



**Qualidade em leite
pede equipamentos MAQUIMAX!**

RESFRIADOR DE LEITE A GRANEL

Especificações Técnicas

Tanque:

- O tanque do resfriador MAQUIMAX é fabricado em aço INOX ASI-304, juntamente com os demais componentes que entram em contato com o leite;
- Possui duas opções de revestimento externo: em aço INOX ou em fibra;
- Fundo de expansão direta, testado em alta pressão, com declive para facilitar o escoamento do leite;
- A base do resfriador (chassi) é produzida em aço INOX onde é fixado o tanque e a unidade condensadora;
- Pés com regulagem de altura.

Tampa

- Fabricada em aço INOX;
- Desenvolvida com sistema de molas não necessitando de suporte (resfriadores com capacidade superior a 1.500L possuem duas tampas).

Isolamento:

- Possui isolamento térmico em poliuretano expandido de alta densidade;
- A qualidade do isolamento garante o resfriamento do leite por várias horas, mesmo em caso de falta de energia.

Sistema Eletrônico:

- Possui comando digital que controla automaticamente o acionamento do sistema de refrigeração e homogeneização do leite;
- Permite alterações de funções conforme a necessidade;
- Possui controle de voltagem máxima e mínima;
- Acompanha o sistema eletrônico vários componentes de proteção como: para raio, fusíveis, disjuntores, varistores, monitor de tensão, hastes de aterramento.

Todos esses componentes são instalados conforme o dimensionamento do produto.

Resfriador com revestimento externo em fibra.



Sistema de Agitação:

- Composto por um moto redutor acidado pelo sistema eletrônico;
- Possui pás em aço inoxidável responsáveis pela homogeneização do leite.

Capacidade	2 Ordenhas CV	4 Ordenhas CV	Altura (cm)	Largura (cm)
150	1/2	1/4	87	135
200	3/4	1/2	80	165
300	3/4	1/2	92	165
400	1	3/4	105	165
500	1 1/2	1	120	165
600	1 1/2	1 1/4	132	165
700	1 1/2	1 1/4	132	175
800	2	1 1/2	130	190
1000	2,5	1,5	150	190
1200	2,5	2	156	200
1500	3	2,5	156	235
2000	4	3	160	260
2500	5	3,5	162	260
3000	5	4	166	300
4000	7	5	166	340

Resfriador com revestimento de fibra

Capacidade	2 Ordenhas CV	4 Ordenhas CV	Altura (cm)	Largura (cm)
300	3/4	1/2	92	165
350	1/3	1/2	105	155
500	1 1/2	1	120	165

Dimensões e descrições poderão sofrer alterações sem aviso prévio.

Garantia:

Todos os resfriadores possuem 1 (um) ano de garantia gratuita em todos os componentes.

Sistema de Refrigeração:

- Com unidade condensadora de alto rendimento, dimensionada conforme a capacidade do equipamento;
- Sistema de resfriamento por placa de expansão direta;
- Controlador eletrônico de temperatura e voltagem;
- Unidade condensadora protegida por uma estrutura em aço inoxidável.

Outras Características:

- O sistema de medição é feito através de régua enumerada com a litragem, não necessitando uso de tabelas de conversão;
- O tanque possui válvula de saída do tipo borboleta em aço inoxidável, com trava de segurança, rosca RJT ou SMS.

Os resfriadores MAQUIMAX são fabricados com máquinas de última geração garantindo assim qualidade e rentabilidade ao amigo produtor de leite.

TODO EQUIPAMENTO MAQUIMAX É TESTADO ANTES DE SAIR DA FÁBRICA.



