ES | RU

QUESO

Сыр

FIBOSA

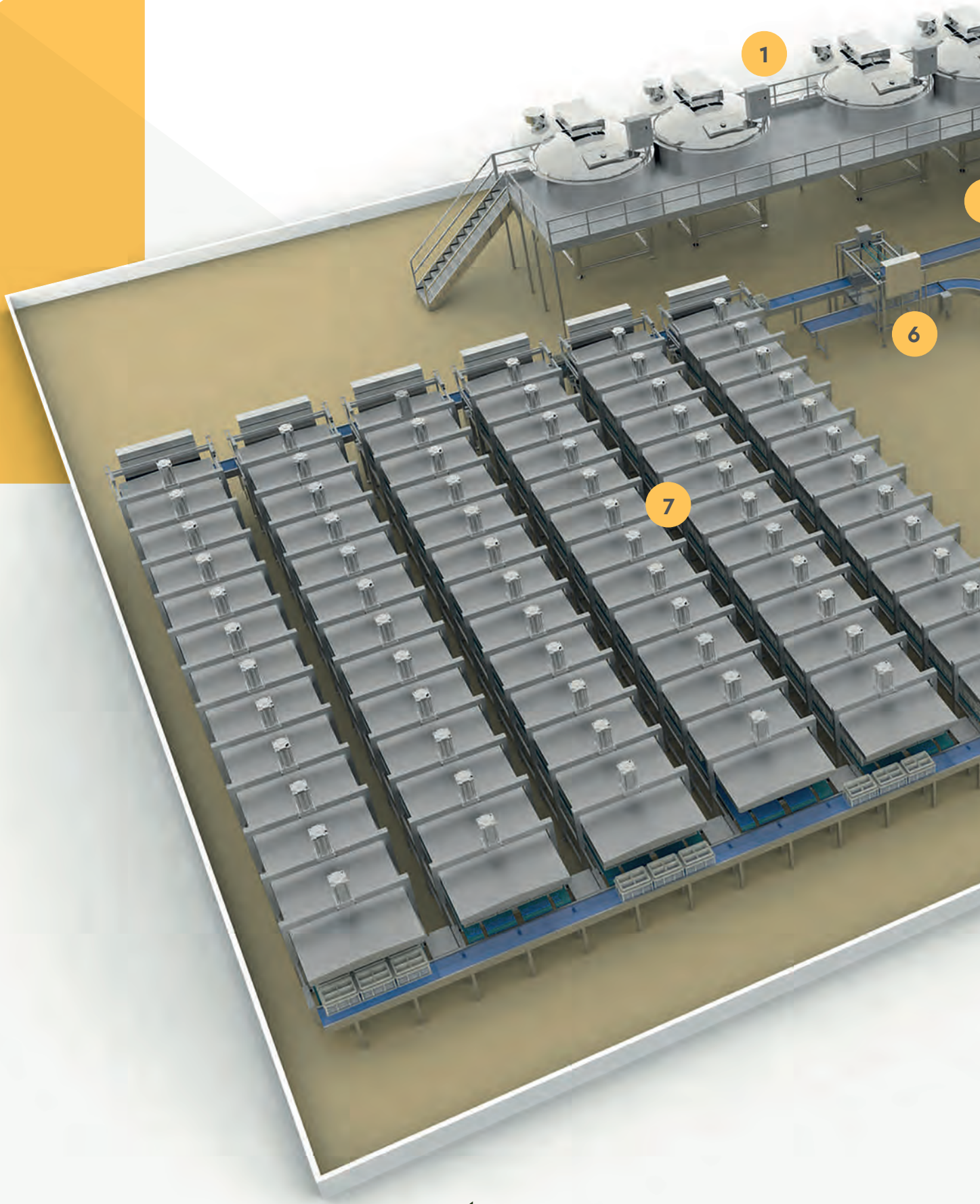
LA FUERZA DE UNA MARCA

FIBOSA

LA FUERZA DE UNA MARCA

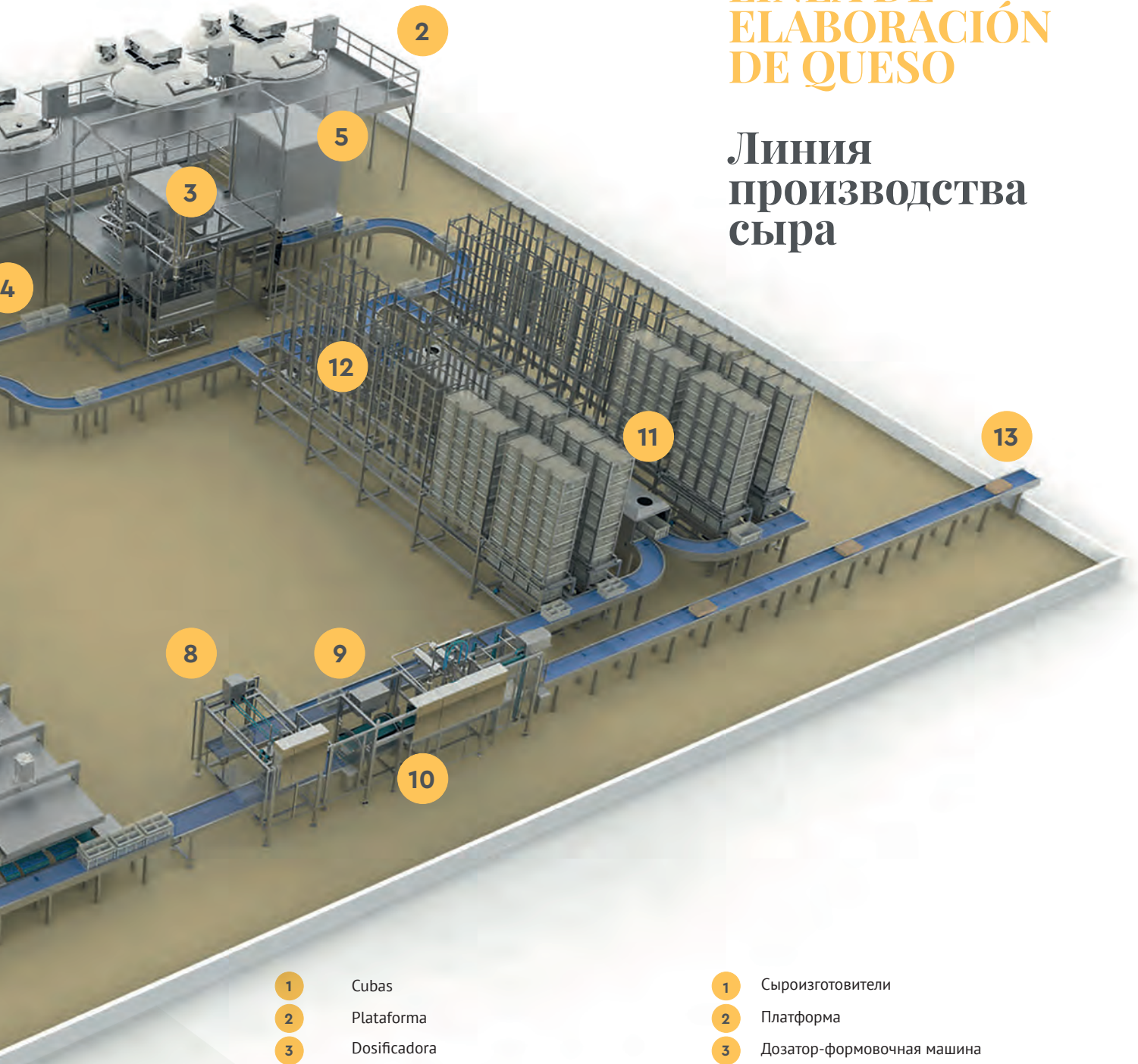
FIBOSA ofrece soluciones integrales para las necesidades de la industria láctea y quesera. Soluciones que pueden abarcar todas las etapas del proyecto, desde la definición y estudio de los procesos hasta la fabricación, puesta en marcha y asesoramiento tecnológico y obtención del producto final deseado. Además ofrecemos una amplia gama de maquinaria específica fabricada según especificaciones concretas de cada cliente, fabricadas según los más exigentes parámetros de calidad, seguridad y eficiencia técnica.

Компания FIBOSA предлагает комплексные решения для молочной и сырной промышленности. Мы разрабатываем решения, включающие все этапы проекта: от определения и изучения процессов до производства, запуска в эксплуатацию и технологического сопровождения для получения желаемого конечного продукта. Также мы предлагаем широкий спектр оборудования, изготовленного согласно специфическим запросам наших клиентов, отвечая самым требовательным параметрам качества, технической эффективности и безопасности.


1
6
7

LÍNEA DE ELABORACIÓN DE QUESO

Линия производства сыра



1	Cubas	1	Сыроизготовители
2	Plataforma	2	Платформа
3	Dosificadora	3	Дозатор-формовочная машина
4	Moldes	4	Формы
5	Armario de lavado de cassettes	5	Шкаф мойки кассет
6	Posicionador de tapas	6	Укладчик крышек
7	Prensas	7	Прессы
8	Extractor de tapas	8	Устройство для снятия крышек
9	Volteador	9	Опрокидыватель
10	Desmoldeador	10	Расформовщик
11	Túnel de Lavado	11	Туннель мойки
12	Acumulador	12	Накопитель
