



Seu Leite Merece o Melhor



CATÁLOGO DE PRODUTOS



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 30 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 e muitos outros que compõem o processo de fabricação dos queijos.

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.



LINHA FORMAS PARA QUEIJO

Minas Frescal - Ricota



Minas Frescal - Ricota



MF-250
200 a 300g



MF-500
500g



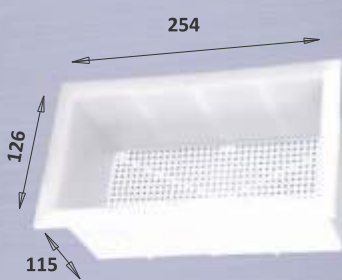
MF-700
700g



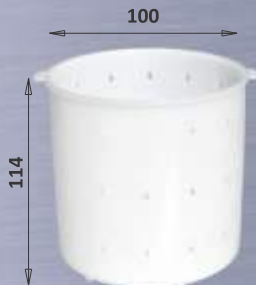
MF-1000
1000g



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



MFR-3000
3000g



MFE-500
500g



MFE-1000
1000g

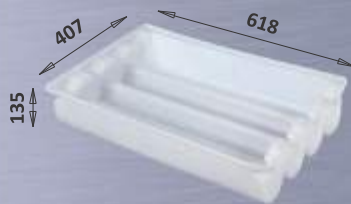


Dessora o queijo mais rápido
MFAD-250
250g

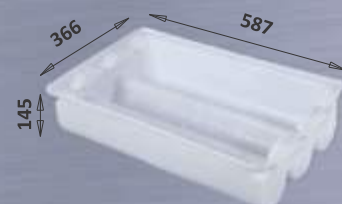


Dessora o queijo mais rápido
MFAD-500
500g

Queijeiras



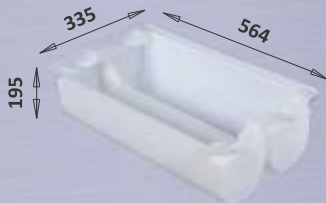
Capacidade de 36 a 44 queijos
QJ-250
250g



Capacidade de 27 a 30 queijos
QJ-500
500g



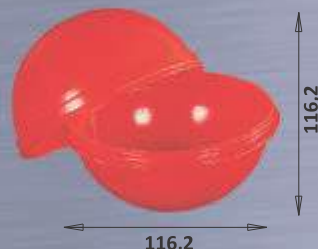
Capacidade de 30 a 36 queijos
QJ-800
800g



