

PRODUCT

Cheese is a misshapened fluid before been pressed; that is why the mould is essential to drain and to shape the product. Materials and machines have changed and improved since the old wood moulds. In the past cheese needed up to 8 hours in the pressing process, now the time is reduced to 35 to 90 minutes to finish a cheese. There have been technical improvements along the years for faster procedures, but, at the same time, it is imperative to keep looking for the quality of the final product.

This way Kual moulds respond to the needs of the cheese industry.

MICRO-PERFORATIONS

The quantity of micro perforations by mm and degree is decided according to cheese humidity.

A robotized system is used to drill micro-perforations with a specific angle inclination in the mould in order to make it more efficient. This system avoids the break in the chemical chain of the material and it prevents the obstruction of the micro-perforations.

Diameters from 0.2 to 0.9 mm can be drilled to meet the customer requirements, depending on the type of cheese that will be produced.

Moulds assembling and pattern are customer.

BENEFITS OF MICRO-PERFORATED PLASTIC MOULDS

Plastic materials have highest hygiene standards. Cloth is not longer needed for the draining and that avoids long cleaning processes with great amounts of water and special products to take out the sticky substance from the fabric.

Plastic avoids prints from cloth that ends up marking the cheese. It is not necessary to turn around during the pressing period. The cheese fills perfectly the shape of the mould so there is no waste of fluid.

Acidification process is faster and pressing more effective. The pressing process is shortened and the production time improves.

Pattern: It increases the contact surface and facilitates the whey draining. The pattern will be designed depending on the product. This pattern defines the texture characteristics; the pattern will be thinner if the intention is to make it less visible. The result is a cheese with a neat pattern that gives the idea of cloth without markings.

MATERIAL

We use high molecular weight polyethylene and polypropylene; a suitable material for food contact meeting FDA certification and CODEX (European Union) rules.

The thickness of our moulds gives them strength and lengthen their useful life.

Ethylene, that provides elasticity to the plastic normally has a tendency to vaporize with the crystallization of the molecules. Thicker edges avoid the early loss of elasticity and the moulds have longer use.

A small dose of special products is needed to wash thoroughly our moulds.





moules pour fromages / moldes para quesos / formas para queijos / formen von käse

PRODUCTO

El queso es sólo una masa deforme antes del prensado; por eso el molde es fundamental.

Desde los antiguos moldes de madera, los materiales y las máquinas para lograrlos fueron cambiando. Antes había quesos que necesitaban hasta 8 horas de prensado, ahora este tiempo se reduce hasta lograr entre 35 y 90 minutos un queso terminado. En miras de procesos más rápidos se han utilizado adelantos técnicos que no perdieran de vista la calidad del producto final.

El molde de Kual responde así a las necesidades de la industria quesera.

VENTAJAS PARTICULARES DE UN MOLDE DE PLÁSTICO MICROPERFORADO

Se orienta a la higiene de los procesos, no es necesario el lienzo durante el desuerado del queso lo que evita largos lavados de tela impregnada de sustancias pegajosas.

Se evitan marcas en el queso por arrugas del lienzo y no es necesario darlo vuelta durante el prensado. No genera recortes, por lo tanto no hay desperdicios.

Procesos de acidificación más rápido y prensado más efectivo: los tiempos de prensado se acortan, los tiempos de la producción mejoran.

Acanalado: aumenta la superficie de contacto y facilita el desuerado.

Según el producto, se realiza una trama específica. Este es un factor determinante de la textura del queso, tendrá el surco más fino si la intención es hacerlo menos visible. El resultado es un tramado prolijo que da al queso el aspecto del lienzo sin marcas.

MICRO-PERFORACIONES

De acuerdo a la humedad del queso se decide la cantidad de micro-perforaciones por cm cuadrado y/o el grado de las mismas.

Para más eficacia, nuestra micro perforación se realiza con un ángulo de inclinación específica con un sistema robotizado. Este sistema evita la rotura de la cadena química de nuestra materia prima y de esta manera previene la obstrucción de las micro-perforaciones.

El diámetro puede ajustarse según el tipo de queso que el cliente desee obtener entre 0,2 – 0,9 mm.

