

# INJESUL

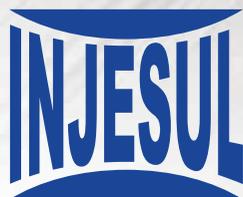
Seu Leite Merece o Melhor!



CATÁLOGO DE PRODUTOS

# SUMÁRIO

Pág.		Pág.	
02	Sobre nós	16	Nossos Produtos - Linha de Formas
03	Nossos Produtos - Linha de Inox	17	Minas Frescal / Ricota
04	Fracionadeira Pneumática	-	Queijeiras
-	Fracionadeira Hidropneumática	-	Embalagem
05	Ferramentais para Fracionadeiras	18	Ricota
-	Fracionadeira de Gorgonzola	-	Tubos de Provolone
-	Fracionadeira Manual para Ricota	-	Tubos de Ricota
-	Fracionadeira Manual para Minas Padrão	-	Muçarela / Requeijão
06	Queijomatic Aberta ou Fechada	19	Muçarela / Requeijão
-	Drenoprensa	-	Prato Lanche / Queijo Coalho
07	Tanque de Fabricação Meia Cana	-	Forma de Queijo Muçarela e Prato para Fatiamento
-	Tanque de Fabricação	-	Requeijão em Barra
-	Tanque de Termo Encolhimento	20	Minas Padrão
08	Monobloco	-	Montanhês
-	Moldadeira de muçarela	-	Gruyére
09	Linha de Fabricação Minas Frescal	-	Parmesão / Colonial / Gouda
-	Conjunto Bloco Forma Injesul	-	Canastra
10	Mesa Enformadora com Levante por Alavanca	-	Reino / Bola / Edan
-	Carrinho Tombo para Bloco Forma	-	Doce
-	Rodo para Manipulação de Massa	21	Linha Vasilhames / Bandejas / Dessoradores
-	Mesa Enformadora	-	Conjunto Bandeja Plástica Enformadora
-	Carrinho para Transporte de Bloco Forma	-	Dessoradores
-	Lira Horizontal e Vertical	-	Vasilhames Rosca Externa
-	Garfo para Mexer Massa	-	Vasilhames
11	Máquina Ricoteira	22	Acessórios e Utensílios
-	Carrinho Tombo Minas Frescal/Ricota Tubo	-	Kit Alça para Vasilhame
12	Prensas Pneumáticas	-	Tampas para Vasilhames
-	Prensas Manuais	-	Vasilhame para Ordenha
13	Carrinho para Transporte Caixa Pescado	-	Coador
-	Carrinho para Transporte Queijo Brie	-	Balde para Ordenha
-	Carrinho com Caçamba	-	Aplicador para desinfecção de tetos
-	Carrinho Tombo Minas Frescal / Ricota para Formas	-	Caixa Hortifruti
-	Lavabotas Automático	-	Caixa Multiuso
-	Pia de Inox	-	Caixa para Transporte de Leite
14	Batedeira de Manteiga	-	Estrados Plásticos
-	Tacho para Fabricação de Doce de Leite		
-	Máquina para Fundir Requeijão		
15	Iogurteira		
-	Tanque Imersão de Queijo em Parafina		
-	Sistema de Limpeza CIP		



Seu Leite Merece o Melhor!

Sediada na cidade de Lambari-MG, a INJESUL é especializada no desenvolvimento e fabricação de produtos e equipamentos para laticínios. Com uma história de mais de 35 anos nesse segmento, possui um portfólio completo de formas plásticas para todos os tipos de queijos, além de equipamentos em aço inoxidável como: Prensas, Tanques, Fracionadeiras, Carrinhos Tombo, Monoblocos, Queijomatic e muitos outros que compõem o processo de fabricação dos queijos e outros derivados do leite.

Certificada ISO 9001 desde 2013, mantém seu compromisso com a qualidade e bom atendimento de seus clientes, dentre os quais encontram-se os maiores e mais bem conceituados laticínios do Brasil e do mundo.

Nas próximas páginas, convidamos você para conhecer item a item, tudo aquilo que desenvolvemos para atender um mercado exigente e de altíssima importância na cadeia produtiva do país.



NOSSOS PRODUTOS

Páginas 05 a 16

**LINHA INOX**



## FRACIONADEIRA PNEUMÁTICA

Sua construção é otimizada para que sua estrutura seja compatível com vários tamanhos e modelos de formas, sendo necessário somente a troca do ferramental de corte.

Seu ferramental é composto por lâminas em corte a laser e um prensador em placa de polietileno de altíssima densidade, obtendo alta qualidade no acabamento e precisão do corte.

- Construído em aço inox 304;
- Conjunto de preparação de ar (Lubrifi);
- Acionamento por válvula 5/2 vias;
- Cilindro pneumático;
- Acabamento polido sanitário escovado.

Queijos compatíveis:

Queijo Parmesão com pouco tempo de cura, queijo Prato, queijo Coalho, queijo Muçarela e queijo Minas Padrão.

Dimensões



A - 1160mm  
L - 550mm  
C - 800mm

Todas as nossas Fracionadeiras são padronizadas para aceitar todos os nossos modelos de ferramentais

## FRACIONADEIRA HIDROPNEUMÁTICA

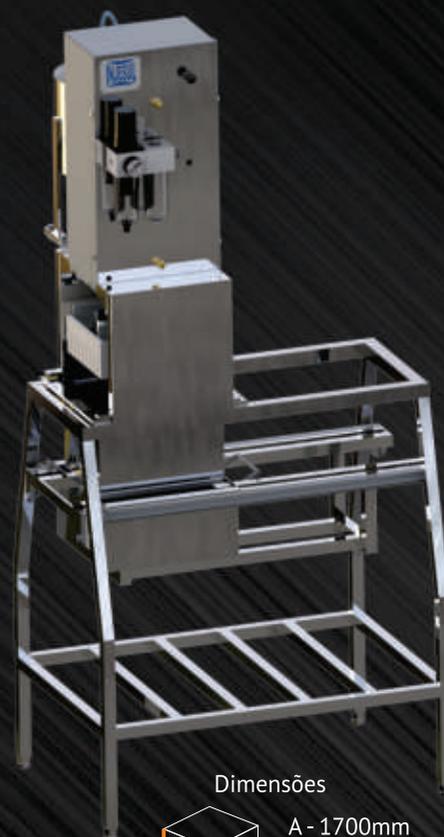
Construída em aço inox 304, possui um sistema de corte robusto e que proporciona um corte preciso de alta qualidade em queijos parmesão com alto tempo de maturação.