13	Entrada saladero	13	Вход в солильное отделение

CUBAS DE CUAJAR

Las cubas de cuajar **CUBMASTER** diseñadas para fabricar gran variedad de tipos de queso, son de tipo cerrada, de geometría "doble cero", completamente automáticas y de capacidades que van desde los 2.500 a los 15.000 Litros.

Nuestras cubas automáticas se caracterizan por tener un avanzado diseño del conjunto de liras de corte-agitación con el que se obtiene un tamaño de grano constante y homogéneo. El novedoso sistema de calentamiento, que reparte uniformemente la temperatura y la geometría del fondo de vaciado de la cuba, proporcionan un alto rendimiento.

Los múltiples parámetros son programables mediante autómata y se controlan desde la pantalla táctil integrada. Opcionalmente nuestras cubas se pueden adaptar a sistemas de limpieza CIP e incorporar plataformas de acceso y servicio.

Сыроизготовители

Сыроизготовители **CUBMASTER** разработаны для производства разнообразных видов сыра, они закрытого типа, с геометрией «двойной ноль», полностью автоматические и имеют объем от 2.500 до 15.000 литров.

Наши автоматические сыроизготовители имеют передовой дизайн лир для резки-перемешивания и гарантируют высокую производительность. Они обеспечивают образование сыр-зерна одинакового размера. Инновационная система нагревания однородно распределяет температуру по всему сыроизготовителю.

Самые разнообразные рабочие параметры, такие как скорость, время, производственные рецепты программируются при помощи автомата и контролируются на встроенном тактильном экране. Также наши сыроизготовители могут быть оснащены СИП - мойкой и служебными платформами.

