

SUCK MILK®

Tradição que gera resultados

CATÁLOGO

DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS
PARA AGROINDÚSTRIA DE

Laticínios

de **25** Anos
de experiência
na fabricação de
equipamentos

de **15** Anos
em projetos para
agroindústria
de laticínios

Conheça

A SUCK MILK

Estabelecida no Oeste Catarinense desde 1995, a Suck Milk atua na fabricação de máquinas e equipamentos para o setor agroindustrial familiar rural, na área de laticínios/queijarias.

Desde a sua fundação, adotou a filosofia de excelência no que oferece aos seus clientes. Por isso, conta com uma equipe de profissionais capacitados e comprometidos com resultados. Sendo assim, **uma empresa solidificada e presente em todo o território nacional e países do Mercosul.**

A empresa destaca-se no mercado pelo seu comprometimento e engajamento com o cliente. Visto que, por meio de seus produtos e serviços, estabelece uma produção com mais eficiência e rentabilidade financeira, colabora na viabilização para a permanência da família na área rural e para o aumento da produção de alimentos.

A Suck Milk possibilita eficiência ao pequeno e médio produtor e oferta resultados de qualidade máxima na produção de queijo e demais derivados do leite.

Em fevereiro de 2022, depois de intensificar e melhorar ainda mais seus processos de trabalho, a Suck Milk conquistou a Certificação ISO 9001. Essa é a versão brasileira da norma internacional ISO – *International Organization for Standardization* – 9001, que estabelece regras para a implantação de um Sistema de Gestão da Qualidade na empresa.

Essa certificação comprova a padronização dos processos, o compromisso com a qualidade na gestão e atendimento, além de proporcionar mais segurança aos clientes que adquirem os produtos e serviços da Suck Milk.

Desenvolver a melhor tecnologia com custo-benefício em máquinas e equipamentos dimensionados a produção de derivados lácteos para empreendedores de pequena e média escala, emplaca a competitividade com os produtos dos grandes laticínios. **O resultado é a evolução da agroindústria familiar com excelência na produção e distribuição.**



POLÍTICA DE QUALIDADE

Desenvolver tecnologias para o setor agroindustrial, comprometendo-se com os requisitos das partes interessadas e a melhoria contínua, colaborando para com a sustentabilidade da vida no campo.

Estratégias para alcançar os objetivos: Melhoria contínua dos processos, treinamento para integralização dos colaboradores, mantendo a produtividade e qualidade dos produtos e serviços e a satisfação do cliente.

VISÃO

Ser reconhecida como referência no ramo de atuação, pela **qualidade dos produtos oferecidos e serviços prestados.**

VALORES

Marca - Valorização e orgulho de ser Suck Milk.

Qualidade - Primar pela qualidade dos equipamentos produzidos e serviços prestados.

Confiança - Ser a preferência dos clientes.

Pessoas - Proporcionar o desenvolvimento com respeito e segurança das pessoas.

Ética e responsabilidade - Prezar pela ética e responsabilidade social.



Tradição que
gera
Resultados

RECEPÇÃO

TANQUE PARA COLETA DE LEITE.....	05
TANQUE DE RECEPÇÃO/PULMÃO.....	05
RESFRIADOR DE LEITE A GRANEL	06
TANQUE DE ESTOCAGEM COM RESFRIAMENTO (SILO)	06

PASTEURIZAÇÃO

PASTEURIZADOR RÁPIDO PARA LEITE E OUTROS	07
PASTEURIZADOR RÁPIDO PARA QUEIJO	07
PASTEURIZADOR LENTO COMPACTO	08
PASTEURIZADOR LENTO ELÉTRICO PARA LEITE E OUTROS.....	08
PASTEURIZADOR LENTO PARA LEITE E OUTROS	09
PASTEURIZADOR LENTO ELÉTRICO DE LEITE PARA BEZERRAS	09
PASTEURIZADOR LENTO ELÉTRICO COMPACTO DE LEITE PARA BEZERRAS	10
PASTEURIZADOR LENTO PARA CALDA DE SORVETE E MATURADOR	10
TANQUE INOX DE AQUECIMENTO PARA ÁGUA	11
GERADOR DE ÁGUA QUENTE	11
SISTEMA DE AQUECIMENTO ELÉTRICO	12
TANQUE BANCA DE GELO	12

FABRICAÇÃO

TANQUE ELÉTRICO PARA FABRICAÇÃO DE QUEIJO	13
QUEIJOMATIC	13
MONOBLOCO PARA QUEIJO MUSSARELA	14
TANQUE PARA SALGA	14
MESAS EM AÇO INOX	15
DESNATADEIRA	16
KIT AUXILIAR PARA SISTEMA DESNATE	16
BATEDOR DE MANTEIGA	17
TACHO ELÉTRICO PARA FABRICAÇÃO DE DOCES	17
MATURADOR PARA CALDA DE SORVETE	18

PRENSAGEM

PRENSA PNEUMÁTICA PARA QUEIJO	18
FORMAS PARA QUEIJO	19
DESSORADORES PARA FORMAS.....	19

MATURAÇÃO E ESTOCAGEM

CÂMARA FRIA FIXA	19
CÂMARA FRIA MÓVEL	20
ESTANTE EM AÇO INOX	20
CARRINHO PRATELEIRA	21

EMBALAGEM

EMBALADEIRA AUTOMÁTICA PARA LÍQUIDOS	21
EMBALADEIRA AUTOMÁTICA PARA LÍQUIDOS E PASTOSOS	22
EMBALADEIRA PNEUMÁTICA SEMIAUTOMÁTICA DOSADORA PARA ENVASE DE LÍQUIDOS E PASTOSOS	22
EMBALADEIRA PNEUMÁTICA PORTÁTIL/SELADORA/DOSADORA PARA LÍQUIDOS	23
EMBALADEIRA A VÁCUO PNEUMÁTICA.....	23

BARREIRA SANITÁRIA

PIA PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS	24
LAVA BOTAS	24

AUXILIARES

BANCADA EM AÇO INOX COM CUBA PARA LABORATÓRIO	25
BANCADA EM AÇO INOX COM CUBA PARA LAVATÓRIO DE UTENSÍLIOS.....	25
TANQUE PARA SISTEMA DE LAVAGEM CIP	25

TANQUE PARA COLETA DE LEITE

Esse tanque tem por finalidade a coleta de leite nas propriedades rurais, para ser transportado até a agroindústria de laticínios.