Compatível com vários tamanhos e modelos de formas, sendo necessário somente a troca do ferramental de corte

Seu ferramental é composto por lâminas em corte a laser e um prensador em placa de polietileno de altíssima densidade, obtendo alta qualidade no acabamento e precisão do corte.

O sistema hidropneumático consiste em fazer um corte suave evitando trancos no final do corte, proporcionando um produto final de alta qualidade.

- Conjunto preparação de ar (Lubrifi);
- Reservatório especial para fluido de óleo;
- Acionamento do corte por válvula 5/2 vias;
- Acabamento polido sanitário escovado.



Dimensões



A - 1700mm  
L - 550mm  
C - 785mm

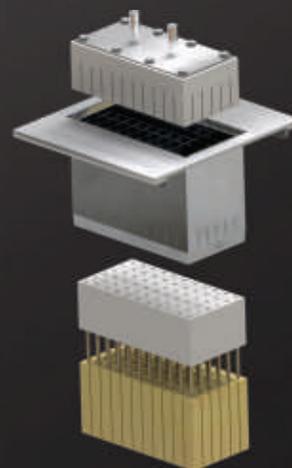
## FERRAMENTAIS DISPONÍVEIS PARA FRACIONADEIRAS PNEUMÁTICAS



FERRAMENTAL  
DE CORTE CUNHA



FERRAMENTAL  
DE CORTE PALITO



FERRAMENTAL  
PARA PALITAR



### FRACIONADEIRA DE GORGONZOLA

Sistema de corte pneumático com arame em inox com duas ferramentas:

A primeira ferramenta realiza o corte no sentido perimetral; e a segunda ferramenta fraciona o queijo em cunhas.

- Construído em aço inox 304;
- Conjunto de preparação de ar (Lubrífil);
- Acionamento por válvula 5/2vias;
- Cilindro pneumático;
- Acabamento polido escovado.

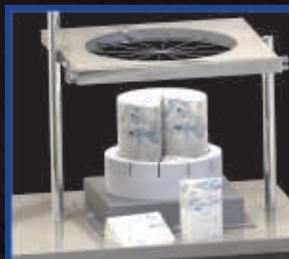
Dimensões



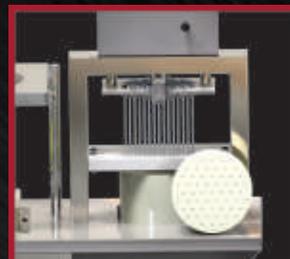
A - 1550mm  
L - 640mm  
C - 1100mm



1. Ferramental para corte perimetral do queijo



2. Ferramental para cortar o queijo em cunhas



Opcional Ferramental de furação para aerar

### FRACIONADEIRA MANUAL PARA RICOTA



*Opção de corte com arame ou faca.*

### FRACIONADEIRA MANUAL PARA MINAS PADRÃO





Disponível de  
3.000 a 10.000 litros

## QUEIJOMATIC-ABERTA OU FECHADA

Tanque automático para produção de queijo com formato em 8 (oblongo) e cantos arredondados para melhor homogeneização e mistura da massa, que proporcionam alto rendimento.

Possui 2 liras com alta precisão de corte, sendo uma para o corte horizontal e a outra para o corte vertical. As liras também realizam a agitação por meio da inversão de rotação. Acionamento por motorreductores interligados por eixo cardam.

Sistema de aquecimento a vapor por serpentina interna produzindo uma ótima distribuição de calor pelo equipamento.

Saída de produto Ø6" com válvula borboleta.

Calha para descarga evitando a quebra da massa.

Entrada de leite na parte inferior para evitar criação de espuma.

### Estrutura :

- Construída totalmente em aço inox 304.
- Estrutura de sustentação em tubo quadrado com levante pneumático para descarga de produto final;
- Acionado por válvula 5/2 vias botão trava;
- Tampo cônico com boca de acesso;
- Possui sistema de limpeza CIP;
- Painel de comando com todos componentes necessários para o funcionamento;
- Inversor de frequência para variar a velocidade das liras e inversão da rotação (Horário / Anti-horário);
- Possui termômetro digital com sonda PT100;
- Plataforma de acesso com guarda corpo e piso antiderrapante.

## DRENOPRENSA

Equipamento que realiza a pré-prensagem e dessoragem da massa do queijo.

Possui 2 cabeçotes de prensagem móveis sendo cada cabeçote composto de 2 cilindros pneumáticos que efetuam a prensagem da massa.

- Construído totalmente em aço inox 304;
- Corpo do tanque com cantos internos arredondados que facilitam a limpeza;
- Vigas de reforço no fundo e lateral do tanque;
- Placas de prensagem e de encosto especiais que garantem uma excelente dessoragem;
- Saída de soro com válvula borboleta e macho SMS;
- Sustentação por pés com niveladores para pisos irregulares;
- Acabamento interno e externo polido sanitário escovado.
- Opção de esteira para alimentação de massa.



Disponível de  
3.000 a 10.000 litros



Disponível de  
1.000 a 2.000 litros

### TANQUE DE FABRICAÇÃO MEIA CANA

Tanque para fabricação de queijo fresco, construído totalmente em aço inox 304.  
Plataforma de acesso com piso antiderrapante.  
Sistema de aquecimento a vapor Banho-Maria com serpentina.  
Sustentação por plataforma com niveladores para piso irregular e altura compatível a altura da mesa enformadora.  
Possui uma lira com arame de corte vertical/horizontal com opção de automação.  
Placa de encosto para dessoragem.  
Saída de produto Ø5" com válvula borboleta com acionamento pneumático por pedal.  
Pistola acoplada para limpeza do tanque.

### TANQUE DE FABRICAÇÃO

Tanque para fabricação de queijo, construído totalmente em aço inox 304 nas opções:

- 1 - Sem Camisa (simples).
- 2 - Camisa Alta à vapor, à gás ou resistência elétrica.
- 3 - Camisa Baixa à vapor, à gás ou resistência elétrica.