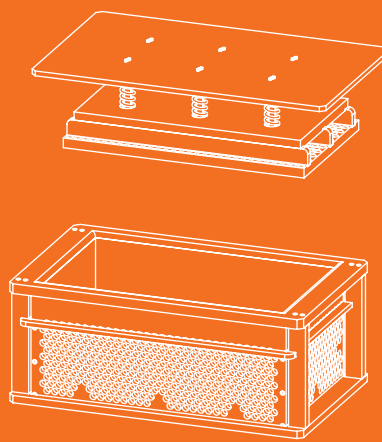
El ensamblado y tramado de los moldes es preparado de manera artesanal, a la medida de las demandas de nuestros clientes.

MATERIAL

Se utiliza Polietileno y Polipropileno de alto peso molecular; materiales aptos para el contacto con alimentos con certificación FDA y según reglamentos CODEX (de la Unión Europea).

El grosor de la pared aporta robustez a nuestro molde y alarga su vida útil. El etileno, que le confiere elasticidad al plástico tiende con el tiempo a evaporarse con la cristalización de las moléculas. Las paredes más gruesas de nuestros productos evitan la pérdida de elasticidad temprana y el molde tiene mayor vida útil.

Se necesitan soluciones muy bajas de productos especiales de limpieza para la higienización de este tipo de material.



EUROBLOCK CON RESORTE
EUROBLOCK WITH SPRING
500 x 300 x 230 mm



PROVOLONE PROVOLONE MOULD
Ø superior 180 mm
Ø inferior 110 mm
altura 300 mm


kual
cheese moulds

Tel.: +54 3492 430428
J.A. Alvarez 443 - RAFAELA - Santa Fe - Argentina
info@kualsa.com



“No hay queso sin molde”
“There is not cheese without mould”

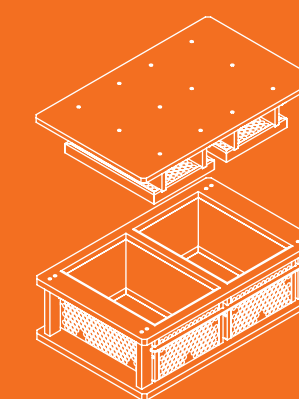
www.kualsa.com



NOVEDADES / NEWS



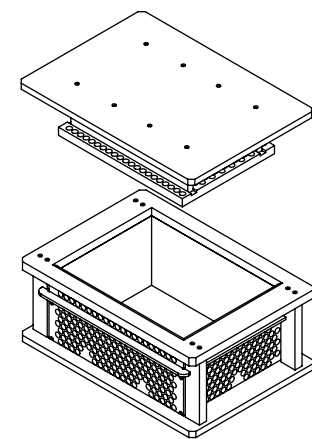
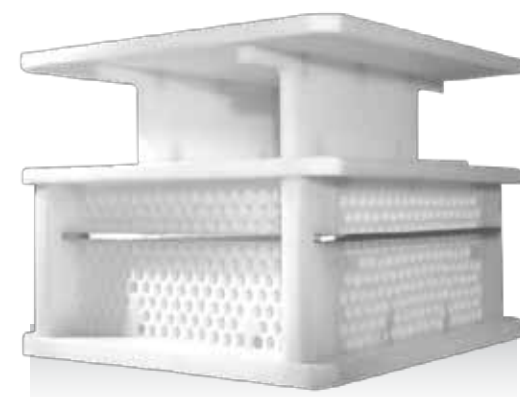
MOLDE GRANDE BIG MOULD
760 x 380 x 190 mm
900 x 380 x 190 mm



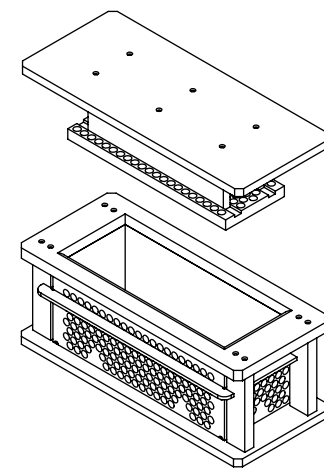
BIMOLDE ARISTAS REDONDEADAS ROUND CORNERS BIMOULD
340 x 230 x 180 mm