TANQUES BUFFER

Especialmente indicados para el dosificado de la cuajada en un proceso en continuo, obteniendo quesos de idénticas características con un pre-prensado uniforme. El sistema de agitación realiza un movimiento reposado para evitar la sedimentación y compactación de la cuajada favoreciendo la uniformidad de la mezcla en la entrada de la dosificadora.

Буферные емкости

Особенно рекомендуется для дозирования сыр-зерна в непрерывном процессе, получения сыров с идентичными характеристиками при равномерном предварительном прессовании. Система перемешивания выполняет спокойное движение, чтобы избежать осаждения и уплотнения сыр-зерна, способствуя однородности смеси на входе в дозатор-формовочную машину.

MOLDES MICROPERFORADOS

Ofrecemos una amplia gama de moldes microperforados de tipo individual o multimolde, fabricados en polietileno o polipropileno, de avanzado diseño y gran robustez, que permiten moldear cualquier tipo de cuajada sea cual sea la forma, peso o tamaño del queso a fabricar.

Su exclusivo microperforado en forma de reloj de arena, realizado mediante avanzadas técnicas de mecanización, le confiere la ventaja de conseguir una elevada retención de finos, siendo idóneos para los procesos de prensado y desmoldeo automáticos. Se requiere una óptima calidad de limpieza que se obtiene con nuestros túneles de lavado.

Микроперфорированные формы

Мы предлагаем широкий выбор микроперфорированных форм ,
- индивидуального типа или мультиформы, изготовленные из полиэтилена или полипропилена новейшего дизайна с высокой прочностью, для сыра любой формы, веса и размера. Эксклюзивная микроперфорация форм, - в форме песочных часов, сделанная при помощи новейших автоматизированных технологий, дает большое преимущество – хорошо отделяется сырная пыль, формы подходят для прессования и распрессовки, обеспечивается оптимальное качество мойки в туннелях.

MOLDEADORAS / DOSIFICADORAS

Дозатор-формовочные машины

La innovadora gama de dosificadoras **DOSIMATIC** se caracteriza por unificar, en una misma máquina, sistemas de elaboración de quesos de tipo pasta abierta y/o cerrada; de consistencia blanda, semidura y dura. Nuestros equipos ahorran espacio y manipulación, aumentando la flexibilidad y capacidad de producción y consiguiendo una óptima homogeneidad del producto final.

La **DOSIMATIC** se compone de tres módulos principales independientes para las distintas fases de tratamiento, moldeado y dosificado. El conjunto superior de distribución de cuajada incorpora mecanismos de filtrado y agitación para el proceso de desuere. El módulo intermedio o cassette reúne un conjunto de columnas microperforadas de exclusivo diseño y unos niveles independientes de suero que logran un nivel de desuere y pre-prensado adaptado para cada tipo de producto. El módulo inferior está compuesto por conformadores de diseño reforzado y de fácil intercambio, regulables automáticamente, para producir quesos de distinta altura y por el conjunto de cuchillas de corte de alta precisión.

Nuestras dosificadoras incorporan conjunto transportador, control y regulación de parámetros y procesos mediante autómata programable y pantalla táctil y están adaptadas a sistema de limpieza CIP.

Opcionalmente, se puede complementar con el armario de lavado del conjunto de columnas y accesorios; el polipasto para la extracción del conjunto de columnas y la plataforma de acceso.

Широкий выбор новых моделей формовочных машин DOSIMATIC разработан для объединения в одной установке процессы производства насыпных и пластовых сыров, мягкой, твердой и полутвердой текстуры, улучшаюя качество готовой продукции. Данные машины позволяют экономить место, легко адаптируются к потребностям производства, могут обеспечить высокие объемы производства.

Машина DOSIMATIC состоит из трех основных отдельных модулей – для различных этапов обработки, формовки и дозации сырного зерна. Верхнее распределительное отверстие для сырного зерна оснащено механизмами фильтрации и перемешивания для отделения сыворотки. В промежуточном модуле или кассете расположены микроперфорированные колонны эксклюзивного дизайна, с различными уровнями регулировки сыворотки и подпрессовки, в зависимости от типа сыра.

Внутренний модуль машины состоит из комплекта формовочных блоков укрепленной конструкции, которые легко меняются и автоматически регулируются для производства сыров различной высоты и системы ножей высокой точности резки.

Формовочные машины включают транспортерную ленту, систему контроля и регулировки параметров и процессов посредством программируемого автомата и сенсорной панели, адаптированы к системе мойки СИП.

По желанию, дозатор-формовочную машину можно дополнить шкафом мойки системы колонн и вспомогательных средств, тельфером для извлечения колонн и платформой доступа.

SALADO EN SECO

Сухой посол

El innovador sistema de salado diseñado para complementar nuestras dosificadoras permite añadir sal a la cuajada en continuo y también recuperar previamente la casi totalidad de suero, proporcionando un reparto uniforme y constante. Con ello disminuye notablemente el tiempo de salado en el saladero.

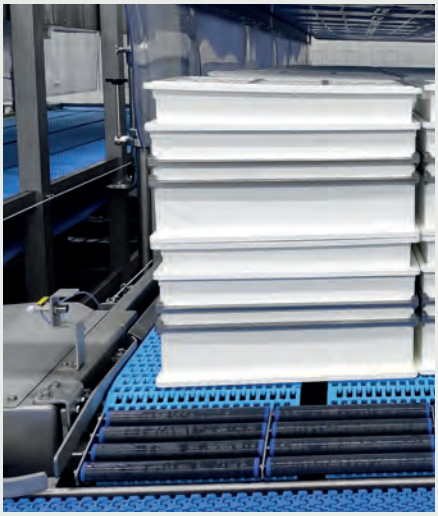
SISTEMAS DE PRENSADO

LLas prensas **PRENSAMATIC** han sido desarrolladas para el prensado del queso en continuo. Nuestro sistema de colchón neumático se caracteriza por repartir equitativamente la presión en todos los moldes independientemente de su forma y tamaño y además mediante la adaptabilidad del colchón se consigue la uniformidad de prensado, aunque existan pequeñas diferencias de altura de cuajada.