- Construído em aço inox;
- Formato cilíndrico na posição Vertical ou Horizontal;
- Tampa com vedação para inspeção;
- Registro 2" saída para líquidos;
- Acabamento sanitário.

Código	Capacidade	Comprimento	Largura	Altura	Peso
579	1000L	1400mm	1200mm	1500mm	180Kg
4636	2000L	1550mm	1500mm	1700mm	200Kg



Ideal para processar:



Leite



Queijo



Iogurte



Bebida Láctea



Crema de leite



Manteiga



Ricota



Requeijão



Doce de Leite

TANQUE DE RECEPÇÃO/PULMÃO

Esse equipamento é utilizado como tanque de recepção nas plataformas de recebimento do leite e/ou como tanque pulmão para receber o leite pasteurizado e enviar para a embaladeira.

- Construído em aço inox;
- Possui tampa;
- Registro para saída de líquidos;
- Acabamento sanitário.

Código	Capacidade	Comprimento	Largura	Altura	Peso
551	100L	1000mm	800mm	550mm	30Kg
503	300L	1320mm	1110mm	1020mm	43Kg
434	500L	1000mm	850mm	1600mm	80Kg



Ideal para processar:



Leite

RESFRIADOR DE LEITE A GRANEL

Tem por finalidade armazenar e fazer o processo de resfriamento do leite e diminuir a proliferação das bactérias, mantendo assim a qualidade do leite.

- Construído em aço inox;
- Isolamento térmico com poliuretano expandido;
- Agitador elétrico com acionamento automático;
- Termostato elétrico digital para controle da temperatura;
- Refrigeração por unidade de frio e fundo por expansão;
- Régua e tabela para medição do volume de leite;
- Acabamento sanitário.

Código	Capacidade	Comprimento	Largura	Altura	Peso
638	300L	1340mm	1160mm	750mm	130Kg
640	500L	1370mm	1200mm	900mm	150Kg
634	1000L	1340mm	1200mm	1600mm	240Kg
635	1500L	1600mm	1400mm	1600mm	285Kg
636	2000L	1800mm	1630mm	1600mm	350Kg
637	3000L	2130mm	2000mm	1600mm	320Kg



Ideal para processar:



Leite



Queijo



Queijo Artesanal



Iogurte



Bebida Láctea



Crema de leite



Manteiga



Ricota



Requeijão



Doce de Leite

TANQUE DE ESTOCAGEM COM RESFRIAMENTO (SILO)

O tanque de estocagem com resfriamento (silo) é utilizado para armazenar e acelerar o processo de resfriamento do leite, diminuindo a proliferação das bactérias e mantendo a qualidade do leite.

- Construído em aço inox;
- Agitador elétrico com acionamento automático;
- Controlador digital de temperatura;
- Isolamento térmico;
- Acabamento sanitário;
- Conexões de tubulações em aço inox RJT;
- Sistema de limpeza CIP com spray ball;
- Sistema de alívio de pressão com válvula.



Código	Capacidade	Comprimento	Largura	Altura	Peso
4363	5000L	2100mm	1900mm	2700mm	500Kg

Ideal para processar:



Leite



Queijo



Iogurte



Bebida Láctea



Crema de leite



Manteiga



Ricota



Requeijão



Doce de Leite

PASTEURIZADOR RÁPIDO PARA LEITE E OUTROS

O pasteurizador rápido (a placas) tem por finalidade a pasteurização do leite e outros líquidos e a diminuição da proliferação bacteriana. Proporciona tratamento térmico do produto com agilidade no processo produtivo, atendendo às normas sanitárias.

- Construído em aço inox;
- Placas corrugadas para circular o líquido;
- Três torres para a realização do processo de pasteurização;
- Painel de comando com controle de todas as funções do equipamento;
- Válvulas solenoides para desvio de fluxo automático;
- Controlador de temperatura digital;
- Comando de bomba de água quente com excesso de temperatura;
- Tubo retardador;
- Tanque de equilíbrio;
- Filtro acrílico com elemento filtrante em aço inox;
- Termoregistrador de temperatura monitorado por software;
- Limpeza do equipamento ocorre em circuito fechado.

Código	Capacidade	Comprimento	Largura	Altura	Peso
1771	450 a 500L/h	880mm	1230mm	1540mm	86Kg
1769	800 a 1000L/h	850mm	1300mm	1500mm	140Kg
1055	1800 a 2000L/h	850mm	1300mm	1500mm	175Kg
3126	2500 a 3000L/h	850mm	1300mm	1500mm	235Kg
4613	4500 a 5000L/h	850mm	1300mm	1500mm	300Kg

**Ideal para
processar:**



Leite



Queijo

PASTEURIZADOR RÁPIDO PARA QUEIJO

O pasteurizador rápido (a placas) tem por finalidade a pasteurização do leite e a diminuição da proliferação bacteriana. Proporciona tratamento térmico do produto com agilidade no processo produtivo, atendendo às normas sanitárias.

- Construído em aço inox;
- Placas corrugadas para circular o líquido;
- Duas torres para a realização do processo de pasteurização;
- Painel de comando com controle de todas as funções do equipamento;
- Válvulas solenoides para desvio de fluxo automático;
- Controlador de temperatura digital;
- Comando de bomba de água quente com excesso de temperatura;
- Tubo retardador;
- Tanque de equilíbrio;
- Filtro acrílico com elemento filtrante em aço inox;
- Termoregistrador de temperatura monitorado por software;
- Limpeza do equipamento ocorre em circuito fechado.

Código	Capacidade	Comprimento	Largura	Altura	Peso
2081	450 a 500L/h	850mm	1100mm	1500mm	75Kg
2082	800 a 1000L/h	850mm	1100mm	1500mm	115Kg
2085	1800 a 2000L/h	1000mm	1020mm	1370mm	140Kg
2086	2500 a 3000L/h	850mm	1100mm	1500mm	190Kg
3092	4500 a 5000L/h	850mm	1100mm	1500mm	230Kg



**Ideal para
processar:**



Queijo

PASTEURIZADOR LENTO COMPACTO

Essa máquina tem por finalidade a pasteurização do leite e a diminuição da proliferação bacteriana. Proporciona tratamento térmico do produto, podendo pasteurizar leite e outros líquidos. Pode ser utilizado no processamento do leite para transformação, através da fermentação, em iogurte ou bebida láctea e na fabricação do queijo (coagulação e corte). Garante assim, mais rentabilidade, economia e melhora no processo final.

