



LINEE DI PRODUZIONE FORMAGGI MOLLI

Attrezzature specifiche per una soluzione mirata alla produzione di formaggi molli.

CALDAIA DI COAGULAZIONE “POLISOFT”

Caldaia di coagulazione con sezione trasversale semicircolare, chiusa, lavabile sotto CIP. Completa di organi di taglio a movimento parallelo e organi di taglio longitudinale, formati da lame in acciaio inox.

SISTEMA DI TRASFERIMENTO SIERO-CAGLIATA “STP”

L'unità è costituita da due serbatoi modulari che lavorano in fasi alternate di vuoto e di aria sterile in pressione

“POLIFORM” SISTEMA DI RIEMPIMENTO STAMPIERE

La miscela cagliata-siero è alimentata tramite un collettore simmetrico in una stampiera.

“DRIP-LINE” SISTEMA DI RIEMPIMENTO STAMPIERE

La miscela cagliata-siero è alimentata su un rullo forato di pre-drenaggio del siero e quindi in una stampiera.

IMPILATORE/RIBALTAPILE STAMPIERE





LIGNES DE PRODUCTION FROMAGES A PÂTE MOLLE

Equipements spécifiques pour une solution visant à la production de fromages à pâte molle.

CUVE DE COAGULATION “POLISOFT”

Cuve de coagulation avec section transversale semi-circulaire, fermée et nettoyable sous NEP. Complète avec dispositifs de coupe à mouvement parallèle et dispositifs de coupe longitudinale, composés par lames en acier inoxydable.

SYSTÈME DE TRANSFERT SERUM-CAILLÉ “STP”

L'unité se compose de deux réservoirs modulaires travaillant en phases alternées de vide et air stérile sous pression.

SYSTÈME DE REMPLISSAGE BLOC-MOULES “POLIFORM”

Le mélange caillé-sérum est alimenté par un collecteur symétrique dans un bloc-moule.

SYSTÈME DE REMPLISSAGE BLOC-MOULES «DRIP-LINE»

Le mélange caillé-sérum est envoyé sur un rouleau percé de pré-drainage du petit-lait et ensuite dans un bloc-moule.

SYSTEME POUR EMPILAGE/RENVERSEMENT DES BLOC-MOULES