Disponen de carga y descarga automática, bandejas y depósito de recogida de suero, están adaptadas para una limpieza CIP, incluyendo el lavado de la cinta transportadora y del colchón mediante un conjunto de rociadores estratégicamente situados que consiguen un lavado integral. Todas las funciones de las PRENSAMATIC se controlan mediante cuadro de control con autómata programable y pantalla táctil.

Además, fabricamos prensas de carga y descarga automática de tipo cilindro individual para el prensado en continuo de moldes de grandes dimensiones, así como una gama de prensas de tipo horizontal y vertical con carga y descarga manual para medianas y pequeñas producciones.

Сухой посол – это инновационная система, разработанная в дополнение к нашей формовочной машине. Система добавляет соль в сырное зерно, и осуществляет равномерное и непрерывное распределение. Благодаря данной системе обеспечивается однородный и качественный посол сыр-зерна, а самое главное, - значительно уменьшается время посола сыра в солильном отделении.



Системы прессования

Пресса модели PRENSAMATIC были разработаны для прессования сыра в потоке, на автоматизированных производственных линиях. Пневматическая прессовальная платформа производит одинаковое давление на все формы, независимо от их размеров, типа и небольших различий по высоте головок.

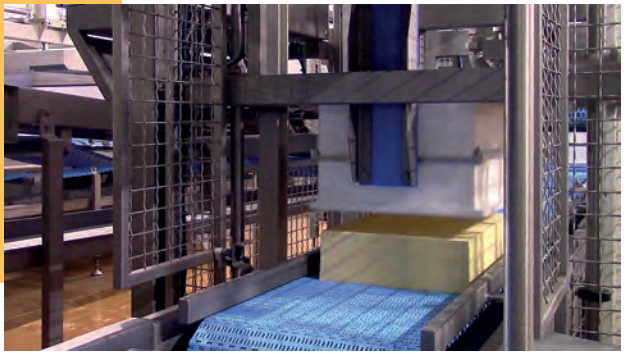
Все пресса имеют автоматическую загрузку и разгрузку, поддоны и емкость для сбора сыворотки, централизованную СИП-мойку, включая полную мойку конвейерных лент и матраса прессования при помощи системы специальных форсунок, расположенных в необходимых местах. Все функции прессов PRENSAMATIC регулируются и контролируются на сенсорной панеле программируемого автомата.

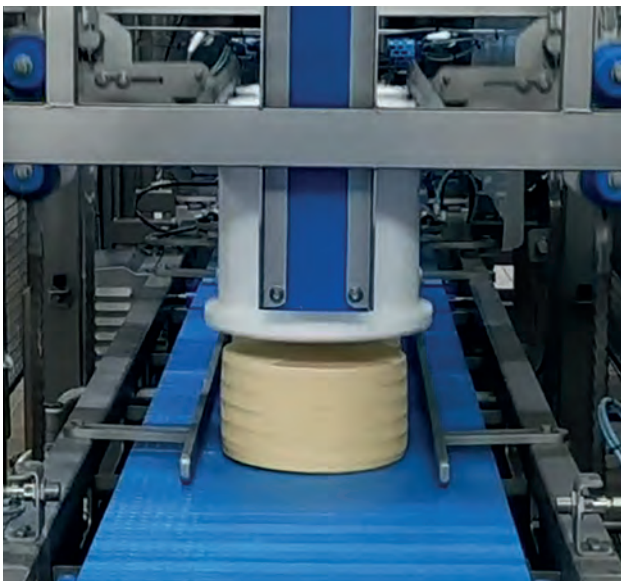
Также у нас есть пресса с автоматической загрузкой и разгрузкой с индивидуальными цилиндрами, для прессования форм крупных размеров в потоке, а также широкий выбор прессов горизонтального и вертикального типа с ручной загрузкой и разгрузкой для небольших производств.

DESMOLDEO

Los equipos **DESMATIC** extraen el queso del molde de manera automática, mediante la descarga controlada de aire a presión con campanas envolventes, adaptadas a la forma de cada molde. Facilidad de cambio de formato. Incorporan cinta transportadora y cuadro de control.

También producimos desmoldeadores semiautomáticos para el desmoldeo de quesos con carga y descarga manual para producciones artesanales.





Расформовка

Распрессовщик мод. **DESMATIC** автоматически извлекает сыр из формы, при помощи разрядки воздуха под давлением, который подается в специальные колпаки для каждой формы. Формат колпаков легко меняется. Распрессовщик оснащен конвейерной лентой и пультом управления.
Фибоса также производит полуавтоматические модели, с ручной загрузкой и разгрузкой, для небольших предприятий по производству сыра.

LAVADO

Los túneles **LAVAMATIC**, compuestos de zona de lavado y de aclarado, están diseñados para el lavado enérgico de moldes microperforados de cualquier forma y tamaño. Para altas capacidades de producción, los modelos disponen de una zona de prelavado.

Incorporan filtro rotativo autolimpiable, cinta transportadora tipo malla de velocidad variable, bomba dosificadora de detergente, conjunto de rociadores de diseño exclusivo y cuadro de control programable con pantalla táctil. Opcionalmente, son adaptables a sistemas de limpieza CIP.