- Construído em Aço Inox;
- Isolamento térmico com poliuretano expandido;
- Agitador elétrico;
- Lira com corte horizontal e vertical;
- Controlador de temperatura digital;
- Registro de 2" para escoamento de líquidos (soro);
- Duas tampas removíveis;
- Entrada e saída para circulação de água;
- Aquecimento por resistência elétrica;
- Com resfriamento através de unidade de frio e fundo expandido;
- Acabamento sanitário.

Código	Capacidade	Comprimento	Largura	Altura	Peso
2887	50L	970mm	970mm	1150mm	95Kg
1210	150L	1250mm	1230mm	1060mm	115Kg
1212	300L	1650mm	1350mm	1200mm	170Kg
1214	500L	1950mm	1450mm	1430mm	220Kg



Ideal para processar:



PASTEURIZADOR LENTO ELÉTRICO PARA LEITE E OUTROS

Essa máquina tem por finalidade a pasteurização do leite e a diminuição da proliferação bacteriana. Proporciona tratamento térmico do produto, podendo pasteurizar leite e outros líquidos. Pode ser utilizado no processamento do leite para transformação, através da fermentação, em iogurte ou bebida láctea e na fabricação do queijo (coagulação e corte). Garante assim, mais rentabilidade, economia e melhora no processo final.

- Construído em aço inox;
- Camisa tripla;
- Isolamento térmico com poliuretano expandido;
- Agitador elétrico;
- Controlador de temperatura digital;
- Registro de 2" para escoamento de líquidos;
- Tampa removível;
- Lira corte horizontal e vertical removível;
- Cesto dessorador;
- Aquecimento e resfriamento por tubulação de entrada e saída por onde circula água em circuito fechado;
- Acabamento sanitário.

Código	Capacidade	Comprimento	Largura	Altura	Peso
4593	50L	1100mm	650mm	1200mm	50Kg
4601	150L	1220mm	920mm	1250mm	70Kg
3382	300L	1600mm	1320mm	1100mm	125Kg
3384	500L	1950mm	1450mm	1200mm	160Kg
3385	1000L	1990mm	1540mm	1300mm	180Kg



Ideal para processar:



PASTEURIZADOR LENTO PARA LEITE E OUTROS

Essa máquina tem por finalidade a pasteurização do leite e a diminuição da proliferação bacteriana. Proporciona tratamento térmico do produto, podendo pasteurizar leite e outros líquidos. Pode ser utilizado no processamento do leite para transformação, através da fermentação, em iogurte ou bebida láctea e na fabricação do queijo (coagulação e corte). Garante assim, mais rentabilidade, economia e melhora no processo final.

- Construído em aço inox;
- Camisa tripla;
- Isolamento térmico com poliuretano expandido;
- Agitador elétrico;
- Controlador de temperatura digital;
- Registro de 2" para escoamento de líquidos;
- Tampa removível;
- Lira corte horizontal e vertical removível;
- Cesto dessorador;
- Aquecimento e resfriamento por tubulação de entrada e saída por onde circula água em circuito fechado;
- Acabamento sanitário.



Ideal para processar:



Leite



Queijo



Iogurte



Bebida Láctea



Nata

Código	Capacidade	Comprimento	Largura	Altura	Peso
1557	50L	1100mm	650mm	1200mm	50Kg
785	150L	1350mm	850mm	1200mm	80Kg
787	300L	1750mm	1200mm	1200mm	120Kg
790	500L	1950mm	1450mm	1200mm	160Kg
2245	1000L	1990mm	1540mm	1300mm	180Kg

PASTEURIZADOR LENTO ELÉTRICO DE LEITE PARA BEZERRAS

A máquina tem por finalidade, pelo processo de pasteurização, o aproveitamento do leite de descarte. Reduzindo ao máximo a proliferação bacteriana e agentes patógenos causadores de doenças.

- Construído em aço inox;
- Camisa tripla;
- Isolamento térmico com poliuretano expandido;
- Agitador elétrico;
- Controlador de temperatura digital;
- Registro de 2" para escoamento de líquidos;
- Tampa removível;
- Aquecimento por resistência elétrica;
- Resfriamento por tubulação de entrada e saída por onde circula água em circuito fechado;
- Acabamento sanitário.



Ideal para processar:



Leite

Código	Capacidade	Comprimento	Largura	Altura	Peso
5173	300L	1510mm	1160mm	1250mm	125Kg
4384	500L	1300mm	1050mm	1550mm	170Kg

PASTEURIZADOR LENTO ELÉTRICO COMPACTO DE LEITE PARA BEZERRAS

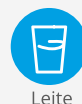
Tem por finalidade, pelo processo de pasteurização, o aproveitamento do leite de descarte, reduzindo ao máximo a proliferação bacteriana e agentes patógenos causadores de doenças.

- Construído em aço inox;
- Sistema automático de pasteurização;
- Camisa tripla;
- Isolamento térmico com poliuretano expandido;
- Agitador elétrico;
- Controladores de temperatura digital;
- Registro de 2" para escoamento de líquidos;
- Tampa removível;
- Aquecimento por resistência elétrica;
- Resfriamento através de unidade de frio e fundo expandido;
- Acabamento sanitário.



Código	Capacidade	Comprimento	Largura	Altura	Peso
4855	300L	1750mm	1230mm	1220mm	170Kg
4942	500L	1950mm	1450mm	1430mm	220Kg

Ideal para processar:



Leite

PASTEURIZADOR LENTO PARA CALDA DE SORVETE E MATURADOR

Tem por finalidade a pasteurização do leite e a diminuição da proliferação bacteriana. Proporciona tratamento térmico do produto, podendo pasteurizar leite e outros líquidos. Usado no processamento do leite para transformação e maturação de calda de sorvete. Garante mais rentabilidade, economia e melhora no processo final.