Cantos internos arredondados facilitando o corte e limpeza do equipamento.

Vigas de reforço no fundo e laterais.

Sustentação por pés com niveladores para pisos irregulares.

Acabamento interno polido sanitário escovado .

Acabamento externo polido escovado com detalhes brilhantes.

Opcional :

- Termômetro analógico.
- Painel de comando com controle de temperatura automatizado.



Disponível de  
100 a 2.000 litros

## TERMO ENCOLHIMENTO

### TANQUE DE TERMO ENCOLHIMENTO

Taque para imersão de produtos embalados em plástico termo encolhível. Sistema de submersão em água aquecida realizando a contração da embalagem ajustando o seu formato ao formato do produto. Esse processo proporciona uma embalagem de alta qualidade e preserva as características naturais do produto. Indicado para queijos e embutidos.

- Construído em aço inox 304;
- Aquecimento com controle de temperatura automático;
- A vapor indireto por serpentina interna ou por resistência elétrica;
- Possui isolamento térmico por lã;
- Acabamento interno polido sanitário;
- Acabamento externo polido escovado com detalhes brilhantes.

Dimensões



A - 1945mm  
L - 580mm  
C - 1100mm

## MONOBLOCO

Máquina automática de fabricar Muçarela, construída totalmente em aço inox 304. Realiza de forma contínua os 3 processos fundamentais da produção desse queijo: picar, filar e moldar a massa.

- Picador com lâminas especiais que proporcionam um perfeito corte;
- Roscas sem fim acionadas por motorreductor;
- Sistema de moldagem caneco duplo automático com corte pneumático;
- Regulagem de peso por válvula fim de curso;
- Sistema de aquecimento à vapor por turbina direta no reservatório de água;
- Circulação de água quente por bomba centrífuga em aço inox;
- Painel de comando com inversor de frequência para variação da velocidade;
- Controle da temperatura digital automático;
- Acabamento interno em teflon antiaderente em todas as partes que entram em contato com a massa do queijo, garantindo eficiência na produção e facilitando a limpeza do equipamento.



Disponível para produção de:  
500Kg/h e 1.000Kg/h

### FERRAMENTAIS OPCIONAIS:



1. Ferramental para Palito



2. Ferramental para Provolone



## MOLDADEIRA DE MUÇARELA

Máquina automática construída totalmente em aço inox 304 para realizar o processo de moldagem do queijo Muçarela.

- Estrutura com niveladores para pisos irregulares;
- Câmara dupla de aquecimento no corpo e no cabeçote;
- Reservatório de água quente;
- Sistema de aquecimento a vapor ou resistência elétrica;
- Troca de calor indireta: a bomba circula água quente do reservatório para câmara de aquecimento para um melhor rendimento da produção;
- Entrada da massa pelo funil superior;
- Impulsão da massa por 2 roscas transportadoras acionadas por motorreductor;
- Sistema de moldagem caneco duplo com corte manual;
- Termômetro analógico;
- Em casos de aquecimento por resistência elétrica possui controle de temperatura por termostato;
- Acabamento interno em teflon antiaderente em todas as partes que entram em contato com a massa do queijo, garantido eficiência na produção e facilitando a limpeza do equipamento.

# LINHA DE FABRICAÇÃO MINAS FRESCAL



Toda construída em aço inox 304 é uma estação completa para fabricação e enformagem semi-automática do queijo Minas Frescal.

Composta por:

- TANQUE DE FABRICAÇÃO “MEIA CANA” sobre plataforma elevada;
- MESA ENFORMADORA COM LEVANTE POR ALAVANCA;
- Sistema BLOCO FORMA INJESUL®
- CARRINHO TOMBO BLOCO FORMA INJESUL®

O sistema BLOCO FORMA INJESUL® é um método inovador e prático para enformagem do seu queijo Minas Frescal. Utilizando o conceito de formas em bloco, os tempos de enformagem, movimentação e “tombo” dos queijos é reduzido significativamente, aumentando a sua produtividade e diminuindo a mão de obra envolvida no processo. Ainda possibilita minimizar os riscos de contaminação por manipulação direta do queijo.

A massa do queijo, após atingir o ponto de enformagem no tanque, é cuidadosamente despejada na bandeja enformadora por uma calha que evita sua queda e conseqüente quebra dos grãos.

Com o auxílio de um pequeno rodo a massa é rapidamente distribuída em todas as formas do bloco, e após, a bandeja enformadora é suspensa por uma alavanca para a retirada do bloco. Em seguida os blocos são empilhados no CARRINHO TOMBO BLOCO FORMA INJESUL® para o processo de resfriamento e marcação superior e inferior (através do “tombo”), tão característico do queijo Minas Frescal.

## CONJUNTO BLOCO FORMA INJESUL®

Opções para todos os tamanhos de formas para fabricação do Minas Frescal. Opção de forma com ou sem fundo. Reduz o contato manual com a massa, reduzindo assim, também a contaminação e aumenta a produtividade.

Bloco Forma de 200g



Bloco Forma de 250g



Bloco Forma de 500g



Bloco Forma de 1000g



Bloco Forma de 3000g



## MESA ENFORMADORA COM LEVANTE POR ALAVANCA



Dimensões



A - 1100mm  
L - 1430mm  
C - 3000mm

Mesa para enformar o BLOCO FORMA INJESUL®, construída em aço inox 304 compatível com os tamanhos de 200g, 250g, 500g, 1kg e 3kg.

Proporciona uma enformagem rápida, homogênea, padronizada e sem desperdício de massa. Este processo elimina o contato manual com a massa durante a enformagem evitando contaminações.

- Possui suporte em tubo quadrado para guiar os blocos;
- Reservatório inferior com saída tubular para aproveitamento do soro;
- Sistema de levante por alavanca que otimiza o desempenho da produção, agilizando o processo de troca dos blocos sem remover a bandeja enformadora;
- Possui 4 rodízios, sendo 2 giratórios e 2 fixos;
- Acabamento polido escovado sanitário.