Мойка

Туннели мойки модели **LAVAMATIC**, состоящие из зоны мойки и ополаскивания, предназначены для интенсивной мойки микроперфорированных форм любого формата и размера. Модели, служащие для высокой производительности имеют также 2-ю секцию ополаскивания.

Наши системы мойки оснащены самомоющимся ротационным фильтром, насосом-дозатором моющих средств, транспортерной лентой с регулируемой скоростью , форсунками специального дизайна и программируемым щитом управления с сенсорной панелью, на которой можно контролировать параметры скорости и температуры. В качестве дополнительной опции наши туннели мойки могут адаптироваться к системам СИП-мойки.

ACUMULACIÓN DE MOLDES

Накопление форм

Nuestro sistema de acumulación **LOGISTIC** almacena automáticamente, en columnas independientes, los moldes y tapas de los distintos formatos requeridos para la producción. Asimismo, se elimina la mano de obra, se evita la manipulación y se reduce el desgaste y rotura de moldes y tapas.

En función de las capacidades, formatos a almacenar y espacio disponible, configuramos la longitud y altura del conjunto acumulador. El grupo cargador posicionador móvil permite la carga, posicionado y descarga automática de los moldes y tapas de las distintas columnas previamente seleccionadas.

Наша автоматическая система **LOGISTIC** позволяет хранить формы и крышки различных форматов в отдельных накопительных колоннах. Это позволяет избежать манипуляций с формами, снижает износ и вероятность поломок форм и крышек, не требует дополнительной рабочей силы.

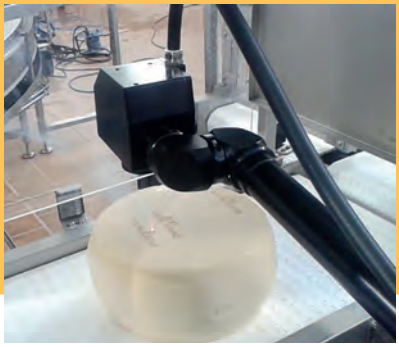
В зависимости от производительности, формата крышек/форм, размеров помещения Фибоса проектирует длину и высоту накопителей. Автоматическая мобильная система производит укладку, загрузку, размещение и разгрузку форм и крышек из необходимых колонн.

OTROS COMPLEMENTOS

El Departamento de Ingeniería desarrolla todos los elementos necesarios para la completa automatización de la planta: cintas transportadoras, rampas y curvas de rodillos deslizantes, guías móviles, volteadores de tapas o moldes por gravedad, mediante aspas o con sistema de doble cinta, posicionadores y/o extractores de tapas, líneas de pesaje y marcación con tinta alimentaria.

Другие компоненты

Наш инженерный отдел проектирует все необходимые элементы для полной автоматизации цеха: линейные и поворотные транспортеры, роликовые скользящие рольганги, укладчики / съемщики крышек, подвижные направляющие, переворачиватели крышек и форм, конвейерные ленты, линии взвешивания и маркировки сыра пищевыми чернилами.



SALADERO

Los saladeros **INMERSAL** están concebidos para la obtención de una gran uniformidad del salado en todos los quesos gracias al sistema FIFO (First In, First Out). Para ello disponemos de diversos saladeros construidos en obra civil o acero inoxidable en función del tipo de queso, producción deseada, espacio disponible o necesidades específicas del cliente.

Tipos de saladero:

- Saladero de un nivel. El salado de los quesos se realiza por flotación a un solo nivel. Es idóneo para producciones medias o para quesos que no requieran una estancia prolongada en el saladero. Mediante el grupo impulsor de salmuera y la cinta extractora se consigue la circulación y extracción automática de los quesos en el saladero.
- Saladero de jaulas. Se caracteriza por disponer de jaulas independientes de grandes dimensiones con estanterías de múltiples niveles que se sumergen en la salmuera de la balsa-saladero. Están indicados para altas producciones o para quesos cuya estancia en el saladero sea larga. El movimiento de las jaulas se realiza por conjuntos hidráulicos o electromecánicos. La carga, descarga y circulación de los quesos en el saladero se realiza automáticamente por el mismo sistema descrito anteriormente.

- Saladero de estanterías. Sus principales ventajas son su flexibilidad de producción, la versatilidad de uso y la uniformidad de salado en todas las piezas, siendo compatible con las últimas tecnologías en trazabilidad. Permite el salado de cada conjunto de estanterías en balsas independientes. El movimiento de las estanterías se realiza por puente grúa. La carga y descarga de los quesos se efectúa con la incorporación de un novedoso sistema de flotación y traslación en un canal de salmuera. Con este modelo de saladero se pueden utilizar estanterías en acero inoxidable o cajas plásticas asimismo utilizables posteriormente en la fase de maduración. Opcionalmente, se puede adaptar al sistema de limpieza centralizada CIP.

Para complementar a nuestros saladeros disponemos de: cuadros de control y mando, conjunto de filtros, dosificadores de sal, equipos de enfriamiento y filtración por diatomeas o por microfiltración.

Солильное отделение

Солильные отделения модели **INMERSAL** разработаны для обеспечения однородности посола всех головок сыра благодаря системе FIFO (First In, First Out - первым поступил - первым обслужен). Для этого существуют различные типы солильных бассейнов, - из бетона или нержавеющей стали, - все зависит от производительности, типа сыра, свободного места и желания клиента.

Типы солильных отделений:

- Одноуровневое Солильное отделение. Посолка сыра производится методом флотации, на одном уровне. Такая система подходит для средней производительности или для сыра, которому не требуется длительный посол. При помощи системы подачи рассола и конвейера обеспечивается циркуляция и автоматическое извлечение сыра из солильного отделения.

