

DOSIFICADORES ACRISON DICEN CHEESE

El salar en la industria del queso es un trabajo de una alta precisión que puede hacer ó deshacer la calidad del queso terminado, particularmente cuando el producto se encuentra bajo el escrutinio de un público exigente.

Los sistemas automatizados típicos toman el requesón y el suero, los filtran y lo vuelven queso, luego lo pasan por un molino para cortarlo en pedazos pequeños antes de aplicarles la sal. Èsta medición de la sal es crucial para el producto final, que debe de tener unos niveles de sal mantenidos.

La precisión del dosificador es esencial porque la sal remueve la humedad del queso. La humedad tiene un efecto signficante en la calidad y la clasificación del queso. Demasiada sal añadida al queso mozzarella por ejemplo, hace que el queso pierda su humedad y se vuelva menos "estirable".

Naturalmente, la consistencia del dosificador es también importante para el proceso. Cada bloque de queso debe de tener la misma cantidad de sal. De ser inconsistente, la calidad del queso no puede ser ajustada y los bloques de queso serán clasificados no aceptable. Los fabricantes de dosificadores deben esmerarse en que la sal sea dosificada fiablemente.

Es un hecho que la mayoría de los productores de queso admitirán que el dosificador es una de las piezas claves de todo el sistema, si el dosificador no esta bien, todo el sistema falla.

Muchas empresas en esta industria especifican dosificadores de Acrison Internacional para la aplicación crucial de la sal, precisamente porque èsta ha adquirido una reputación mundial por su calidad y fiabilidad. Los productores de queso pueden estar seguros que sus productos satisficieran al siempre voluble y refinado consumidor.

El Dosificador Volumétrico que Acrison recomienda para èsta aplicación es el AI-105, que posee un mecanismo de agitación y tornillo dosificador doble concéntrico de velocidad distinta, para proveer la máxima precisión.

A diferencia de otros dosificadores volumétricos, el modelo 105 de Acrison continuamente 'acondiciona' la sal a una densidad uniforme y consistente, y su diseño permite que el tornillo dosificador se llene de una forma eficiente y segura desde 360 grados.

Claro, formando parte integra de los sistemas para la producción de queso, el equipo Acrison debe ser ultra higiénico y debe satisfacer las regulaciones del USDA / FDA. (Administración de Alimentos y Drogas) Para cumplir con estas estrictas regulaciones, el dosificador esta hecho en su totalidad de acero inoxidable, construcción hermética contra el polvo, y de fácil limpieza.



Acrison®

Acrison, Inc., 20 Empire Blvd., Moonachie, NJ 07074

Teléfono: 201-440-8300; Fax: 201-440-4939

Dirección Electrónica: informail@acrison.com