



**AULA**

de productos lácteos  
y tecnologías alimentarias

**Equipos e instalaciones**

*Líneas de quesería*

---

## LÍNEAS DE QUESERÍA

El APLTA cuenta con varias líneas de quesería en las que se pueden elaborar productos utilizando las diferentes tecnologías queseras: pastas frescas, pastas blandas, pastas prensadas, pastas hiladas y queso procesado.



Vista general de la sala de quesería

### Línea de pasta prensada

Disponemos de dos cubas utilizadas para la elaboración de queso de pasta fresca, pasta blanda, pasta prensada, pasta prensada cocida y pasta hilada.

- ❏ Cuba abierta holandesa *Cameselle* de 200 litros de capacidad, dotada de mecanismo de agitación y corte con velocidad de giro regulable, y camisa para regular la temperatura.
- ❏ Cuba cerrada de doble cero *Perinox* de 500 litros de capacidad. Está dotada de sistema de agitación y corte con diferentes velocidades de giro y bomba lobular para vaciado. Dispone de camisa de calentamiento con regulación de temperatura y sistema de lavado mediante CIP.



Cuba holandesa



Cuba cerrada tipo doble cero

Además, disponemos de cuatro minicubas abiertas holandesas de las marcas *Perinox* y *Pierre Guerin* de 10 litros de capacidad para fabricar quesos de pasta prensada a escala laboratorio.

Estas cubas permiten fabricar quesos con diferente composición, ingredientes o parámetros de proceso de manera simultánea.



Minicubas para elaboración de queso

Para realizar el moldeo del queso, contamos con la opción de utilizar una columna *Perinox* de llenado de moldes que realiza las operaciones de preensado y dosificación automática de cuajada. Dispone de un mecanismo de regulación de la altura del bloque de suero para ajustar el tipo de ojos del queso.



Columna de moldeo



Prensas para moldes de queso

Prensas para diferentes formatos de moldes, tradicionales o micro-perforados:

- ❑ Prensa túnel Perinox con regulación de presión programable
- ❑ Prensa horizontal.

## Línea de pastas frescas y blandas



Estación de corte y agitación



Estación de volteo



Repartidor de cuajada en multimolde

Línea para la elaboración de pastas frescas y pastas blandas, marca Alpma, dotada de los siguientes elementos:

- ❑ Tres cubas móviles de 125 litros de capacidad construidas en polietileno PEHD.
- ❑ Estación de trabajo en cuba semiautomática (corte y agitación).
- ❑ Estación de reparto de cuajada en acero inoxidable con capacidad para tres multimoldes.

## Línea de pasta hilada



Línea de hilado de cuajada

La línea de hilado consta de los siguientes componentes:

- ❑ Hiladora automática (marca Comatec, modelo FT-2010) con capacidad de producción de 80-100 kg/h. Hilado mediante brazos de amasar, con motor eléctrico de velocidad regulable.
- ❑ Depósito con filtro para la recuperación del lactosuero conectado a una bomba autoaspirante higiénica.
- ❑ Formadora automática (marca Comatec, modelo H2-Mini), con capacidad de producción de 180-200 kg/h. Formado automático esférico de 15 g y 125 g, y cilíndrico de 1 kg

## Equipo para queso procesado



Equipo de procesado polivalente

Equipo polivalente (marca *Stephan*, modelo *UMC 5 Electronic*) diseñado para el desarrollo de quesos procesados (fundidos), aplicable también para desarrollar salsas, baby-foods, etc.

Está dotado de sistema de calentamiento directo e indirecto con vapor hasta una temperatura máxima de 95 °C y enfriamiento mediante agua de red con posibilidad de aplicación de vacío para evitar la incorporación de aire en la mezcla. Dispone de cuchillas de picado o agitación, y elemento para rascado de superficie.

Capacidad útil del bol: 2,5 litros.