- Солильное отделение с контейнерами. Представляет собой отдельные контейнеры больших размеров с многоуровневыми стеллажами, которые погружаются в рассол. Данный тип посола предназначен для крупного производства или когда для сыра требуется длительное пребывание в рассоле. Перемещение контейнеров производится гидравлическими системами. Загрузка, разгрузка и перемещение сыра в солильном отделении производится автоматически, также посредством гидравлических систем.

Солильное отделение

- Солильное отделение со стеллажами. Основные преимущества – гибкость производственного процесса, удобство в употреблении, однородная посолка всех головок сыра, и полный контроль производственного процесса согласно новейшим технологиям. Обеспечивается посол всех стеллажей с сыром в отдельных солильных ваннах. Перемещение контейнеров производится с помощью кран-балки. Загрузка и выгрузка сыра производится при помощи инновационной системы флотации и перемещения по каналу рассола. С данной моделью солильного отделения можно использовать стеллажи из нержавеющей стали или пластиковые поддоны, которые также используются на последующем этапе созревания.В качестве дополнительной опции можно адаптировать систему к СИП-мойке.

В дополнение к солильным отделениям мы предлагаем: пульты управления и контроля, системы фильтров, дозаторы соли, оборудование для охлаждения фильтрации и микрофильтрации.

TRATAMIENTO DE SALMUERA

Durante el proceso de salado, la salmuera va perdiendo concentración, temperatura y calidad progresivamente. Para evitarlo, FIBOSA dispone de equipos de tratamiento para controlar la concentración de sal, mantener una temperatura constante de la salmuera y mantenerla limpia de impurezas.

Обработка рассола

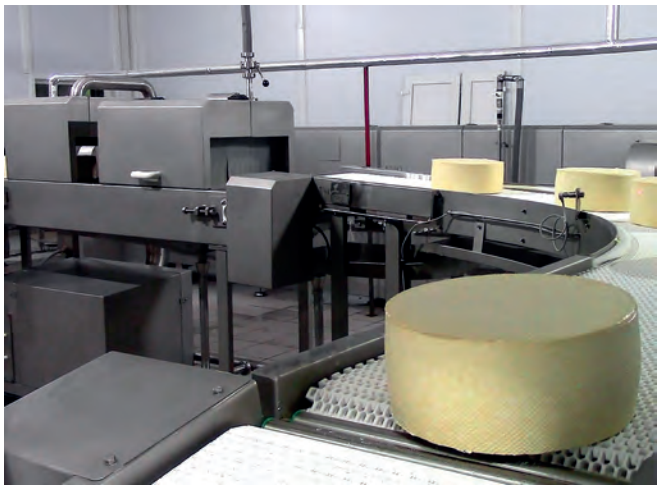
В течении процесса соления рассол прогрессивно теряет свою концентрацию, температуру и качество. Во избежание этого, Фибоса имеет специальное оборудование для контроля концентрации соли, поддержания постоянной температуры рассола и его очищения от осадка.

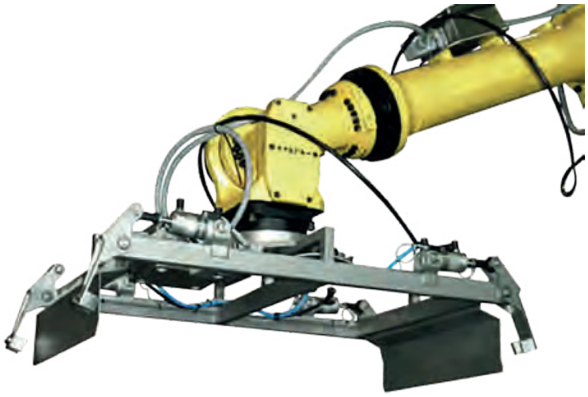
ACONDICIONAMIENTO DEL QUESO

Una vez finalizada la estancia del queso en el saladero, se procede al acondicionamiento del queso antes de su maduración. Disponemos de túneles para el lavado mediante agua de la red, aplicación del antimoho y secado completamente personalizables según el tipo de queso y capacidades de producción requeridas.

Обработка сыра

После выхода сыра из солильного отделения, он проходит дальнейшую обработку перед подачей на созревание. Компания Фибоса предлагает туннели мойки водопроводной водой, туннели сушки, туннели противоплесневой обработки. Все параметры, мощность и производительность данных туннелей настраиваются в соответствии с требованиями клиентов.





PALETIZADO / DESPALETIZADO

Aplicamos las últimas novedades tecnológicas para llevar a cabo el paletizado y despaletizado de los quesos y de las cajas mediante el uso de la robótica, un sistema automático de llenado y vaciado de cajas plásticas que proporciona ventajas significativas tales como la eliminación de mano de obra, la mejor conservación de cajas y palets, un elevado nivel de higiene y cuya flexibilidad permite trabajar con diferentes formatos de quesos y capacidades de producción.

El proceso de paletizado se inicia a la finalización de la fase de acondicionamiento del queso. El robot nº1 coloca una caja plástica limpia donde posteriormente se introduce el queso. Una vez llena, el robot recoge, sitúa y apila la caja en un palet que previamente ha sido posicionado en la zona de carga.

El ciclo se repite hasta completar un palet con las cajas llenas de quesos, desplazándose hasta la zona de descarga donde una carretilla elevadora lo trasladará hacia las cámaras de maduración.