## CARRINHO TOMBO PRA BLOCO FORMA INJESUL®

O CARRINHO TOMBO PRA BLOCO FORMA INJESUL® foi desenvolvido visando agilidade, qualidade e padronização do processo de fabricação do queijo Minas Frescal.

Construído em aço inox 304, compatível com os tamanhos de 200g, 250g, 500g, 1kg e 3kg.

- Possui sistema basculante balanceado que facilita o tombo das formas.
- Sistema de fixação dos blocos por parafuso prensador.
- Cesto com alças para içamento por talha elétrica.
- Possui bandeja para coleta de soro;
- Possui 4 rodízios, sendo 2 giratórios e 2 fixos;
- Acabamento polido sanitário escovado.



Dimensões

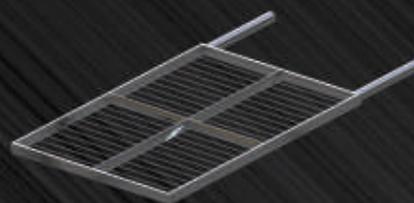


A - 1856mm  
L - 905mm  
C - 1190mm



RODO PARA MANIPULAÇÃO DE MASSA

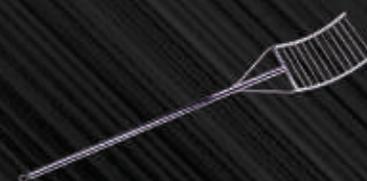
LIRA HORIZONTAL OU VERTICAL



MESA ENFORMADORA



CARRINHO PARA TRANSPORTE DE BLOCO FORMA



GARFO PARA MEXER MASSA

# MÁQUINA RICOTEIRA



## RICOTEIRA CILÍNDRICA - SIMPLES OU DUPLA

Máquina para fabricação de ricota, construída totalmente em aço inox 304.

- Possui plataforma para acesso à boca de inspeção;
- Sistema de aquecimento por bicos injetores de vapor direto;
- Saída de soro na lateral inferior com torneira de prova para facilitar a coleta de amostra;
- *Spray ball* para limpeza CIP;
- Saída do produto de 5".



Disponível de  
2.000, 3.000 e 5.000 litros

## CARRINHO TOMBO MINAS FRESCAL / RICOTA EM TUBO



Construído em aço inox 304.  
Estrutura em tubo quadrado.  
Sistema de tombo com eixo balanceado.  
Cesto com forma construtiva otimizado compatível com vários tamanhos de tubo.  
Grades de alinhamento de tubos sendo, grade inferior em polietileno e grade superior em inox 304.  
Possui bandeja superior em polietileno fixada por parafusos para sustentar os tubos ao fazer o tombo.  
Acabamento polido escovado.

Dimensões



A - 1200mm  
L - 690mm  
C - 1200mm

## PRENSAS PNEUMÁTICAS DE 02 A 24 COLUNAS



As Prensas Pneumáticas são construídas totalmente em aço inox 304, com calha para coleta de soro na parte inferior.

- Prensagem feita por colunas de formas com cilindro pneumático de  $\varnothing 50\text{mm} \times 200\text{mm}$  de haste, com acionamento por válvula tipo botão com trava;
- Conjunto lubrífil para lubrificação dos cilindros. Travas móveis fixadas por pino.

*Opção de até 2 tipos de queijo por prensa. Sob consulta.*

Tipos de Queijo	Peso	Formas / Colunas
Cobocó Paulista (Prato) - Minas Padrão - Meia Cura - Ricota - Minas Frescal - Parmesão	300g / 500g / 800g / 1000g	14
Parmesão - Colonial	3000g / 5000g	8
Gouda	7000g	6
Queijo Coalho	3000g	9
Bola - Reino - Edan	1000g	9
	1800g	8
Prato Lanche - Muçarela - Requeijão	500g	13
	1000g	10
Queijo Coalho	2000g	9
	3000g	7
	6000g	9
	8000g	6

## PRENSAS MECÂNICA MANUAL DE 01 A 12 COLUNAS

As Prensas Mecânicas são construídas totalmente em aço inox 304.

- Prensagem feita por colunas de formas com pesos de 5kg ou 10kg;
- Travas móveis fixadas por pino.



# CARRINHOS PARA TRANSPORTE

## CAIXA PESCADO



Construídos em aço inox 304. Possui guarda corpo em suas laterais e na parte trazeira. Alça de manuseio. 4 rodízios sendo 2 giratórios e 2 fixos. Acabamento polido escovado.

Dimensões



## QUEIJO BRIE



Dimensões



## CARRINHO COM CAÇAMBA

Para transporte de massa, queijo e outras aplicações.



Disponível de 200, 300 e 500 litros



## CARRINHO TOMBO MINAS FRESCAL / RICOTA PARA FORMAS

Construído totalmente em aço inox 304, o carrinho realiza o tombo no queijo sem a necessidade de manipular a massa.

- Estrutura em tubo quadrado;
- Sistema de tombo com eixo balanceado;
- Possui guarda-corpo em suas laterais e na parte traseira;
- Alça para facilitar o manuseio;
- 4 rodízios sendo 2 giratórios e 2 fixos;
- Acabamento polido escovado.

Dimensões



# LINHA DE LIMPEZA

## LAVABOTAS AUTOMÁTICO

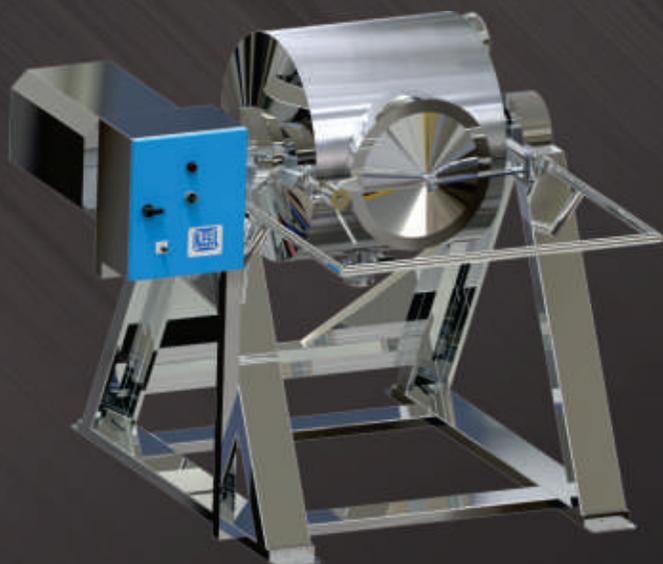


Construído em aço inox 304. Com escova rotativa acionada por motorreductor. Modelos com escova dupla ou simples. Opcional: Dispenser de sabão.