- Construído em aço inox;
- Isolamento térmico com poliuretano expandido;
- Agitador elétrico;
- Emulsor para mistura;
- Controlador de temperatura digital;
- Registro de 2" para escoamento de líquidos (soro);
- Respiro de alívio de pressão;
- Aquecimento por resistência elétrica;
- Com resfriamento através de unidade de frio e fundo expandido;
- Acabamento sanitário.



Código	Capacidade	Comprimento	Largura	Altura	Peso
4594	50L	1100mm	650mm	1200mm	100Kg
800	150L	1350mm	850mm	1200mm	115Kg
1238	300L	1750mm	1200mm	1300mm	170Kg

Ideal para processar:



Sorvete

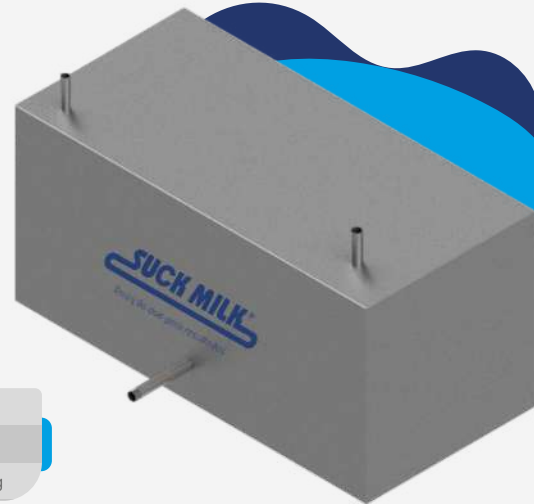


Leite

TANQUE INOX DE AQUECIMENTO PARA ÁGUA

Esse equipamento é utilizado para o aquecimento de água, com lenha, para o processo de circulação em circuito fechado nos sistemas de pasteurização.

- Construído em aço inox;
- Entrada e retorno para água;
- Saída para acoplamento de bomba.



Código	Capacidade	Comprimento	Largura	Altura	Peso
4637	400L	600mm	1200mm	600mm	58Kg
4638	1400L	1300mm	1670mm	1300mm	125Kg

Ideal para processar:



Leite



Queijo



Iogurte



Bebida Láctea



Nata

GERADOR DE ÁGUA QUENTE

Máquina utilizada para aquecimento de água e necessária para o processo de pasteurização rápida. Aquecimento a vapor, com um sistema que realiza a mistura de vapor com água. Possui isolamento térmico, que mantém a temperatura no tanque e garante mais rentabilidade e economia, melhorando o processo final.

- Construída em aço inox;
- Isolamento térmico;
- Válvula solenoide, para controle de entrada de vapor;
- Controlador de temperatura digital;
- Saída e retorno para a água;
- Bomba de circulação de água.

Código	Capacidade	Comprimento	Largura	Altura	Peso
4379	500 e 1000L	350mm	350mm	1450mm	30Kg
3254	2000L	350mm	350mm	1450mm	32Kg
5174	3000L	350mm	350mm	1450mm	32Kg
3255	5000L	350mm	350mm	1450mm	35Kg



Ideal para processar:



Leite



Queijo

SISTEMA DE AQUECIMENTO ELÉTRICO

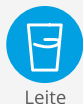
Utilizado para a geração de água quente no processo de pasteurização rápida. A água é aquecida por resistências elétricas e circula em circuito fechado até o pasteurizador.

- Construído em aço inox;
- Isolamento térmico;
- Controlador de temperatura digital;
- Aquecimento por resistências elétricas;
- Boia para controle de nível;
- Tanque vertical;
- Saída e retorno para a água;
- Bomba de circulação de água.

Código	Capacidade	Comprimento	Largura	Altura	Peso
2625	15000W	300mm	300mm	1450mm	32Kg
3107	20000W	300mm	300mm	1450mm	33Kg
4517	24000W	350mm	350mm	1450mm	33Kg
4152	36000W	350mm	350mm	1450mm	35Kg
4381	48000W	350mm	350mm	1450mm	36Kg



Ideal para processar:



TANQUE BANCA DE GELO

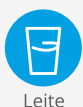
Essa máquina tem por finalidade gelar a água para realizar a circulação em circuito fechado dos sistemas de refrigeração para pasteurização.

- Construída externamente com chapa galvanizada com pintura eletrostática;
- Tanque interno de polietileno;
- Isolamento térmico;
- Termostato digital para controle de temperatura;
- Serpentina de cobre;
- Unidade de refrigeração.

Código	Capacidade	Comprimento	Largura	Altura	Peso
649	1000L	1200mm	1100mm	1600mm	120Kg
652	2000L (3CV)	1350mm	1350mm	2450mm	130Kg
654	2000L (5CV)	1500mm	1400mm	2500mm	145Kg
2096	5000L	3000mm	1450mm	2000mm	430Kg
5106	9000L	4100mm	2100mm	1900mm	700Kg
4364	20000L	3800mm	2200mm	2900mm	1200Kg



Ideal para processar:



TANQUE ELÉTRICO PARA FABRICAÇÃO DE QUEIJO

Utilizada na fabricação de diversos tipos de queijo. Máquina em formato cilíndrico que facilita a realização do processo de fabricação do produto e a higienização do equipamento.

- Construído em aço inox;
- Lira para corte da massa;
- Registro de saída 2";
- Controlador de temperatura digital;
- Entrada e saída para circulação de água;
- Sistema de aquecimento por resistência elétrica;
- Camisa dupla (lateral e fundo);
- Acabamento sanitário.

Código	Capacidade	Comprimento	Largura	Altura	Peso
3856	50L	850mm	740mm	1150mm	30Kg
4357	150L	1180mm	880mm	1200mm	45Kg
4355	300L	1500mm	1150mm	1200mm	60Kg
4356	500L	1950mm	1450mm	1200mm	110Kg
4352	1000L	1990mm	1540mm	1200mm	130Kg



Ideal para processar:



Queijo



Queijo Artesanal



logurte



Bebida Láctea

QUEIJOMATIC

A Queijomatic tem por finalidade a fabricação de queijo. Agiliza o processo e diminui a mão de obra de produção por realizar os cortes da massa em processo motorizado.