TANQUES RODOVIÁRIOS

Especificações Técnicas

- Formato circular ou oval;
- Fabricados com chapas aço INOX ASI 304 internamente e revestidos com chapa em aço INOX ASI 430 ou 439;
- Divisórias em aço INOX ASI 304;
- Isolamento térmico em poliuretano expandido;
- Plataforma completa ou estilo "espinha de peixe" (frente e trás) em aço carbono;
- Passarela lateral e central em alumínio com guarnição e suportes em aço INOX ASI 304;
- Escada de acesso a parte superior do tanque fabricada em aço INOX ASI 304 (lateral ou traseira);
- Sistema de CIP com tubulação de 2", com spray-boll;
- Invólucro do tanque interno com anéis de viga "U" 70 mm x 70 mm em aço carbono;
- Escotilhas de visita munidas de tampa para fechamento com borrachas atóxicas, sendo as mesmas compostas por caixas sanitárias construídas em aço INOX;
- Tubulação para carga e descarga em aço INOX ASI 304 em 3";
- Cintas de acabamento em aço INOX;
- Calotas em fibra ou INOX;
- Paralamas;
- Caixa de coleta de amostra opcional;
- Caixa de lizador;
- Kit para carregamento: (Suporte para Bomba, Bomba, Mancal, Cardan, Mangueira anqueira de 1.1/2" ou 2" com

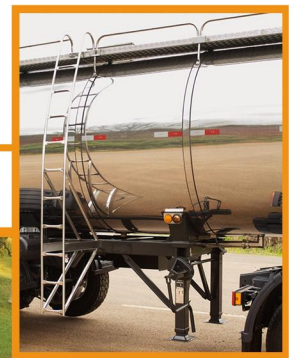
Fabricamos todos os modelos e capacidades de tanques para coleta e transporte de leite.

Também fabricamos tanques sem isolamento e outros modelos especiais, conforme projeto e sua necessidade, consulte-nos, poderemos ser grandes parceiros!

OPCIONAIS:

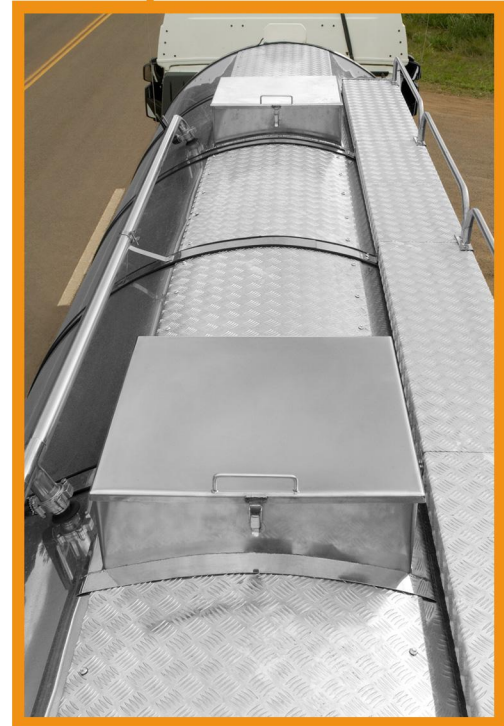
- Parachoque • Kit de ar • Tomada de força
- Carregamento superior • Proteção lateral
- Guarda-corpo móvel.

Escada de acesso parte superior tanque em tubo aço INOX





Passarela de circulação em alumínio e acabamento em tubo INOX



Tubulação para carga e descarga em aço INOX.



Escotilha de visitação tanque interno.

Os tanques MAQUIMAX são fabricados conforme padrões e medidas do Departamento Nacional de Estradas e Rodagem.



SILOS DE ARMAZENAGEM

Especificações Técnicas

- Fabricado totalmente em aço INOX nos modelos verticais ou horizontais destinado à estocagem e resfriamento de leite;
- Acabamento sanitário;
- Agitador;
- Boca de visitação;
- Boca de inspeção e vedação de alta pressão;
- Escada externa em aço INOX com guarda corpo;
- Registros em aço INOX;
- Suspiro;
- Sistema CIP de limpeza;
- Torneira para amostra;
- Visor em vidro na parte superior;
- Visor de temperatura;
- Corpo externo liso ou canelado.

São opcionais: sensor de nível, medidor de nível, termômetro digital, spot de iluminação no topo e plataformas.