Una vez concluida la fase de maduración, los palets son trasladados hasta la zona de despaletización y lavado previa a la sala de envasado. El robot nº2 descarga las cajas de los palets y las posiciona en la entrada del volteador de cajas llenas para su volteo automático, seguidamente el conjunto robotizado extrae la caja vacía y la coloca en la entrada del túnel de lavado mientras los quesos quedan situados en una cinta transportadora que los desplazará hasta la sala de envasado.

El proceso continúa sucesivamente hasta vaciar completamente el palet que, cuando corresponde, se posiciona en la entrada del mismo túnel de lavado.

Finalmente, el robot nº3 sitúa los palets y almacena las cajas limpias, dejándolos preparados para ser trasladados mediante la carretilla elevadora hasta la zona de carga de paletizado, donde se reinicia el ciclo.

Паллетизация-Распаллетизация

Мы используем новейшие технологические разработки для осуществления процессов паллетизации и распаллетизации сыра и ящиков с помощью робота – автоматической установки наполнения и опорожнения пластиковых ящиков, которая отличается значительными преимуществами, такими как сокращение количества рабочей силы, повышение качества сохранности ящиков и поддонов, уровня гигиены и гибкость установки, что позволяет работать с различными форматами сыра и производственными мощностями. Процесс паллетизации начинается после фазы обработки поверхности сыра. Робот № 1 размещает чистый пластиковй ящик, в который укладывается сыр. После заполнения робот группирует, укладывает и штабилирует ящики на поддон, установленный в месте загрузки.

Цикл повторяется, до полного заполненния паллеты ящиками с сыром, и затем робот перемещается в зону разгрузки, где подъемная тележка транспортирует груз в камеры созревания.

После фазы созревания паллеты перемещаются в зону распаллетизации и мойки перед отделением упаковки. Робот №2 выгружает ящики из паллет и укладывает на входе в автоматический опрокидыватель заполненных ящиков. Затем робот извлекает пустой ящик и укладывает на входе в туннель мойки, в то время, как сыр продолжает двигаться по ленте в отделение упаковки.

Процесс продолжается до полной распаллетизации паллеты, которая затем также размещ ается на входе в туннель мойки.

Наконец робот № 3 укладывает паллеты и штабелирует чистые ящики, подготавливая их к транспортированию подъемной тележкой в зону паллетизации, с которой повторно начинается цикл.

LIMPIEZA CENTRALIZADA CIP

Un requisito indispensable para la elaboración higiénica de los productos lácteos es una limpieza y una esterilización controlada de todos los equipos.

Fabricamos diferentes modelos de centrales de limpieza CIP desde equipos básicos manuales y semiautomáticos para pequeñas y medianas producciones hasta centrales totalmente automáticas con varias líneas de operaciones simultáneas, tanques de diversas capacidades según sean las necesidades de limpieza y cuadro de control con autómata programable y pantalla táctil.

MADURACIÓN

En esta etapa el objetivo es desarrollar los fermentos lácteos, que dan lugar al aroma, sabor y textura del producto final. Para quesos con corteza se incluye la fase de secado, con el objetivo de eliminar la humedad de forma controlada.

Nuestro novedoso sistema de maduración consiste en la utilización de cajas de diseño propio que disponen de aberturas estratégicamente situadas para permitir una ventilación adecuada, obteniendo una máxima uniformidad en la maduración del queso.

Las cajas y los palets plásticos apilables y volteables con la utilización de un toro mecánico, que incorpora doble pinza para la sujeción del palet completo, no requieren la utilización de estanterías fijas, ahorrando espacio en las cámaras de maduración y aportando flexibilidad, máxima higiene y una gran uniformidad en el madurado de los quesos.

Nuestros diversos modelos de equipos para secado y maduración del queso garantizan un alto grado de eficiencia en el proceso con un control exhaustivo de las mermas.

Su sistema exclusivo de distribución del aire desde la impulsión por los conductos laterales hacia la aspiración por los conductos centrales, consigue una recirculación permanente y constante mediante las compuertas motorizadas.

A través de su microprocesador con sus distintos programas pre-establecidos, se consigue un control total de los parámetros de humedad, temperatura y velocidad del aire.

Централизованная СИП-мойка

tСИП-мойка крайне необходима для обеспечения производства молочных продуктов в соответствии с санитарными требованиями.

Мы производим различные модели СИП-мойки, от ручных и полуавтоматических установок для небольших и средних предприятий, до полностью автоматических систем с несколькими линиями одновременной работы. Также мы делаем емкости различного объема, - согласно потребностям заказчика, и пульт управления с программируемым автоматом и сенсорной панелью.

Созревание

На этом этапе главное - развитие молочных ферментов, которые придают аромат, вкус и текстуру готовому продукту. Для сыра с корочкой требуется также фаза сушки, ее цель – контролируемое удаление влаги.

Наша инновационная система созревания состоит в использовании поддонов собственной разработки. Данные поддоны имеют отверстия, расположенные в стратегических местах и обеспечивающие адекватную вентиляцию и однородность созревания сыра.

Пластиковые поддоны и паллеты,которые можно штабеллировать и переворачивать с использованием погрузчиков, не требуют стационарных стеллажей и экономят пространство в камерах созревания, обеспечивают отличные санитарные условия, однородность созревания сыра, гибкость технологического процесса.

Различные модели нашего оборудования для сушки и созревания сыра обеспечивают высокую эффективность процесса и тщательный контроль разницы в весе.

Эксклюзивная система распределения воздуха, от подачи по боковым воздуховодам всасывания до центральных воздуховодов обеспечивает постоянную циркуляцию через автоматизированные дверцы.