## PIA DE INOX



Construído em aço inox 304. Acionamento por pedal.



## BATEDEIRA DE MANTEIGA

Modelo cônica ou cilíndrica, construída totalmente em aço inox 304.

- Estrutura em vigas enrijecidas;
- Agitação acionada por motorreductor;
- Com chuveirinho para amolecer a manteiga;
- Possui escotilha com fechos resistentes, vedação feita por borracha sanitária alimentícia;
- Válvula de alívio de pressão;
- Sistema de segurança guarda-corpo comandado por válvula fim de curso que interrompe o funcionamento evitando acidentes;
- Possui painel de comando com inversor de frequência para variação de velocidade;
- Botão pulso para posicionamento;
- Acabamento interno polido sanitário.
- Acabamento externo escovado com detalhes brilhantes.

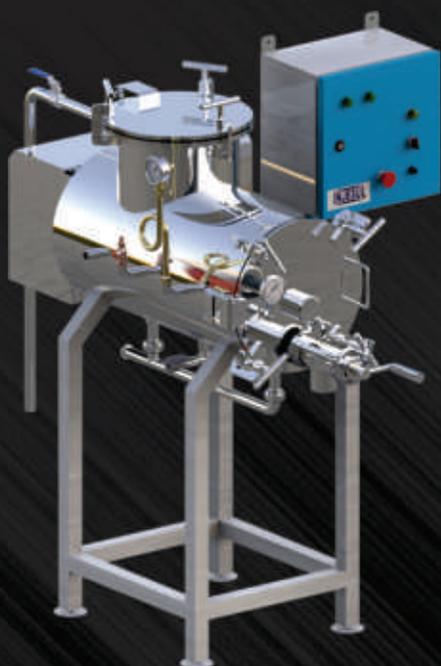
## TACHO PARA FABRICAÇÃO DE DOCE DE LEITE

Formato cilíndrico vertical com fundo semi-esférico, construído totalmente em aço inox 304.

- Tampa cônica bipartida;
- Estrutura em vigas enrijecidas;
- Sistema basculante balanceado para descarga de produto e limpeza do equipamento;
- Câmara dupla de aquecimento no fundo semi-esférico;
- Agitador tipo âncora em eixo maciço com engate rápido e raspadores acionados por motorreductor;
- Sistema de aquecimento nas opções a vapor ou a gás;
- Exaustor de alto rendimento acoplado à tampa;
- Possui todos os acessórios normais de segurança: válvula de alívio, manômetro e purgador.

Opcionais:

- Chave liga / desliga;
- Painel de comando.



## MÁQUINA PARA FUNDIR REQUEIJÃO

Formato cilíndrico, construído totalmente em aço inox 304. Sistema de aquecimento a vapor indireto na câmara de aquecimento e vapor direto por bicos injetores no produto.

- Eixo maciço com laminas reforçadas acionado por motorreductor;
- Tampas reforçadas com travas de fechamento;
- Possui acessórios de segurança como válvula de alívio, manômetro e purgador termodinâmico;
- Painel elétrico com inversor de frequência para variação de velocidade;
- Acabamento interno polido sanitário e externo polido brilhante.



## IOGURTEIRA

Equipamento para fazer pasteurização, armazenamento e resfriamento lento do iogurte e também maturação de creme, construída totalmente em aço inox 304. Sistema de agitação tipo âncora com engate rápido acionado por motorreductor.

Sistema de aquecimento nas opções:

- Banho-Maria a vapor com serpentina em aço inox;
- Banho-Maria por resistência elétrica;
- Banho-Maria por fogareiro a gás;
- Sistema Banho-Maria híbrido por resistência elétrica e fogareiro a gás;
- Sistema de aquecimento a vapor por canaleta tipo *half pipe*.

Conexões:

- Entrada de produto anti-espuma;
- *Spray Ball* para limpeza CIP;
- Saída de produto com válvula borboleta e macho SMS;
- Termômetro analógico 0 a 150°;
- Isolamento térmico por lâ de rocha;
- Acabamento interno polido sanitário;
- Acabamento externo polido escovado com detalhes brilhantes.

## TANQUE IMERSÃO DE QUEIJO EM PARAFINA

Formato cilíndrico vertical, construído totalmente em aço inox 304 com sistema de imersão por elevador acionado por cilindro pneumático.

- Aquecimento a vapor indireto por serpentina interna;
- Possui painel de comando com controle de temperatura digital automático;
- Saída de produto para esgotar a parafina e saída para limpeza do tanque com válvula borboleta;
- Sustentação por pés tubulares;
- Possui isolamento térmico por lâ de rocha;
- Acabamento interno polido sanitário;
- Acabamento externo polido escovado com detalhes brilhantes.



## SISTEMA DE LIMPEZA CIP

Sistema composto por 3 tanques sendo 2 tanques em inox 316L e 1 tanque em aço inox 304.

- Interligação dos tanques por tubulação em aço inox 304 com válvula borboleta e circulação por bomba (bomba não inclusa).
- Formato cilíndrico vertical.
- Fundo plano inclinado.
- Tampo bipartido.
- Sistema de aquecimento a vapor.
- Possui painel de comando com controle de temperatura automático individual para cada tanque .