- Construída em aço inox;
- Camisa dupla nas laterais e no fundo do tanque para circulação de água;
- Com motoredutor elétrico para acionamento das liras;
- Inversor de frequência para controle de velocidade e auto reverse, para corte da massa;
- Pannel de comando elétrico;
- Registro saída 4" para descarga do soro e massa;
- Liras para corte da massa horizontal e vertical;
- Aquecimento a vapor;
- Escoamento total do produto;
- Plataforma de trabalho;
- Acabamento sanitário.

Código	Capacidade	Comprimento	Largura	Altura	Peso
4621	500L	1800mm	1100mm	1300mm	180Kg
505	1000L	2600mm	1800mm	2000mm	220Kg
2753	2000L	3500mm	2500mm	1900mm	500Kg
3230	3000L	4900mm	2300mm	1900mm	680Kg
3129	5000L	4700mm	2300mm	2500mm	980Kg



Ideal para processar:



Queijo

MONOBLOCO PARA QUEIJO MUSSARELA

A máquina tem por finalidade a realização do processo de picagem, filagem e moldagem da massa de queijo mussarela. Permite um acabamento padronizado ao produto final, através de um processo automatizado.

- Construída em aço inox;
- Cabeçote com troca automática;
- Controle de velocidade de injeção por inversor de frequência;
- Controlador digital de temperatura;
- Aquecimento a vapor e elétrico;
- Sistema de parada do equipamento com interruptores de segurança;
- Sistema de aquecimento que não permite o vapor entrar em contato com o alimento;
- Moldagem de queijo de 0,5 a 4 quilogramas.



Código	Capacidade	Comprimento	Largura	Altura	Peso
4382	150 a 200Kg/h	1710mm	800mm	1600mm	120Kg
5102	250 a 350Kg/h	1710mm	800mm	1600mm	120Kg
3091	400 a 600Kg/h	2200mm	900mm	1700mm	150Kg

Ideal para processar:



Queijo

TANQUE PARA SALGA

Utilizado para a acomodação das peças de queijo em salmoura, para conclusão do processo de salga. **Disponível nas modalidades:**

Ideal para processar:



Queijo

INDIVIDUAL



- Construído em aço inox;
- Com tampa;
- Formato retangular.

Código	Capacidade	Comp.	Larg.	Alt.	Peso
2563	400L	700mm	1250mm	900mm	35Kg

TRIPLO



- Construído em aço inox;
- Estrutura tripla de suporte para acomodação de cada tanque individualmente;
- Formato retangular.

Código	Capacidade	Comp.	Larg.	Alt.	Peso
3763	900L	740mm	2100mm	1430mm	120Kg

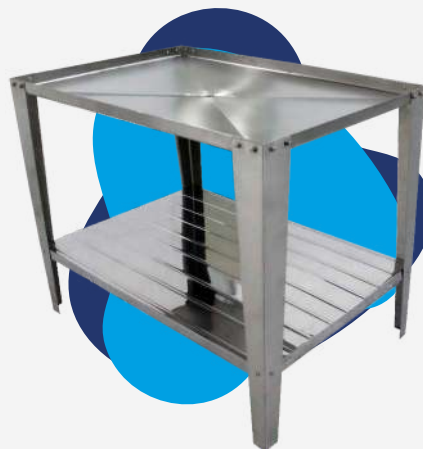
Mesas EM AÇO INOX

MESA COM ABA:

A mesa em aço inox com aba é indicada para agroindústrias em geral para manipulação dos produtos (alimentos). Seu escorredor tem a função de escorrer a água na secagem das formas. Possui acabamento sanitário contribuindo para aumentar a qualidade dos alimentos.

- Indicada para agroindústrias em geral;
- Manipulação dos produtos (alimentos);
- Construída em aço inox;
- Acabamento sanitário.

Código	Comprimento	Largura	Altura	Peso
4325	800mm	1150mm	900mm	24Kg



MESA COM ABA E RODINHA:

A mesa em aço inox com aba e rodinha é indicada para agroindústrias em geral para manipulação dos produtos (alimentos). Seu escorredor tem a função de escorrer a água na secagem das formas. Possui acabamento sanitário contribuindo para aumentar a qualidade dos alimentos.

- Indicada para agroindústrias em geral;
- Manipulação dos produtos (alimentos);
- Construída em aço inox;
- Transporte dos alimentos;
- Acabamento sanitário.

Código	Comprimento	Largura	Altura	Peso
4380	810mm	1200mm	910mm	26Kg



MESA COM ABA QUEIJEIRA:

A mesa queijeira tem por finalidade a manipulação da massa do queijo para drenagem de soro no processo de enformagem.

- Indicada para agroindústrias em geral;
- Manipulação dos produtos (alimentos);
- Construída em aço inox;
- Abas de 150mm de altura;
- Acabamento sanitário;
- Capacidade máxima de carga de 40kg.

Código	Comprimento	Largura	Altura	Peso
4862	670mm	970mm	910mm	23Kg



Ideal para processar:



DESNATADEIRA

Máquina que extrai a gordura do leite, deixando-o mais padronizado. Utilizada no processo de produção de certos tipos de queijos, leite desnatado e nata. Possui regulagem manual para controlar o percentual de gordura retirado.

- Bica, pratos, pinhão em aço inox;
- Motor de acionamento monofásico;
- Baixo consumo de energia;
- Acabamento sanitário.

Código	Capacidade	Comprimento	Largura	Altura	Peso
1269	50L/h	430mm	320mm	700mm	25Kg
2571	100L/h	450mm	330mm	700mm	33Kg
766	225L/h	470mm	340mm	700mm	35Kg
5176	275L/h	470mm	340mm	700mm	35Kg
2163	650L/h	500mm	350mm	650mm	40Kg
435	1000L/h	800mm	380mm	850mm	60Kg
3737	1000L/h Trif.	800mm	380mm	850mm	60Kg



Ideal para processar:



Creme de leite

KIT AUXILIAR PARA SISTEMA DESNATE

Esse equipamento tem como finalidade o acoplamento ao sistema de pasteurização rápida, para realização do desnate ou padronização do leite em circuito fechado.

- Construído em aço inox;
- Possui tampa;
- Bomba sanitária;
- Conexões;
- Mangueiras atóxicas.

