

Dispositivo para la coagulación de leche

Resumen de la invención

La presente invención relaciona un dispositivo para la coagulación de leche y producción de quesos que consta de una estructura que soporta un cilindro vertical (100), un motor y un motorreductor (20) que se conecta por medio de un eje (60) a un agitador (210) y una lira (200), incorporando electroválvulas para el control automático del dispositivo donde el equipo comprende:

- Una marmita (100) cilíndrica y vertical conformada por una chaqueta interna (120), una chaqueta externa (110) y un forro (130) donde en su interior es posible la circulación de agua a ser calentada por niquelinas eléctricas
- Un agitador (210) de palas inclinadas de tipo rejilla, donde la distancia entre rejillas óptima se encuentra entre 6 y 10 cm
- Una lira (200) para cortar la cuajada conformada por un eje que tiene dos secciones opuestas 180° donde la distancia entre los extremos exteriores de las secciones tiene una distancia de entre 20 y 60 centímetros.
- La lira tiene una sección con hilos verticales y otra con hilos horizontales para cortar la cuajada
- La estructura también soporta un dosificador (30) que permite controlar la cantidad de cloruro de calcio añadido a la marmita
- Las niquelinas eléctricas son sumergibles en agua y brindan entre 600 y 3000 W de potencia y de entre 6 y 8 W/cm²
- Una termocupla tipo K
- Un sensor de pH analógico
- Un dimmer digital para el control de las niquelinas eléctricas

- Un controlador automático para la gestión de todo el proceso de coagulación.