NOSSOS PRODUTOS

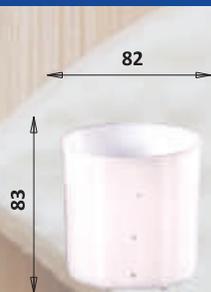
Páginas 18 a 24

# LINHA DE FORMAS

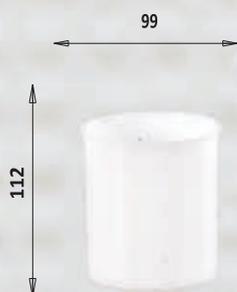
# LINHA FORMAS PARA QUEIJO

## Minas Frescal - Ricota

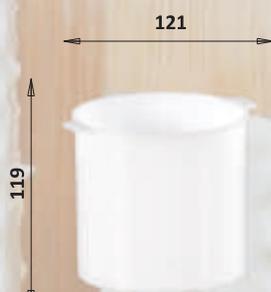
Minas Frescal - Ricota



**MF-250**  
200 a 300g



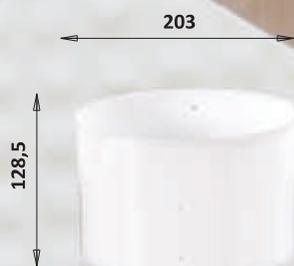
**MF-500**  
500g



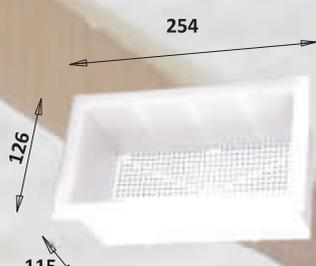
**MF-700**  
700g



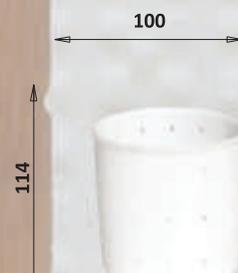
**MF-1000**  
1000g



Minas Frescal - Ricota - Gorgonzola  
**MF-2000/3000**  
2000 a 3000g



**MFR-3000**  
3000g

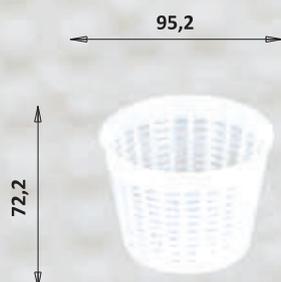


**MFE-500**  
500g

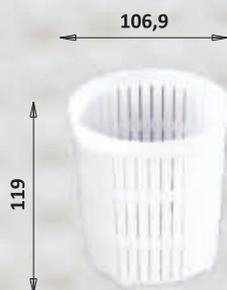


**MFE-1000**  
1000g

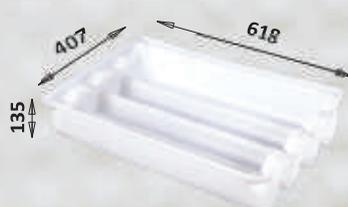
## Queijeiras



Dessora o queijo mais rápido  
**MFAD-250**  
250g

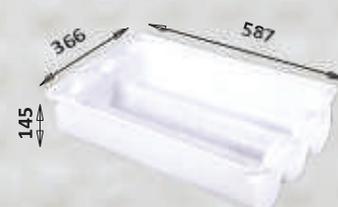


Dessora o queijo mais rápido  
**MFAD-500**  
500g



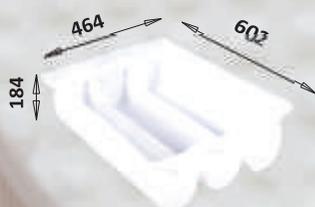
Capacidade de 36 a 44 queijos

**QJ-250**  
250g



Capacidade de 27 a 30 queijos

**QJ-500**  
500g



Capacidade de 30 a 36 queijos

**QJ-800**  
800g



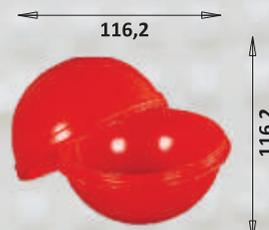
Capacidade de 18 a 20 queijos

**QJ-1000**  
1000g



Capacidade de 8 a 10 queijos

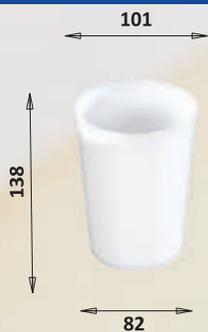
**QJ-2000/3000**  
2000g a 3000g



**Embalagem EBRE-1000**  
Queijo Bola - Reino - Edan 1000g

# Ricota - Tubos de Provolone e Ricota - Muçarela

## Ricota



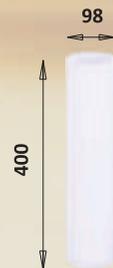
**FR-500**  
500g



**FRE-1500**  
1500g



**TP-45**  
45mm



**TP-3000**  
98mm

## Tubos de Provolone e Provoleta

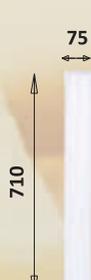
## Tubos de Ricota



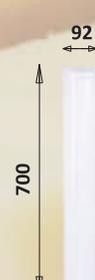
**TP-5000**  
125mm



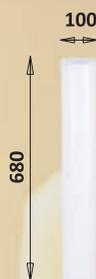
**TP-30000**  
250mm



**TRF-75**  
75mm



**TRF-92**  
92mm



**TER-100**  
100mm



**TP-110**  
110mm

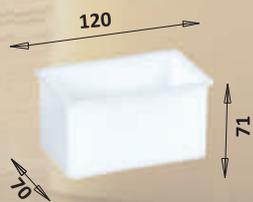


**TRP-130**  
130mm



**TRF-150**  
150mm

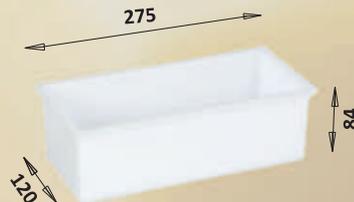
## Muçarela - Requeijão



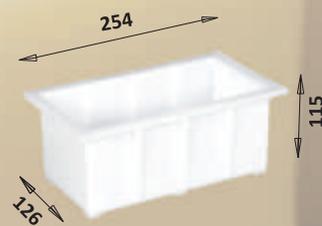
**FM-500**  
500g



**FM-1000**  
1000g



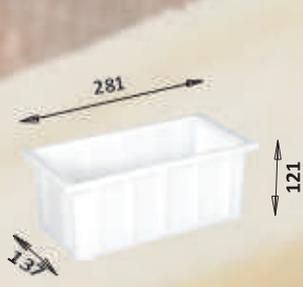
**FM-2500**  
2000 a 2500g



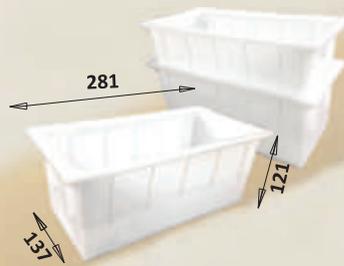
**FM-3000**  
2500 a 3000g

# LINHA FORMAS PARA QUEIJO

## Prato Lanche - Coalho - Forma para Fatiamento - Requeijão



**FM-4000**  
3000 a 4000g



**FM-4000 Rebaixada**  
3000 a 4000g



**FM-8000**  
8000g

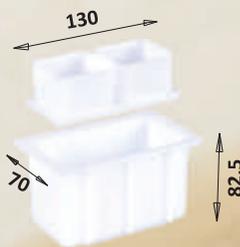


**FM-10000**  
10000g

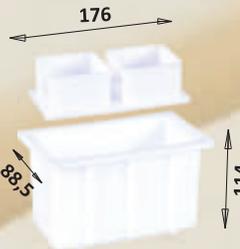


**FM-13000**  
13000g

