

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Disminuye los tiempos de descargas de las tinas. Esto permite tener la tina libre más rápido.
- *Diminui o tempo para descarga dos tanques, permitindo nova utilização com maior rapidez.*
- 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.
- *Diminui as perdas por finos. Ao evitar a necessidade de agitar os tambores para dessoração, se inibe a passagem de finos pelos perfuros dos mesmos.*
- 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.
- *Aumento de rendimento na fabricação de queijos macios. Ao reter parte do soro, a massa perde velocidade, evitando a perda de finos.*



- Permite usarlo como un complemento del desmigador. Se pueden colocar mallas filtrantes de bajos micronajes por lo cual no es necesario desmigar el suero que sale a través del filtro. Además los finos quedan en el interior de la masa.
- *Pode ser usado como complemento para redução de grânulos. Pode-se colocar tecidos filtrantes de baixa micragem, não sendo necessário drenar o soro que sai através do filtro. Além disso, os finos são retidos no interior da massa.*