

■ PINTADORA

Esta máquina fue diseñada para el pintado de los quesos en el menor espacio posible y con un aprovechamiento de la pintura superior al 80% evitando así también chimeneas y eliminación de pintura a los desagües.



El funcionamiento de esta máquina es muy simple, consiste en la introducción de un queso en una cabina, que mediante dos o tres pistolas se realiza la operación de pintado de los quesos. Estas pistolas podrían aplicar también pimaricina (fungicida) o pimentón diluido. Otra ventaja es que las pistolas son estáticas, se pueden regular sin necesidad de parar la maquina.

Las partes principales de la máquina son: cinta principal de entrada de quesos, cinta de salida de quesos, dosificador de entrada, empujador de queso a cabina, cabina, pistolas, trampillas de entrada y salida, calderines deposito de pintura y cuadro eléctrico. Además de todas las defensas y sistemas de seguridad necesarios para evitar cualquier tipo de accidente y cumpliendo todas las normas exigidas actualmente.

Los componentes utilizados en las partes metálicas son de acero inoxidable AISI 304 si estuviera en contacto con salitre se utilizará el AISI 316-L, algunos componentes comerciales llevarán acero por la no comercialización de dichos elementos en acero inoxidable. Las partes plásticas serán de P-1000 y P-500. La neumática es SMC, y los componentes de electricidad son de primeras marcas, Onrom, Telemecánica, etc... Los componentes se podrán cambiar bajo especificaciones del cliente, colocándose así marcas con las cuales el cliente esté más satisfecho.

Esta máquina se podría dar con un sistema de dos cabinas para pintar el queso primero por una cara y a continuación por la otra. Si antes de empezar a usarla se le prepara un poco, el nivel de limpieza y conservación de la maquina será muy bueno y poco costoso.