Código	Capacidade	Comprimento	Largura	Altura	Peso
4050	500 a 2000L/h	700mm	400mm	750mm	30Kg
4383	3000 a 5000L/h	700mm	400mm	750mm	32Kg



Ideal para processar:



Creme de leite

BATEDOR DE MANTEIGA

Equipamento com função de bater o creme do leite até sua transformação em manteiga. A movimentação do tambor é radial, com controle de velocidade e sistema de parada através de alavanca.

- Construído em aço inox;
- Motor elétrico;
- Inversor de frequência para controle de velocidade;
- Registro de alívio de pressão;
- Tampa com junta de vedação;
- Sistema de emergência de proteção de corpo para parada do tambor;
- Acabamento sanitário.



Código	Capacidade	Comprimento	Largura	Altura	Peso
4122	20Kg	1000mm	750mm	1250mm	50Kg
306	50kg	1300mm	750mm	1350mm	80Kg

Ideal para processar:



Manteiga

TACHO ELÉTRICO PARA FABRICAÇÃO DE DOCES

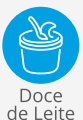
O tacho para a fabricação de doces é utilizado para produção de doce de leite, geleias e outros.

- Construído em aço inox;
- Camisa dupla;
- Agitador com motoredutor e inversor de frequência para controle de velocidade;
- Raspador para agitação no fundo e lateral;
- Utiliza óleo vegetal para aquecimento;
- Tombador do tanque com alavanca para retirada do produto;
- Acabamento sanitário.



Código	Capacidade	Comprimento	Largura	Altura	Peso
4132	50L	650mm	650mm	700mm	55Kg
4377	100L	1130mm	1040mm	1280mm	65Kg
4378	200L	850mm	1050mm	1400mm	75Kg

Ideal para processar:



Doce de Leite



Geleia

MATURADOR PARA CALDA DE SORVETE

Utilizado na maturação da calda do sorvete. Proporciona mais rendimento e cremosidade ao produto final. Mantém a calda em uma temperatura controlada por até 12 horas. Garante assim, mais rentabilidade, economia e melhora no processo final.

- Construído em aço inox;
- Isolamento térmico com poliuretano expandido;
- Agitador elétrico com motoredutor;
- Termostato digital para controle da temperatura;
- Registro de saída de 2";
- Caimento no fundo que facilita escoamento do produto;
- Baixo consumo de energia;
- Acabamento sanitário.



Código	Capacidade	Comprimento	Largura	Altura	Peso
4129	50L	1100mm	650mm	1200mm	100Kg
736	150L	1350mm	850mm	1200mm	115Kg
738	300L	1750mm	1200mm	1300mm	170Kg

Ideal para processar:



Sorvete

PRENSA PNEUMÁTICA PARA QUEIJO

A prensa pneumática é utilizada para prensar diversos tipos de queijo e retirar o soro da massa. Pode ser fabricada em duas modalidades, para formas de formato redondo ou retangular.

- Construída em aço inox;
- Cilindros pneumáticos individuais por torre;
- Válvula rotativa de acionamento para descida e subida dos prensadores;
- Regulagem de pressão;
- Hastes de travamento por torre.

Código	Capacidade	Forma	Redonda	Comprimento	Largura	Altura	Peso
2679	10 formas	Redonda	500g (400 a 700g)	360mm	200mm	2050mm	12Kg
1049	10 formas	Redonda	1000g (500 a 1200g)	500mm	433mm	2150mm	12Kg
2680	6 formas	Redonda	3000g (1800 a 3000g)	400mm	400mm	2000mm	24Kg
4625	6 formas	Redonda	5000g (4000 a 5000g)	400mm	400mm	2000mm	22Kg
1035	10 formas	Retangular	500g (400 a 600g)	400mm	420mm	2050mm	12Kg
3494	10 formas	Retangular	1000g (900 a 1200g)	300mm	250mm	2000mm	12Kg
4605	6 formas	Retangular	3000g (2500 a 4000g)	350mm	400mm	2000mm	28Kg
2677	7 formas	Retangular	2000g (1800 a 2500g)	400mm	400mm	2000mm	24Kg



Ideal para processar:



Queijo



Queijo Artesanal



FORMAS PARA QUEIJO

Recipiente de polietileno rígido, onde será disposta a massa para moldar de acordo com o tipo e tamanho do queijo.

Ideal para processar:



Queijo



Queijo Artesanal



DESSORADORES PARA FORMAS

Confeccionado em poliéster com moldura em polietileno, necessário para retirar o soro da massa durante o processo de prensagem, além de melhorar o aspecto do queijo.

Ideal para processar:



Queijo



Queijo Artesanal

CÂMARA FRIA FIXA

Utilizada para conservação do leite e derivados, que garante mais qualidade aos alimentos e agrega assim, maior valor ao produto final.

- Construída em parede isotérmica galvanizada com pintura eletrostática;
- Isolamento em EPS;
- Porta de Giro;
- Controlador digital e automático de temperatura, degelo, ventilação e iluminação;
- Variados tamanhos, espessuras, potências e temperaturas.

Essa modalidade de câmara fria é projetada em tamanhos diversificados, de acordo com a necessidade de produção de cada cliente. A montagem da mesma é realizada in-loco.

**Comercializada por metro quadrado e potência, que variam de acordo com a utilização e a produção do cliente.*



Ideal para processar:



Leite



Queijo



iogurte



Bebida Láctea



Nata



Manteiga



Ricota



Requeijão

CÂMARA FRIA MÓVEL

Utilizada para conservação do leite e seus derivados, que garante mais qualidade aos alimentos. É pensada para pequenas produções. Pode ser deslocada e movida conforme necessidade da agroindústria.

- Construída em parede isotérmica galvanizada com pintura eletrostática;
- Isolamento em EPS;
- Duas portas de Giro;
- Controlador digital e automático de temperatura, degelo e ventilação;
- 60% da largura da câmara abriga duas prateleiras em aço inox, para acomodar alimentos;
- 40% da largura da câmara tem o espaço interno vago para acomodar alimentos em recipientes (ex.: grades).



