedoras de las mesas desueradoras se evita el pasaje de finos por las perforaciones de las mismas.
- Aumento de rendimiento en quesos blandos. Al quitar parte del suero la cuajada disminuye la velocidad por lo cual se evita la perdida de finos.
- Permite usarlo como un complemento del desmigador. Se pueden colocar mallas filtrantes de bajos micronajes por lo cual no es necesario desmiguar el suero que sale a través del filtro. Además los finos quedan en el interior de la masa.