CHANCO / CHANCO MOULD

350 x 260 x 175 mm

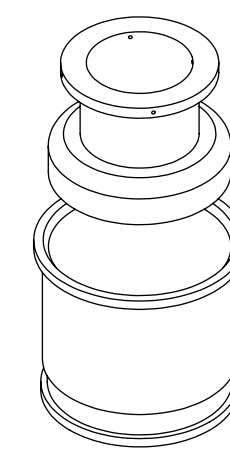


BARRA INDIVIDUAL / INDIVIDUAL TYBO MOULD de 200 hasta 800 mm



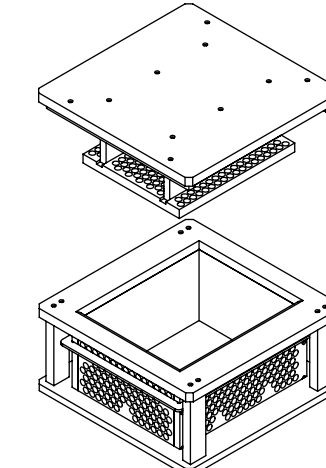
SARDO / SARDO MOULD

Ø 180 x 175 mm



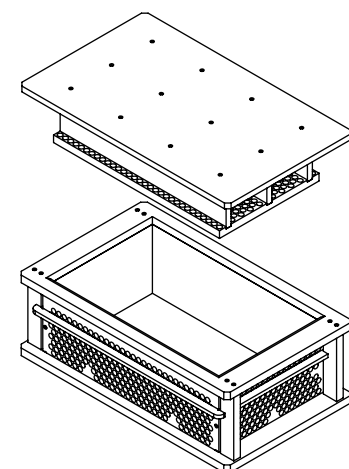
BLOCK / BLOCK MOULD

300 x 250 x 170mm



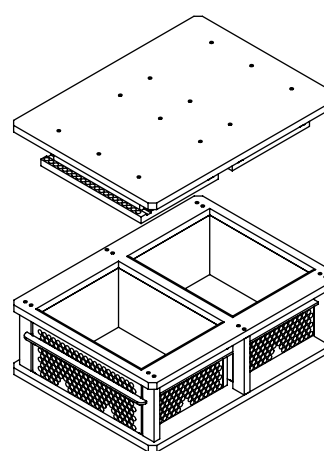
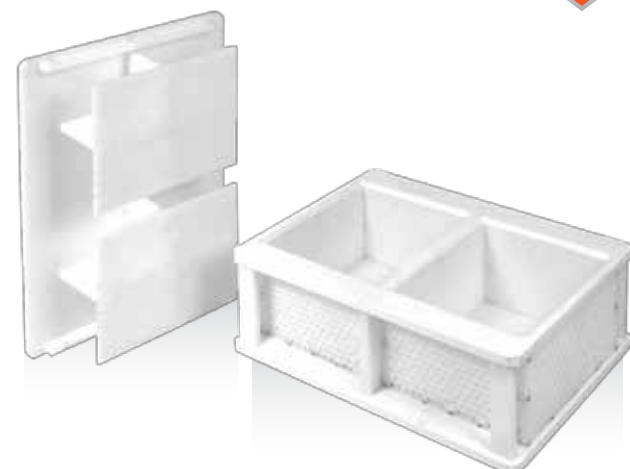
EUROBLOCK / EUROBLOCK MOULD