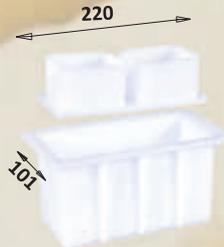
### Prato Lanche - Queijo Coalho



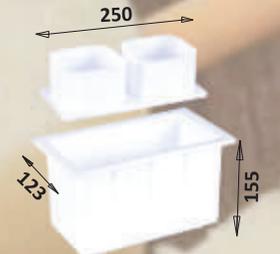
**PL-500**  
400 a 600g



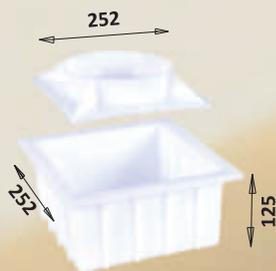
**PL-1000**  
900 a 1200g



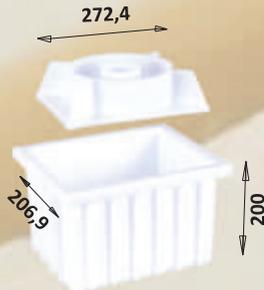
**PL-2000**  
1800 a 2500g



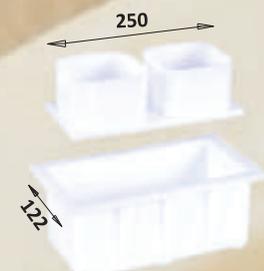
**PL-3000**  
2500 a 4000g



**PL-6000**  
5000 a 7000g



**PL-8000**  
8000g



Especial para queijo coalho espeto

**FQC-3000**  
1500 a 3000g

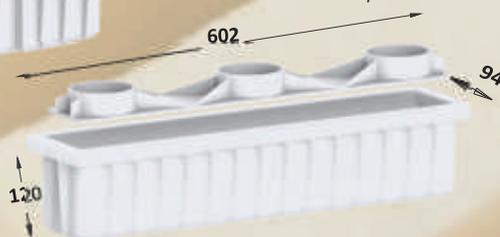


**FQCR-1200**  
1200g

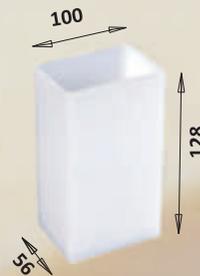
### Forma de Queijo Muçarela e Prato para Fatiamento



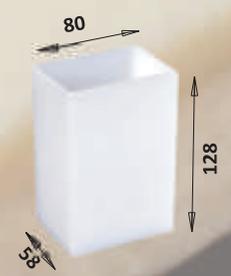
500mm ou 600mm  
Reduz a perda das pontas,  
melhorando o aproveitamento  
e a produtividade.



### Requeijão em Barra



**RB-R-500**  
500g



**RB-M-500**  
500g

# LINHA FORMAS PARA QUEIJO



Minas Padrão - Montanhês - Gruyère - Parmesão - Canastra - Reino - Doce

## Minas Padrão - Cobocó



**CP-500**  
400 a 700g



2 opções de prensador: Alto e Baixo  
**CP-800**  
700 a 900g



2 opções de prensador: Alto e Baixo  
**MP-1000**  
900 a 1100g



Queijo não precisa ser virado  
**CPO-300**  
200 a 300g



Queijo não precisa ser virado  
**CPO-500**  
400 a 500g



Queijo não precisa ser virado  
**CPO-800**  
700 a 800g

## Montanhês



3000 a 4000g

## Gruyère



13000g

## Parmesão - Colonial - Gouda



**FP-3000**  
1800 a 3000g



**FP-5000**  
4000 a 5000g



**FP-7000**  
7000g

## Canastra



## Reino - Bola - Edan

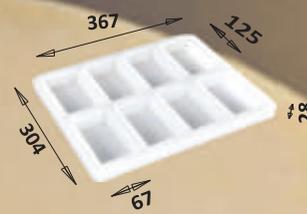


**FB-1000**  
1000g

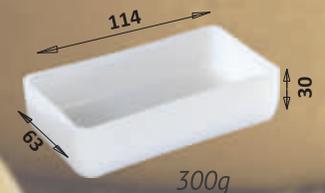


**FB-1800**  
1800g

## Doce



300g - 8 cavidades



300g

Também disponíveis em outros tamanhos

\*Medidas Internas em Milímetros

# LINHA VASILHAMES - BANDEJAS - DESSORADORES

## Conjunto Bandeja Plástica Enformadora

### Composto por:

- 1 - Bandeja Enformadora (abastecimento de massa)
- 2 - Formas Minas Frescal
- 3 - Bandeja Grade
- Opcional - Bandeja Tombo com Tela

### Capacidade para:

- 15 formas 1000g
- 28 formas 500g
- 40 formas 250g



## Dessoradores

CP 500g/800	com Aro
MP 1000g	com Aro
FB 1000g/1800g	com Aro
CPO 300g/500g/800g	com Aro
FP 3000g/5000g/7000g	com Aro
FRE 1500g	com Aro
MF 250g	com Elástico
PL 500g	com Aro
PL 1000g	com Aro
PL 2000g	com Aro
PL 3000g	com Aro
PL 6000g	com Aro
PL 8000g	com Aro
FQC 3000g	com Aro

## Vasilhames Rosca Externa



**VAS-30L**  
30 Litros



**VAS-30L ALTO**  
30 Litros



**VAS-50L**  
50 Litros



Cada alça suporta 2 vezes o peso do vasilhame cheio de leite.



