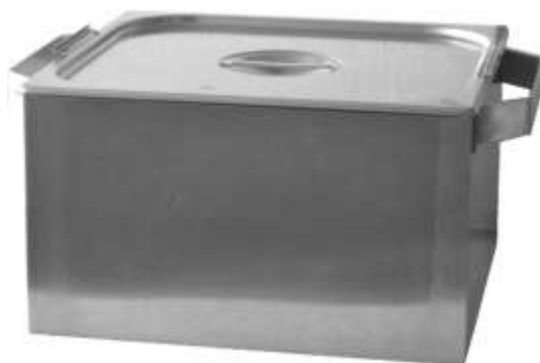


Etiel

Manual de Operação Pasteurizador/Processador Etiel para Queijos



Modelo PP-15

Etiel – Equipamentos para Queijos Artesanais
Linha Schneider 1800 - Serra Grande - Gramado - RS
Caixa Postal 190
CEP 95670-000
www.etiel.com.br
etiel@etiel.com.br
(54) 3295 3011

Conteúdo

1. Apresentação
2. Características técnicas
3. Componentes do Conjunto PP-15L
4. Operação do Equipamento para fazer queijo
5. Operação do Equipamento para fazer iogurte
- 6 . Conservação e limpeza do Equipamento
7. Garantia
8. Dúvidas ou dificuldades

1 . Apresentação

O Pasteurizador e Processador Etiel PP-15L é um equipamento destinado a pasteurização e produção de queijos e foi desenvolvido pela Etiel, com base na experiência de mais de 10 anos na produção de queijo. É produzido em parceria com as melhores empresas do ramo metal/metalúrgico de Caxias do Sul.

2 . Características técnicas

- Capacidade tanque interno: 15 litros
- Capacidade para uso: 13 litros
- Medidas externas em mm: 345(comprimento) x 310(largura) x 200 (altura)
- Medidas internas em mm: 325(comprimento) x 300(largura) x 180 (altura)
- Material : Aço Inoxidável AISI 304
- Espaço entre os dois tanques para circulação de água: 10mm (parte lateral) e 20mm (parte inferior)

The logo for Etiel, featuring the word "Etiel" in a stylized, orange, serif font with a slight shadow effect.

3 . Componentes do PP-15L:

- 1 . Pasteurizador e tanque de processamento de queijos com capacidade nominal para 15 litros de leite.
- 3 . Livro "Manual de Produção Artesanal de Queijos Finos e logurtes", de Cristina Haberl, Farmacêutica Industrial.
- 4 . Assessoria permanente prestada pela Etiel, com acompanhamento pela Internet e/ou telefone.

4 . Operação do equipamento para fazer queijo:

4.1. Pasteurização do leite:

1. Com o Pasteurizador/Processador sobre um fogão, coloque o leite no tanque interno acrescentando água ao tanque exterior.
2. Encaixe o tanque interno com o leite, dentro do tanque externo com água
3. Ligue o aquecimento e regule para intensidade média ou baixa.
4. A cada 3 a 4 minutos, homogeneíze o leite com o agitador, em movimentos de cima para baixo, em toda extensão do tanque.
5. Verifique a temperatura a cada agitação.
6. Quando a temperatura do leite atingir 62 graus C, desligue o aquecimento e continue agitando até a temperatura atingir 65 graus C.
7. Tampe o tanque e aguarde 30 minutos.
8. Após esse tempo, troque a água do banho maria e reinicie a agitação, verificando a temperatura.
9. Quando a temperatura atingir 42 graus C, pare de trocar a água pois o leite continuará a perder calor.
10. Caso a cultura láctea usada for a DVS R-704 (cultura mesófila), a temperatura no final da pasteurização deverá estar em torno de 38 graus C.

4.2. Adição da cultura láctea:

1. Adicione a cultura láctea na quantidade indicada.
2. Homogeneíze com agitador por 1 minuto.

3. Tampe o tanque e aguarde 20 minutos, tempo necessário para que as células da cultura láctea comecem a se multiplicar.

4.3. Adição do coalho:

1. Iniciado o desenvolvimento da cultura láctea, verifique a temperatura do leite e caso a temperatura esteja mais alta que a recomendada para o coalho em uso, ligue ligeiramente a circulação de água e agite o leite para homogeneizar a temperatura. Há necessidade de atenção, pois caso a água seja renovada em demasia a temperatura poderá cair abaixo da desejada.