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

*Medidas Internas

LINHA FORMAS PARA QUEIJO

Ricota - Tubos de Provolone e Ricota - Muçarela

Ricota

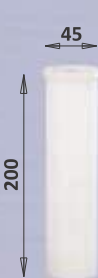


FR-500
500g



FRE-1500
1500g

Tubos de Provolone e Provoleta



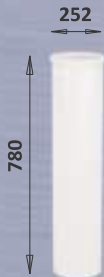
TP-45
45mm



TP-3000
98mm

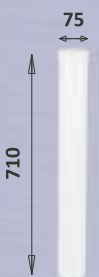


TP-5000
125mm



TP-30000
250mm

Tubos de Ricota



TRF-75
75mm



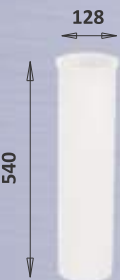
TRF-92
92mm



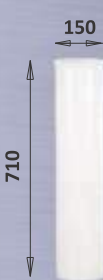
TER-100
100mm



TP-110
110mm

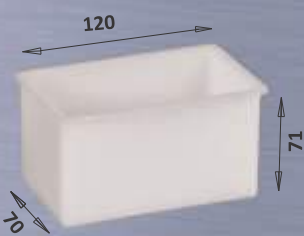


TRP-130
130mm

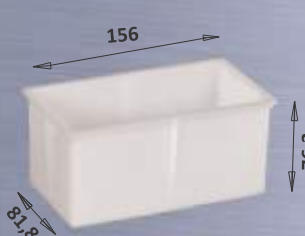


TRF-150
150mm

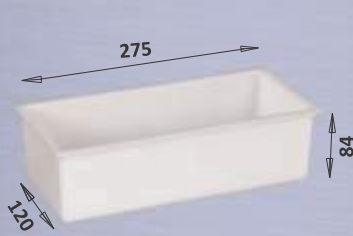
Muçarela - Requeijão



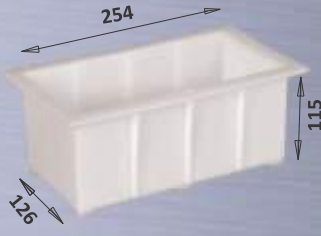
FM-500
500g



FM-1000
1000g



FM-2500
2000 a 2500g



FM-3000
2500 a 3000g

Prato Lanche - Coalho - Forma para Fatiamento - Requeijão

FM-4000
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

*Medidas Internas

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

Bandeja Plástica - Dessoradores - Vasilhames

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



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

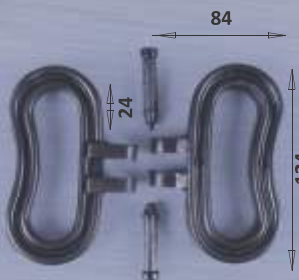


VAS-50L
50 Litros

Disponíveis nas cores Cinza ou Azul

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
Fardo com 72 tampas



Para vasilhame de 30 a 50 litros
TP-50
Fardo com 15 tampas

Utensílios para Ordenha



Vasilhame de Ordenha
Tarro para Ordenha/ 45 Litros



Coador de leite com tela
CL-50

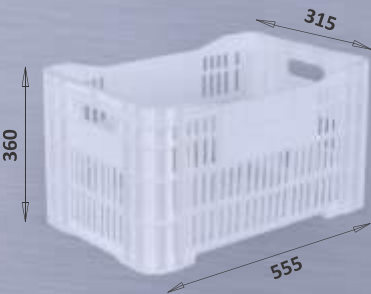


Balde para Ordenha
com tampa / 12 Litros



Aplicador para
desinfecção de tetos 300ml

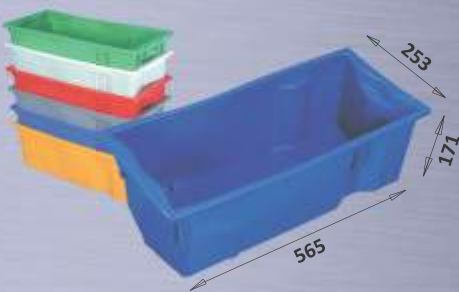
Caixas



Caixa Hortifruti

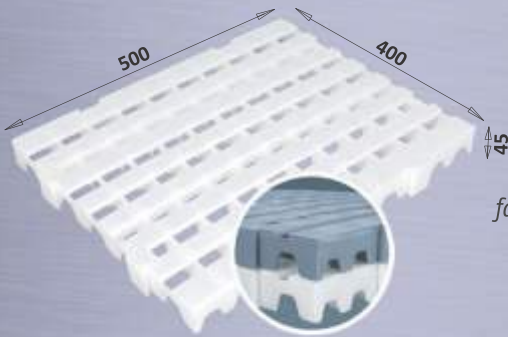
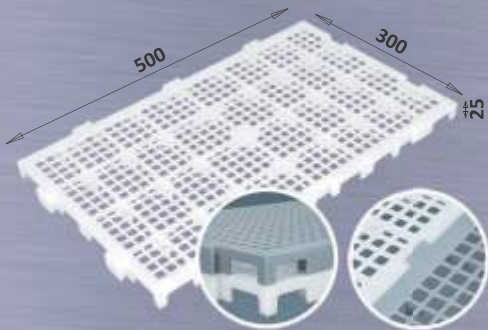


Caixa Multiuso



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/m² sem deformação.

Prensas Pneumáticas
de 02 a 24 Colunas



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

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



Prensa Mecânica Manual
de 01 a 12 Colunas

Máquina de Fracionar Pneumática

Fraciona Parmesão, Prato ou Coalho



Máquina de Fracionar Ricota

Ricota / Frescal

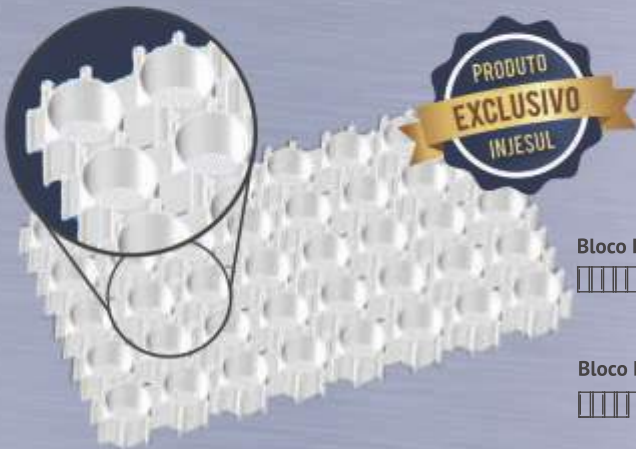
- Opcionais:
- Trocar somente a ferramenta de corte para fracionar outros tamanhos e formatos de queijos.
 - Automatizar a inserção do palito no queijo coalho.
 - fabricação com NR12