QUEIJOMATIC

Especificações Técnicas

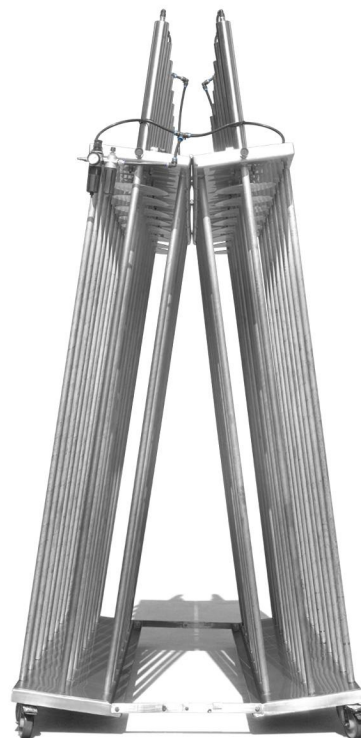
- Fabricada totalmente em INOX;
- Equipamento para coagulação e corte de massa de queijo;
- Descarga de massa em fundo cônico;
- Tanques Automáticos para fabricação de queijos;
- Ótimo desempenho, controle fino de velocidade por inversor de frequência;
- Aberta ou fechada.
- Liras de corte;
- Alto rendimento, controle automático, com capacidades de acordo com a necessidade do cliente;
- Possui sistema CIP de limpeza;
- Com ou sem plataforma de acesso;
- Capacidades a partir de 250 litros.



PRENSA PNEUMÁTICA PARA QUEIJO

Especificações Técnicas

- Equipamento construído em aço INOX 304;
- Acabamento sanitário;
- Pistões pneumáticos em aço INOX e colunas para vários tamanhos de formas;
- Fabricados totalmente em aço INOX para todos os tipos de queijo e quantidade de formas;
- Estrutura de aço INOX;
- Uniformidade de prensagem, extremamente durável;
- Possui também regulador de ar para controle do ajuste de pressão;
- Cada coluna pode ter medida de forma diferente uma da outra.



TANQUES PARA SALGA

Especificações Técnicas

- Material produzido em resina poliéster reforçado com fibra de vidro com duplo acabamento sanitário.
- Cor branca;
- Pés em aço INOX;
- Prateleiras em polietileno maciço de grau alimentício;
- Tanque em INOX ou fibra.

Comp. (m)	Larg. (m)	Alt. (m)	Cap. (L)
1,25	2,10	0,35	700
1,25	2,70	0,35	1000



PRATELEIRA PLANA



Especificações Técnicas

Comp. (m)	Larg. (m)
2,50	0,60



PRATELEIRA PARA PARMESÃO E COLONIAL

Especificações Técnicas

Comp. (m)	Larg. (m)
2,60	0,82



PRATELEIRA DESSORADORA

Especificações Técnicas

Comp. (m)	Larg. (m)
2,95	0,66



MESA DE DESCANSO DE MASSA

Especificações Técnicas

Comp. (m)	Larg. (m)
2,00	1,00



*As medidas podem mudar sem prévio aviso

TANQUE PARA FABRICAÇÃO DE QUEIJOS

Especificações Técnicas

- Fabricado em aço inox 304 2.0mm, este tanque é utilizado para produção de queijos de forma manual, possui camisa dupla, saída e pés em tubos aço INOX. ;
- Modelo elétrico ou a vapor;
- Retangular ou ovalado.



KIT QUEIJEIRA

Especificações Técnicas

Fabricado em aço INOX 304 2.0mm. Possui sistema automático de controle com quadro de comando. É composto por queijomatic, mesa dupla de trabalho e manuseio, sistema de separação do soro através de peneira, prensa pneumática e formas de 500g ou 1kg.

Fabricado nos tamanhos para 50 litros, 100 litros e 150 litros, desenvolvido especificamente para a pequena agroindústria. Necessita de pequeno espaço para a instalação, equipamento automatizado, garantindo agilidade, rentabilidade e padronização no processo de fabricação de queijos.



RICOTEIRA

Especificações Técnicas

- Possui forma cônica afunilada na parte inferior para facilitar a retirada da massa obtida;
- Provido de escotilha e visor térmico;
- Termômetro de controle de temperatura;
- Fabricado em aço INOX ASI 304 2mm;
- Saída em 3";
- Com ou sem esada de acesso.