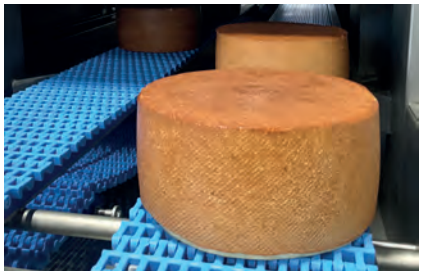
Через микропроцессор при помощи различных программ обеспечивается полный контроль параметров влажности, температуры, скорости воздуха.

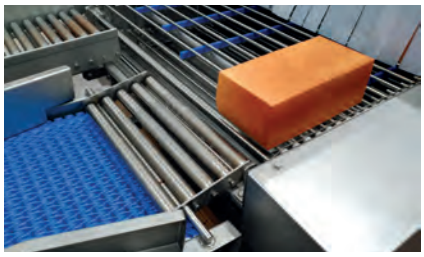
RECUBRIMIENTO SUPERFICIAL DEL QUESO

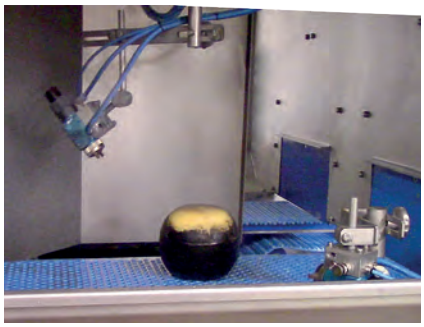
Las líneas semiautomáticas y/o automáticas para recubrir la superficie del queso se componen de un conjunto de cintas transportadoras, túnel de pintado que incluye pistolas pulverizadoras, volteadores de queso y un túnel para el secado de la superficie exterior.

Нанесение покрытия на поверхность сыра

Полуавтоматические и/или автоматические линии для нанесения покрытия на поверхность сыра представляют собой комплект транспортерных конвейеров, туннель покраски, в состав которого входят пульвиризационные пистолеты, устройства переворачивания сыра и туннеля для обсушки наружной поверхности.







EQUIPOS DE CORTE Y PORCIONADO

Fibosa ofrece una amplia gama de equipos para el corte y porcionado de queso, según la capacidad, posibilidad de corte con peso fijo, en función de la forma del queso y el formato de porcionado final deseado. La gama de equipos se compone de máquinas para cortar queso en cuñas, máquinas para cortar euroblocks en barras y su posterior corte en porciones, así como loncheadoras de alto rendimiento.

Установки нарезки и порционирования сыра

Fibosa ofrece una amplia gama de equipos para el corte y porcionado de queso, según la capacidad, posibilidad de corte con peso fijo, en función de la forma del queso y el formato de porcionado final deseado. La gama de equipos se compone de máquinas para cortar queso en cuñas, máquinas para cortar euroblocks en barras y su posterior corte en porciones, así como loncheadoras de alto rendimiento.

LONCHEADORAS

La gama de cortadoras automáticas incluye una amplia gama de equipos de varias capacidades y versatilidad, diseñados para operar en industrias lácteas. El equipo puede integrarse completamente en un proceso tecnológico complejo, ensamblado y configurado de acuerdo con los requisitos individuales del cliente, teniendo en cuenta el grado de automatización, carga/descarga manual y/o automática, asegurando la máxima eficiencia y calidad.

Нарезка на слайсы

Ассортимент автоматических слайсеров включает в себя большой перечень оборудования различной производительности и универсальности, предназначен для эксплуатации на производствах молочной промышленности. Оборудование полностью может быть интегрировано в комплексный технологический процесс, комплектуется и конфигурируется в соответствии с индивидуальными требованиями клиента, учитывая степень автоматизации, ручную и/или автоматическую загрузка/выгрузку, обеспечивая максимальную отдачу и качество.

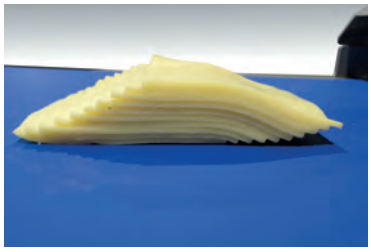
ENVASADO DE QUESO

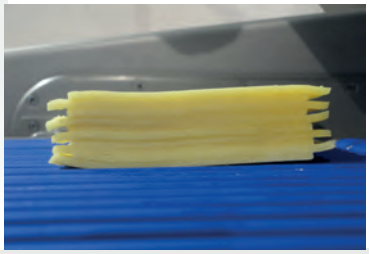
Para la presentación final del producto, Fibosa ofrece el uso de máquinas de envasado al vacío, termoformadoras, termoselladoras y envasadoras flowpack, que incorporan tecnologías avanzadas de conservación del producto y las últimas tendencias en diseño de envases. La composición de la línea de envasado puede equiparse con un sistema de pesaje automático con almacenamiento de datos, etiquetado y rechazo del producto mediante detector de metales.

Упаковка сыра

Для окончательной презентации продукта Fibosa предлагает использование вакуумных упаковочных машин, термоформовочных машин, термозапаечные установки и упаковочные машины типа флоу-пак, которые включают в себя передовые технологии сохранения продукта и последние тенденции в дизайне упаковки. Состав линии упаковки может быть доукомплектован системой автоматического взвешивания с сохранением данных, этикетированием и отбраковки продукта с использованием металлодектора.

FINOVA
0.0
FINOVA





www.fibosa.com

FIBOSA

LA FUERZA DE UNA MARCA

CFI 2001, S.L.
Pol. Ind. Girona · Av. del Mas Pins s/n
17457 Riudellots de la Selva · (Girona - España)
T(+34) 972 47 80 80 · F (+34) 972 47 84 50
info@fibosa.com