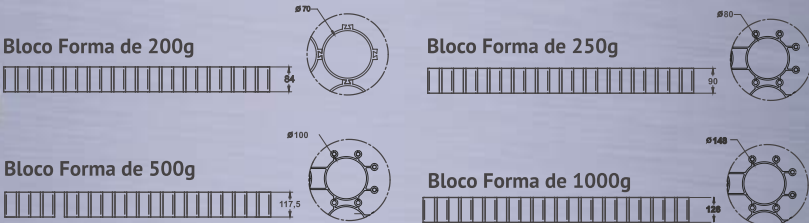
Máquina de Fracionar Manual

Fraciona Minas Padrão ao meio

LINHA INOX



Opções para todos os tamanhos de formas, com ou sem fundo. Reduz o contato manual com a massa, a contaminação e aumenta a produtividade



Carrinho Giratório para Bloco Forma



Mesa Enformadora



Rodo para Manipulação de Massa



Carrinho para Transporte de Bloco Forma

Monobloco

Aumenta o rendimento do leite e padroniza a qualidade da muçarela;

*Pica, fileta e molda a massa, em apenas um processo;
Toda construída em aço inoxidável 304;
Acabamento em Teflon nas áreas de contato com o queijo ou a massa, para reduzir aderência e facilitar higienização;
Sistema de aquecimento a vapor, maior economia;
Controle preciso de temperatura da água por controlador digital e velocidade da rosca por inversor de frequência, para perfeito ajuste do processo e funcionamento automatizado;
Capacidade produtiva de 300kg/h; 500 kg/h; 1000 kg/h; 2000 kg/h;
Cabeçote frontal de moldagem com opção manual ou automática.*

Alimentação trifásica ou monofásica





Carrinho Tombo Duplo
Formas de Minas Frescal / Ricota

*Realiza o tombo no queijo
sem a necessidade de
manipular as formas
Ricota / Frescal*



Carrinho Tombo
Formas de Minas Frescal / Ricota



Carrinho Tombo
Fabricação de Ricota em Tubo

*Reforçadas e produzidas em aço inoxidável AISI 304,
próprio para manipulação de alimentos*



Mesa para Manipulação
de Massa



Carrinho com Caçamba
*Para transporte de massa,
queijo e outras aplicações
200 L / 300 L / 500 L*



Tanque Camisa Alta

*Com opções de
camisa alta e baixa,
fogareiro ou vapor*



Tanque Camisa Baixa



Pia
Em aço inoxidável



Lira Horizontal
ou Vertical

Régua Vasilhame
50 Litros



Garfo para Mexer Massa



Lava Botas Automático

LINHA INOX



Painel eletrônico com proteção contra curtos/surtos e sobrecorrente. Monitoramento de tensão. Fornecido com toda programação de tempo e temperatura adequada. Alimentação de 220V monofásica.



Sistema de refrigeração por expansão direta no fundo, acionamento por uma unidade condensadora externa devidamente dimensionada e programada para que o leite atinja a temperatura recomendada.



Tampa superior externa em aço inoxidável que aumenta a resistência e facilita a limpeza.

TANQUE
300
LITROS

TANQUE
500
LITROS

TANQUE
750
LITROS

TANQUE
1000
LITROS

TANQUE
1500
LITROS

TANQUE
2000
LITROS

- Corpo externo em polietileno com maior resistência a impacto, livre de corrosão e isolamento térmico superior. Opção do corpo externo em aço inoxidável;
- Corpo interno em aço inoxidável AISI 304;
- Chassi fabricado em aço inoxidável;
- Isolamento térmico em Poliuretano Expandido.



DADOS TÉCNICOS						
Capacidade Nominal	A*	B	Dimensões Aproximadas			Potência do Compressor
			C	D*	E*	
300 litros	1090	950	1550	230	840	1 hp
500 litros	1450	950	1670	210	1225	1,5 hp
750 litros	1600	1150	1805	320	1370	2 hp
1000 litros	1395	1320	2110	190	1215	3 hp
1500 litros	1470	1490	2400	200	1300	4 hp
2000 litros	1455	1753	2717	198	1285	5 hp