Código	Capacidade	Comprimento	Largura	Altura	Peso
2178	1900L	600mm	2360mm	2000mm	150Kg

Ideal para processar:



Leite



Queijo



Queijo Artesanal



Iogurte



Bebida Láctea



Nata



Manteiga



Ricota



Requeijão

ESTANTE EM AÇO INOX

Equipamento utilizado para armazenar o queijo no período da maturação. Pode ser utilizada tanto na área de produção das agroindústrias como em câmaras frias.

- Construída em aço inox;
- Possui capacidade de carga de 40 quilogramas distribuídas uniformemente em cada uma de suas prateleiras;
- Possui acabamento sanitário.



Ideal para processar:



Leite



Queijo



Queijo Artesanal



Iogurte



Bebida Láctea



Nata



Geleia



Manteiga



Ricota



Requeijão



Doce de Leite



Creme de Leite



Sorvete



Suco

Código	Modelos	Capacidade por prateleira	Carga por prateleira	Comprimento	Largura	Altura	Peso
745	6 prateleiras	15 pç (1Kg retangular) ou 12 pç (1Kg redondo)	40Kg	400	1150	1800	25Kg
4126	12 prateleiras	15 pç (1Kg retangular) ou 12 pç (1Kg redondo)	40Kg	400	1150	2400	56Kg

CARRINHO PRATELEIRA

Equipamento desenvolvido para agilizar a logística na produção. Possui rodas giratórias que facilitam a locomoção e tornam o transporte dos alimentos e utensílios mais fácil e prático.

- Construído em aço inox;
- Possui rodas para deslocamento;
- Composto por tampo e uma prateleira;
- Acabamento sanitário.

Código	Comprimento	Largura	Altura	Peso
3042	600mm	405mm	950mm	15Kg

Ideal para processar:



Leite



Queijo



Queijo Artesanal



Iogurte



Bebida Láctea



Nata



Manteiga



Ricota



Requeijão



Doce de Leite



Creme de Leite



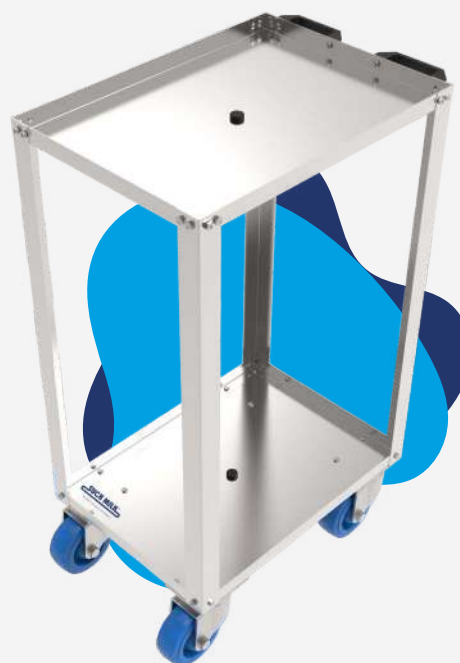
Suco



Geleia



Sorvete



EMBALADEIRA AUTOMÁTICA PARA LÍQUIDOS

Máquina de funcionamento automático para envase de líquidos em um processo prático, que atende os padrões da vigilância sanitária.

- Construída em aço inox;
- Pés reguláveis;
- Fácil instalação e operação;
- Fácil limpeza;
- Cilindros pneumáticos blindados de dupla ação e amortecimento, com camisa 100% de alumínio anodizado, que proporciona eficiência e durabilidade;
- Injeção de líquidos através de bomba sanitária;
- Datador Hot Stamping;
- Possui fotocélula;
- Lâmpada germicida;
- Soldagem da embalagem vertical e horizontal;
- Utiliza embalagem em bobinas com e sem arte;
- Dosador com regulagem de 500 a 1000 mililitros;
- Opção com ou sem estabilizador de energia.

Código	Capacidade	Comprimento	Largura	Altura	Peso
772	500 a 1000L/h	660mm	700mm	1600mm	93Kg
3765	500 a 1000L/h*	660mm	700mm	1600mm	103Kg

*Com estabilizador de energia.



Ideal para processar:



Leite



Suco

Maturação e estocagem

Embalagem

EMBALADEIRA AUTOMÁTICA PARA LÍQUIDOS E PASTOSOS

A máquina tem por finalidade o envase de líquidos e pastosos automaticamente (leite, bebida láctea, iogurte e nata) e atende os padrões da vigilância sanitária.

- Construída em aço inox;
- Pés reguláveis;
- Fácil instalação e operação;
- Fácil limpeza;
- Cilindros pneumáticos blindados de dupla ação e amortecimento, com camisa 100% de alumínio anodizado, que proporciona eficiência e durabilidade;
- Sistema de injeção dos líquidos e pastosos através de sistema pneumático, reservatório e regulador de dosagem;
- Datador Hot Stamping;
- Possui fotocélula;
- Lâmpada germicida;
- Soldagem da embalagem vertical e horizontal;
- Utiliza embalagem em bobinas com e sem arte;
- Dosador com regulagem de 500 a 1000 mililitros;
- Opção com ou sem estabilizador de energia.

Código	Capacidade	Comprimento	Largura	Altura	Peso
1911	até 500L/h	700mm	1100mm	1600mm	85Kg
3766	até 500L/h*	700mm	1100mm	1600mm	94Kg

*Com estabilizador de energia.



Ideal para processar:



Leite



Iogurte



Nata



Bebida Láctea

EMBALADEIRA PNEUMÁTICA SEMIAUTOMÁTICA DOSADORA PARA ENVASE DE LÍQUIDOS E PASTOSOS

Equipamento semiautomático desenvolvido para atender produções de menor volume. Viabiliza a industrialização para pequenas unidades de agroindústrias, além de garantir qualidade ao produto final comercializado. Possibilita embalar leite, iogurte, bebida láctea e nata.

- Construída em aço inox;
- Regulador de altura de embalagem;
- Regulador de tempo de solda;
- Injeção através de sistema pneumática;
- Led indicador de finalização de solda;
- Utiliza embalagens do tipo saquinho, com e sem arte;
- Soldagem da embalagem horizontal;
- Dosador com regulagem de 250 a 1000 mililitros;
- Equipamento fixado na parede.

