



GARANTÍA, RENDIMIENTO Y REGULARIDAD

MILKARSA®, reconocida marca de ingeniería y tecnología quesera, diseña, fabrica y pone en funcionamiento todas las máquinas y equipos especiales necesarios para la transformación automática de las leches de cabra, vaca, oveja y sus mezclas en todo tipo de quesos, de diferentes formas, tamaños y pesos, obteniendo los mayores rendimientos y calidades.

INSTALACIONES COMPLETAS PARA QUESOS DE PASTA PENSADA

(Cilíndricos, Tetilla, Barra, Cuadrados... todas las formas y tamaños)



- Batería de Cubas de Fabricación polivalentes automáticas (desde 1.000 a 18.000 litros de capacidad).
- Desuerado automático exclusivo para extraer el suero de la Cuba de fabricación. Hasta 30.000 litros/hora, en leche de vaca o mezclas, en continuo, sin decantar la pasta y sin parar la agitación que mantiene la pasta en suspensión.
- Ahorro de tiempo, menos finos y mayor rendimiento desde la primera Cuba.
- Calentamiento de las Cubas de Fabricación indistintamente mediante agua o vapor, según el cliente.



- Estación de Llenado para la fabricación automática de 1 a 6 formatos de quesos en continuo.
- Vaciado de la Cuba en diferentes formatos, sin cambios, sin paradas y sin cerrar la válvula de salida de producto.
- Control de los procesos de llenado para garantizar una producción uniforme, en estructura, pesos y tiempos mínimos.



Y GARANTÍA RENDIMIENTO REGULARIDAD,



INSTALACIONES COMPLETAS PARA PASTAS BLANDAS QUESO FRESCO y otros ligeramente PENSADOS

(Automáticas - Semi-Automáticas - Manuales)



- Cubas de fabricación polivalentes automáticas o semi-automáticas (desde 1.000 hasta 5.000 litros de capacidad).
- Llenadoras especiales automáticas o semi-automáticas para multimoldes, moldes individuales o sin moldes.
- Sistemas de Control de Peso en fabricación.
- Control de la Trazabilidad del proceso de fabricación.



- Prensas neumáticas clásicas Horizontales o Prensas Túnel de Colchón, con 1 ó 2 alturas.
- Control automático de Prensado Progresivo para quesos prensados o ligeramente prensados.
- Pone-Tapas automáticos y Desmoldeos automáticos mediante vacío o soplado, especiales para estos quesos.
- Saladeros automáticos en continuo especiales para estos quesos ("FIFO", el 1º que entra es el 1º que sale).

“La constante mejora de los rendimientos diarios con nuestras Cubas y el pleno control de todos los procesos de fabricación sólo pueden conducir a un resultado: Un Queso de Alta Calidad y Peso Controlado”.

MILKARSA® P. I. Olaso, C/ Olasope, 3 - Apartado nº 6 - 20870 Elgoibar - Guipúzcoa - (España)

Tel. +34 943 744 494 - Móvil +34 638 361 622 - Fax +34 943 744 349

milkarsa@milkarsa.com - www.milkarsa.com