

AUTOMATIK

tecnología en alimentos

Secaderos de Quesos de 75kg



Ficha técnica:

Temperatura: 0 a 30 grados

Humedad: 0 a 99%

Volumen: 300 litros

Alto: 2,05 m

Ancho: 70 cm

Profundidad: 62 cm

Peso: 97 kg

En Automatik buscamos ayudar a los productores de quesos a obtener los mejores resultados posibles en sus procesos productivos y mantener la preferencia de sus clientes.

Nuestro propósito es crear de forma original un ambiente ideal en torno al queso.

En un entorno abierto muchas veces se produce la falta de control de las variables principales y estas producen efectos indeseados (moho, coliformes, esporulados, desecación, etc.) lo que puede traer como consecuencia mermas, problemas de calidad y la pérdida de clientes y consumidores

Los secaderos Automatik buscan controlar las variables de humedad, temperatura y flujos de aire, así como de la exposición al medio ambiente. Con ello aseguramos un secado uniforme, logrando una textura agradable y un sabor único.

Además, si tienes problemas técnicos o de proceso, te ayudamos a contactar a los mejores expertos en nuestro país para despejar tus dudas y solucionar los inconvenientes que te puedan surgir.

Contáctanos, estamos listos para atenderte y desarrollar una solución para tu negocio, sea cual sea el tamaño de tu producción.

+54 9 2344 545574

ventas@automatik.com.ar ←

www.automatik.com.ar