Código	Capacidade	Comprimento	Largura	Altura	Peso
2700	200 a 300 embalagens/h	530mm	470mm	1760mm	30Kg



Ideal para processar:



Leite



Iogurte



Bebida Láctea



Nata

EMBALADEIRA PNEUMÁTICA PORTÁTIL/SELADORA/DOSADORA PARA LÍQUIDOS

Equipamento semiautomático, desenvolvido para atender produções de menor volume. Viabiliza a industrialização para pequenas unidades de agroindústrias, além de garantir qualidade ao produto final comercializado. Possibilita embalar leite e outros líquidos.

- Construída em aço inox;
- Regulador de altura de embalagem;
- Regulador de tempo de solda;
- Injeção através de bomba elétrica;
- Led indicador de finalização de solda;
- Utiliza embalagens do tipo saquinho, com e sem arte;
- Soldagem da embalagem horizontal;
- Dosador com regulagem de 250 a 1000 mililitros;
- Equipamento fixado na parede.



Código	Capacidade	Comprimento	Largura	Altura	Peso
2038	200 a 300L/h	400mm	350mm	700mm	30Kg

Ideal para processar:



Leite



Suco

EMBALADEIRA A VÁCUO PNEUMÁTICA

Essa máquina tem por finalidade eliminar o oxigênio das embalagens para a melhor conservação de queijos, além de outros produtos sólidos e secos. A sucção é realizada através de um bico sugador que retira todo o ar contido na embalagem. Através de uma resistência filetada, a embalagem é selada impedindo o retorno do ar, garantindo assim a qualidade do produto acabado.

- Construída em aço inox;
- Reservatório de vácuo;
- Bico sugador;
- Manômetro para informação de vácuo;
- Cabeçote e resistência para solda (selagem);
- Soldagem da embalagem horizontal;
- Controle de tempo de solda.



Código	Capacidade	Comprimento	Largura	Altura	Peso
4393	120 pç/h	450mm	500mm	900mm	37Kg

Ideal para processar:



Queijo



Queijo Artesanal



Produtos Secos

PIA PARA HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

Utilizada em todas as fábricas alimentícias, na barreira sanitária para higienização das mãos, respectivamente, evitando toques com as mãos e consequentemente novas contaminações.

- Construída em aço inox;
- Bica para água, com acionamento elétrico através de alavanca;
- Bica para detergente líquido, com acionamento por bomba através de pedal;
- Dispenser para detergente líquido.

Código	Comprimento	Largura	Altura	Peso
1838	420mm	380mm	1060mm	7,8Kg



LAVA BOTAS

O equipamento tem como finalidade a utilização em barreiras sanitárias em todas as fábricas alimentícias, para a realização da limpeza dos calçados utilizados pelas pessoas que têm acesso à unidade de produção. Disponível nas modalidades:

MANUAL



- Construído em aço inox;
- Escovas fixas para limpeza;
- Torneira com ducha para água;
- Compacto.

Código	Comprimento	Largura	Altura	Peso
3239	450mm	310mm	890mm	15Kg

ELÉTRICO AUTOMÁTICO



- Construído em aço inox;
- Escova cilíndrica rotativa para limpeza;
- Motoredutor para acionamento da escova com acionamento automático pelo pedal;
- Torneira com ducha para água com acionamento automático;
- Compacto;
- Baixo consumo de energia.

Código	Comprimento	Largura	Altura	Peso
630	420mm	720mm	700mm	32Kg

BANCADA EM AÇO INOX COM CUBA PARA LABORATÓRIO

Equipamento utilizado no laboratório de qualquer indústria de alimentos.

- Construída em aço inox;
- Com chapa superior (tampo) de 1,20mm de espessura;
- Estrutura em tubos 20x20mm de parede 2,00mm;
- Com cuba;
- Fixada na parede e chão.

Código	Comprimento	Largura	Altura	Peso
3870	500mm	1000mm	900mm	16,5Kg



BANCADA EM AÇO INOX COM CUBA PARA LAVATÓRIO DE UTENSÍLIOS

Equipamento para higienização de formas e utensílios utilizados na fabricação de qualquer indústria de alimentos.

- Construída em aço inox;
- Com chapa superior (tampo) de 1,20mm de espessura;
- Estrutura em tubos 20x20mm de parede 2,00mm;
- Com cuba;
- Fixada na parede e chão.

Código	Comprimento	Largura	Altura	Peso
3868	520mm	1200mm	900mm	18Kg



TANQUE PARA SISTEMA DE LAVAGEM CIP

A máquina é utilizada para o aquecimento de água e solução de limpeza para o processo de higienização no setor industrial.

- Construído em aço inox;
- Isolamento térmico com poliuretano expandido;
- Controlador de temperatura digital;
- Válvula solenoide, para controlar a entrada de vapor;
- Bomba de circulação de água quente.

Código	Capacidade	Comprimento	Largura	Altura	Peso
3232	500L	1150mm	900mm	1350mm	80Kg
3234	1000 L	1650mm	1400mm	1350mm	100Kg



Conheça

AS SOLUÇÕES EM PROJETOS
REALIZADAS PELA SUCK MILK:



1. Desenvolvimento de projeto arquitetônico para agroindústria modelo SIM, SIE e SISBI/SUASA;



2. Prestação de serviço de suporte técnico para a implementação da agroindústria;



3. Fechamento da agroindústria com parede isotérmica;



4. Fornecimento de câmara fria;



5. Fornecimento de máquinas e equipamentos para laticínios;



6. Atendimento técnico para clientes Suck Milk.

Acesse e confira as
histórias de sucesso:

suckmilk.com.br/historias-de-sucesso/

SUCK MILK®

Tradição que gera resultados





SUCK MILK®

Tradição que gera resultados

TECAGRO Indústria e Comércio de Equipamentos
para Agroindústria de Laticínios Familiar Rural

☎ 49 3333 0015 📞 49 9 8801 2255

✉ suckmilk@suckmilk.com.br

✉ comercial@suckmilk.com.br

📷 @suckmilk_tecagro 📘 @SuckMilk

🌐 suckmilk.com.br

📍 Rua João Solivo, 272 - Distrito Industrial | Trevo Principal - BR 282 KM 568
Nova Erechim/SC | CEP 89865-000