2. Caso a temperatura esteja abaixo da desejada, ligue ligeiramente o aquecimento para recuperá-la.

4.4. Execução da receita do queijo:

Na elaboração de um queijo siga atentamente a receita.

7 . Operação do equipamento para fazer iogurte:

1. Com o Pasteurizador/Processador sobre um fogão, coloque o leite no tanque interno acrescentando água ao tanque exterior.
2. Encaixe o tanque interno com o leite, dentro do tanque externo com água
3. Ligue o aquecimento e regule para intensidade média ou baixa. Verifique a temperatura a cada agitação.
4. Quando a temperatura do leite atingir 90 graus C, desligue o aquecimento e continue agitando até a temperatura atingir 93-94 graus C. Ainda haverá transferência de calor.
5. Tampe o tanque e aguarde 2 minutos.
6. Após esse tempo, troque a água do banho maria e reinicie a agitação, verificando a temperatura.
7. Quando a temperatura atingir 45 graus C, pare de trocar a água pois o leite continuará a perder calor..
8. A temperatura no final da pasteurização deverá estar em 43 graus C. Dessa forma a temperatura da água do banho maria também estará na mesma temperatura.

7.1 Adição da cultura láctea:

- 1 Adicione a cultura láctea para iogurte, na quantidade indicada, previamente fracionada (vide manual de receita de queijos)
- 2 Homogeneíze com agitador por 1 minuto.
- 3 Tampe o tanque
- 4 O iogurte estará pronto em aproximadamente 4 a 6 horas.
- 5 Verifique a consistência. Caso esteja muito fluido, deixe mais alguns minutos.
- 6 Ao estar na consistência desejada, utilize o agitador, com movimentos verticais para que fique homogêneo.
- 7 O iogurte deverá ser armazenado sob refrigeração. O iogurte armazenado a 4º C tem validade de 21 dias.

6 . Conservação e limpeza do Equipamento

Para a perfeita conservação do Processador/Pasteurizador Etiel PP-15L, após cada uso, recomenda-se a seguinte rotina:

1. Enxágue com água fria retirando todos os resíduos de massa de queijo e soro e escoe o líquido.
2. Com as paredes molhadas, e auxílio de esponja de nylon grossa e detergente, lave a parte interna do tanque até que não haja resíduos de massa de queijo aderidos às paredes.
3. Enxágüe bem o tanque tantas vezes quantas necessárias.
4. Limpe o tanque externamente com pano com água e detergente, remova o detergente e seque com pano macio.
5. No início da próxima partida de queijo, lave ligeiramente o tanque.
6. Esgote toda a água, sem enxugar internamente com pano, para evitar contaminação e fiapos.

Nunca utilize no equipamento:

- Esponjas de metal;
- Água sanitária;
- Saponáceo ou outro abrasivo.

7. Garantia

1. A Etiel Equipamentos para Queijos Artesanais, assegura uma garantia de 180 dias sobre o **Pasteurizador Processador para fazer queijo PP-15** descrito neste manual, contada a partir da data de emissão da nota fiscal.
2. Essa garantia cobre os defeitos do tanque, peças e componentes descritos nas condições normais de uso, de acordo com as instruções do manual de instalação e operação que acompanham o mesmo.
3. A garantia ficará cancelada se o equipamento vier receber maus tratos ou sofrer danos causados por acidentes, quedas, ou qualquer ocorrência imprevisível, decorrentes de má utilização do equipamento por parte do usuário.

8 . Dúvidas ou Dificuldades

No caso de dúvidas, contate com a Farmacêutica Industrial Cristina Haberl, etiel@etiel.com.br, ou pelo telefone (54) 9980-8114

Etíel

Etíel – Equipamentos para Queijos Artesanais
Linha Schneider 1800 - Serra Grande - Gramado - RS
Caixa Postal 190
CEP 95670-000
www.etiel.com.br
etiel@etiel.com.br
(54) 3295 3011