500 x 330 x 190 mm



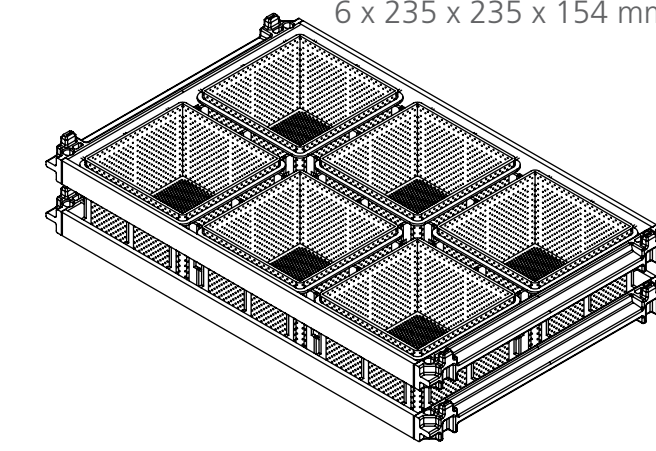
BIMOLDE DANBO / DAMBO BIMOULD

2 X 370 X 250 X 190 mm



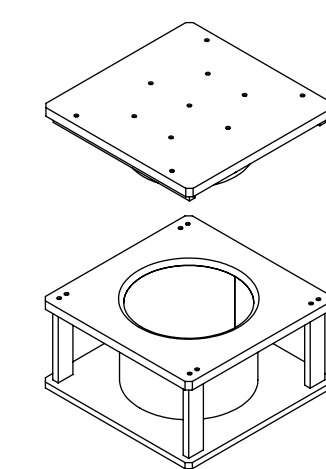
MULTIMOLDE CREMOSO / SOFT CHEESE SQUARED MULTIMOULD

6 x 235 x 235 x 154 mm



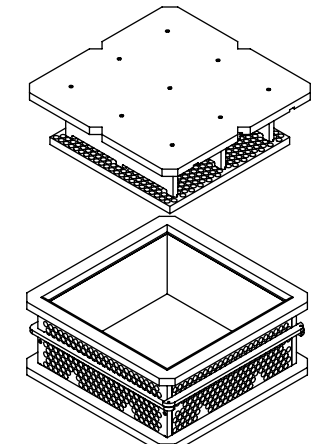
SBRINZ / SBRINZ MOULD

Ø 250 x 190 mm

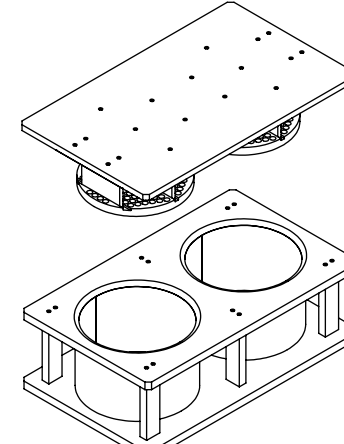
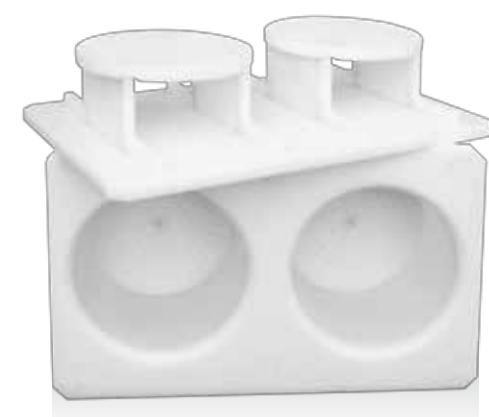


TILSITEN / TILSITEN MOULD

380 x 380 x 180 mm

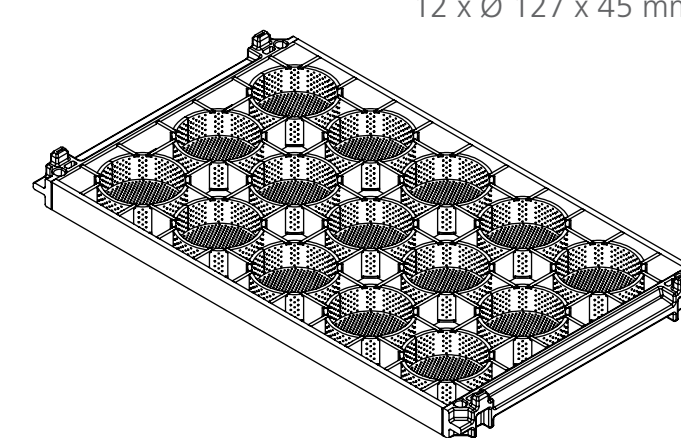


BIMOLDE REGGIANITO / REGGIANITO BIMOULD 2 x Ø 250 x 180 mm



MULTIMOLDE QUESO FRESCO / SOFT CHEESE ROUND MULTIMOULD

12 x Ø 127 x 45 mm



GORGONZOLA / BLUE CHEESE MOULD

Ø 230 x 255 mm