Batoques 100% testados com dispositivo pneumático (100kg/Força).



Vasilhame e peças de reposição com melhor custo-benefício do mercado.



Pinos de fixação das alças fabricado em plástico de engenharia.



Base reforçada com arcos de alta resistência.

## Vasilhames



**VAS-2L**  
2 Litros



**VAS-3L**  
3 Litros



**VAS-5L**  
5 Litros



**VAS-10L**  
10 Litros



**VAS-15L**  
15 Litros



**VAS-20L**  
20 Litros



**VAS-30L**  
30 Litros

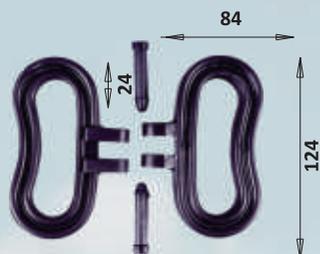


**VAS-50L**  
50 Litros

# ACESSÓRIOS E UTENSÍLIOS



## Acessórios para Vasilhame



**AV-3050**

Vasilhame de 30 a 50 Litros



Para vasilhame de 2, 3, 5, 10, 15 e 20 Litros

**TP-20**



Para vasilhame de 30 a 50 Litros

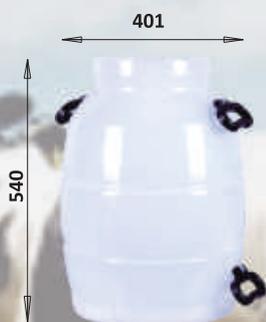
**TP-50**



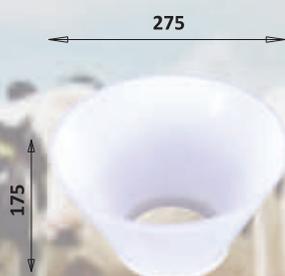
Para vasilhame de 30 e 50 Litros

**TP-30/50 EXT**

## Utensílios para Ordenha



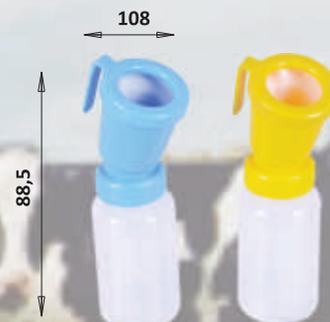
Vasilhame de Ordenha  
Tarro para Ordenha/45 Litros



Coador de leite com tela  
**CL-50**

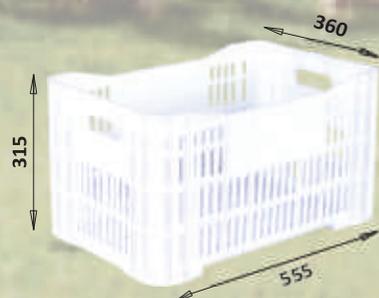


Balde para Ordenha  
12 Litros

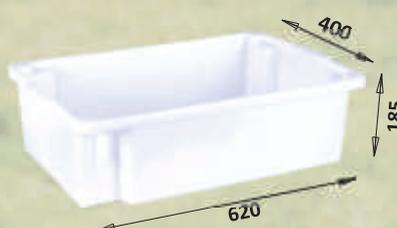


Aplicador para  
desinfecção de tetos 300ml

## Caixas



**Caixa Hortifruti**

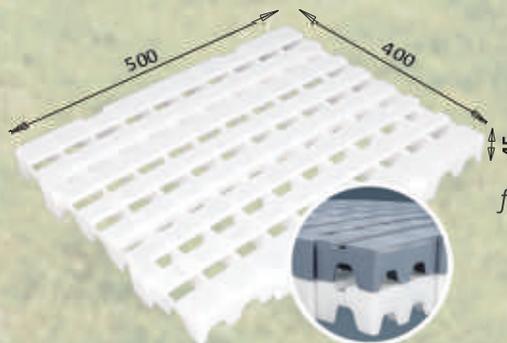
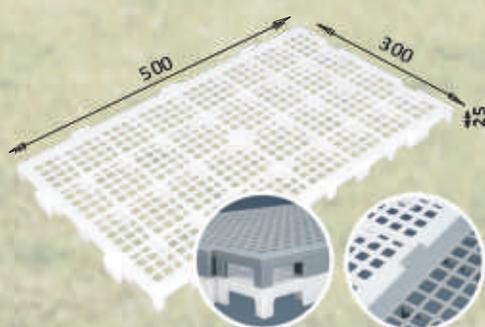


**Caixa Multiuso**



**Caixa Transporte de leite**

## Estrado Plástico para Diversas Aplicações



Encaixe macho/fêmea,  
segurança e perfeita  
montagem antiderrapante;  
Aeração e alta vazão no  
escoamento de líquidos;  
Reduz em 90% o atrito,  
facilitando a movimentação de  
carga sobre a superfície;  
Suporta carga estática de  
20 ton/m<sup>2</sup> sem deformação.

\*Medidas Externas em Milímetros



Seu Leite Merece o Melhor!

## CANAIS DE COMUNICAÇÃO INJESUL



[contato@injesul.com.br](mailto:contato@injesul.com.br)  
[setorcomercial@injesul.com.br](mailto:setorcomercial@injesul.com.br)



[www.injesul.com.br](http://www.injesul.com.br)



+55 35 3271-6930  
+55 35 3042-0999

Siga-nos nas redes sociais:



[injesul\\_plasticos](https://www.instagram.com/injesul_plasticos)



[injesulplasticos](https://www.facebook.com/injesulplasticos)

**Injesul Plásticos Indústria e Comércio Ltda**  
Estrada Nova Baden s/n - Bairro Nova Baden  
CEP: 37480-000 - Lambari - Minas Gerais