SISTEMA CIP DE LIMPEZA

Especificações Técnicas

- Equipamento composto de dois a quatro recipientes com capacidade de acordo com a necessidade;
- Tanques fabricados em aço INOX ASI 304 com espessura de 2mm;
- Revestimento em inox asi 439 1,2mm ou 430 1.0mm;
- Isolamento em lã de rocha 50mm;
- Boca de inspeção;
- Pés em aço INOX asi 304;
- Entrada para vapor 1";
- Saída em 2" com registro tipo borboleta;
- Controle de temperatura por controlador eletrônico;
- Aquecimento poderá ser por resistência elétrica ou a vapor;
- Uma bomba de limpeza;
- Uma bomba de retorno;
- Quadro de controle em polietileno ou INOX;
- Retorno e saída em tubulação INOX ASI 304 de 2";
- Conjunto de união e registros em RJT ou SMS;



CAIXA D'ÁGUA



Especificações Técnicas

- Fabricada em aço INOX ASI 439;
- Espessura de 2.0mm;
- Possui guarda corpo e escada;
- Modelo tipo taça;
- Modelo pode ser alterado conforme necessidade.

PIA

Especificações Técnicas

- Acionado via sensor e fabricado em aço INOX ASI 304 com espessura de 2.0mm.



PASTEURIZADOR LENTO

Especificações Técnicas

- Construído em aço INOX ASI 304
- Tanque camisa duplo;
- Aquecimento por resistências ou gás;
- Bloco de inspeção;
- Saída de produto em 2";
- Agitador com moto redutor;
- Pés em aço INOX;
- Controle de temperatura;
- Quadro de comando para controlador eletrônico.



MESA EM AÇO INOX

Especificações Técnicas

- Fabricado em aço INOX 304 2.0mm com pés em tubo de aço inox 2";
- Possui 2 rodízios fixos e dois giratórios;
- As mesas podem ser simples ou dupla;
- Medidas conforme necessidade.



LAVA BOTAS

Especificações Técnicas

- Fabricado em aço INOX ASI 304 com espessura de 2.0mm;
- Com escova rotativa em polietileno atóxico;
- Acionamento automático por sensor;
- Pode ser adquirido no modelo simples ou duplo.



Os produtos podem ser fabricados conforme a necessidade.

Os produtos podem sofrer alteração sem aviso prévio.

TINAS PARA SORVETE

Especificações Técnicas

- Construído em aço INOX ASI 304;
- Camisa dupla;
- Agitador com moto redutor;
- Quadro de comando;
- Fundo reto ou curvo;
- Unidade de frio;
- Controle de temperatura por controladores.



IOGURTEIRA

Especificações Técnicas

- Construído em aço INOX AIS 304;
- Parede de camisa dupla;
- Parede externa com isolamento térmico;
- Sistema de aquecimento por resistências elétricas com opção de aquecimento a gás;
- Composto por moto redutor com agitador de velocidade controlada;
- Quadro de comando com visor de temperatura;
- Painel automático da operação;
- Opcional: registro de descarga com torneiras dosadoras para envase do produto.

BEBEDOURO INDUSTRIAL

Especificações Técnicas

- Tanque interno fabricado em aço INOX 304 2.0mm;
- Tanque externo revestido com aço INOX 430 1.0mm;
- Placa de expansão;
- Unidade de frio;
- Torneiras;
- Isolamento térmico em poliuretano expandido;
- Pés em aço INOX;
- Controlador automático de temperatura;
- Boia.



TANQUES PARA VINHO E CACHAÇA/ALAMBIQUE



Especificações Técnicas

- Construído em aço INOX ASI 304;
- Tanque simples ou duplo;
- Boca de inspeção 420mm;
- Fundo reto ou cônico;
- Fabricação conforme projeto do cliente.

TÚNEL DE HIGIENIZAÇÃO DE FORMAS

Especificações Técnicas

Higienização e limpeza de formas, caixas, etc.

- Construída 100% em aço INOX ASI 304;
- Controle de temperatura;
- Limpeza em 3 estágios (água, vapor, água);
- Equipamento todo automatizado;
- Controle de velocidade;
- Voltagem 110/220/380;
- Baixo custo operacional.



PLACA DE DERIVAÇÃO

Especificações Técnicas

- Placa montada em pedestal INOX ASI 304 de 2 a 20 combinações;
- Utilizada para direcionar a linha de leite.

ESTEIRA PARA TRANSPORTE

Especificações Técnicas

Utilizado para transporte de formar, queijos, caixas, etc.

- Estrutura fabricada em aço INOX;
- Esteiras em INOX ou polietileno;
- Pode ser usado em água ou em refrigeração;
- Tanque para água gelada com esteira.



POSTOS DE RESFRIAMENTO E INDÚSTRIA DE LATICÍNIOS



Consulte-nos para montagem de agroindústria, postos de resfriamento e indústria de laticínios. Atendemos desde plantas, projetos ambientais, civis, projetos junto ao SIF, CISPOA e SIM. Construção e instalação de todos os equipamentos e ETE – estação de tratamento de efluentes. Acompanhamento e treinamento. Em resumo, entregamos na chave.



AQUECEDOR DE ÁGUA

Especificações Técnicas

- Construído em chapa INOX ASI 304;
- Isolamento térmico
- Boca de inspeção;
- Quadro de comando;
- Aquecimento elétrico ou gás;
- Controle de temperatura eletrônico;
- Saída em aço INOX.

MATURADOR

Especificações Técnicas

- Tanque para maturação;
- Fabricado em aço INOX:
 - Interno 340 2.0mm
 - Externo 430 1.0mm
- Possui moto redutor;
- Pés com rodízios;
- Saída em 3";
- Tampa.

TANQUE PULMÃO/EQUILÍBRIO

Especificações Técnicas

O tanque de equilíbrio tem a finalidade de receber o produto do tanque de estocagem e alimentar o pasteurizador mantendo a pressão constante.

- Fabricado totalmente em aço inoxidável:
 - Interno 304
 - Externo 430
- Escotilha para visualização;
- Escada para acesso superior;
- Pés em aço INOX.

TÚNEL DE RESFRIAMENTO E SECAGEM DE QUEIJO

Especificações Técnicas

- Estrutura construída em aço INOX;
- Esteiras em aço INOX ou polietileno;
- Resfriamento por água gelada ou ar forçado;
- Tempo de operação programável;
- Sistema 100% automatizado;
- Baixo custo operacional;
- Voltagem 110/220/380;
- Construção vertical ou horizontal;
- Otimização de espaços.

PASTEURIZADOR RÁPIDO TUBULAR

Especificações Técnicas

- Construído em tubo INOX encamisado;
- Central de água quente com bomba;
- Aquecimentos elétrico ou a vapor;
- Tanque de equilíbrio com bomba;
- Tanque retardador;
- Equipamento montado em um skid em aço INOX com quadro de comando;
- Bomba de leite com controle de rotação.

ETE - ESTAÇÃO DE TRATAMENTO DE EFLUENTES

- Sistema composto por sete caixas, quatro bombas, dois dosadores, dois raspadores, uma caixa de gradeamento e quadro de comando com automação;
- Primeiro tanque recebe água onde é feita retenção de terra e objetos maiores;
- Segundo, terceiro, quarto e quinto tanques fazem a separação da sujeira e gordura, onde a sujeira fica depositada no fundo e a gordura ao subir é removida por um raspador. Enviando somente a água limpa para o sexto tanque;
- Sexto tanque faz aeração da água que posteriormente poderá ser utilizada para irrigação;
- Sétimo tanque é depositada a água para ser utilizada na irrigação;
- Todos os processos são automatizados. Exceto a remoção dos resíduos das caixas, que são feitos manualmente através da abertura dos registros.

www.maquimax.ind.br

vintage - borstel




MAQUIMAX

Estrada BR 386, 60 - KM 361
Bom Retiro do Sul/RS - CEP: 95870-000

Vanessa Borstel: (51) 9 9818-5609
vanessa@maquimax.ind.br

Andressa Borstel: (51) 9 9958-2214
andressa@maquimax.ind.br

 /maquimax