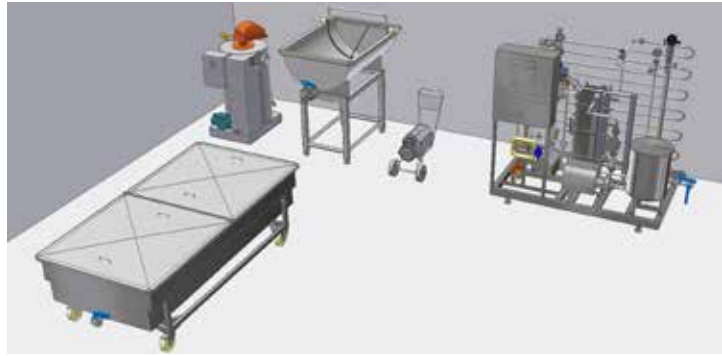
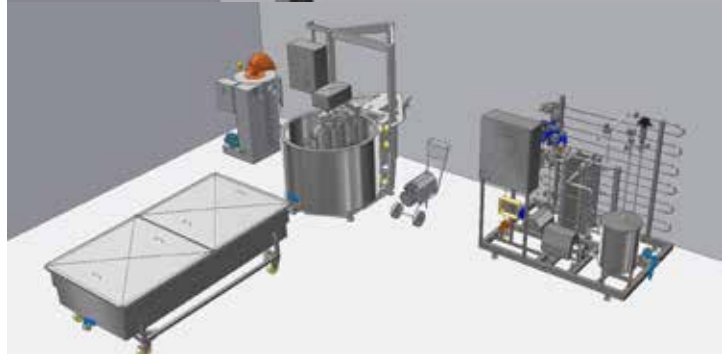
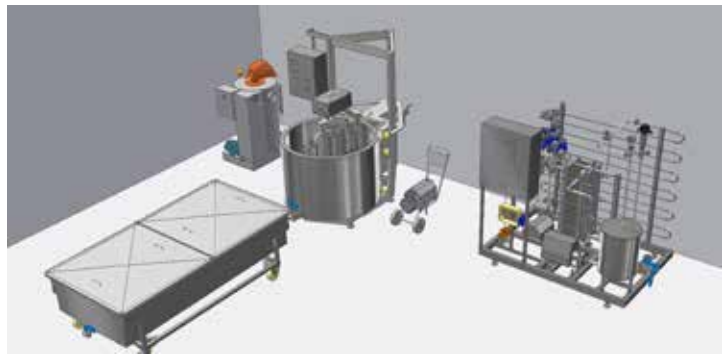
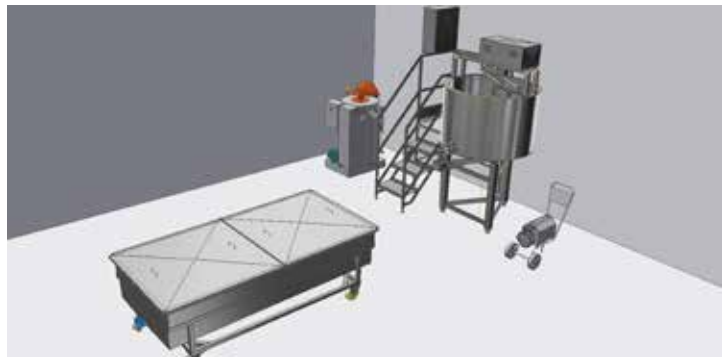
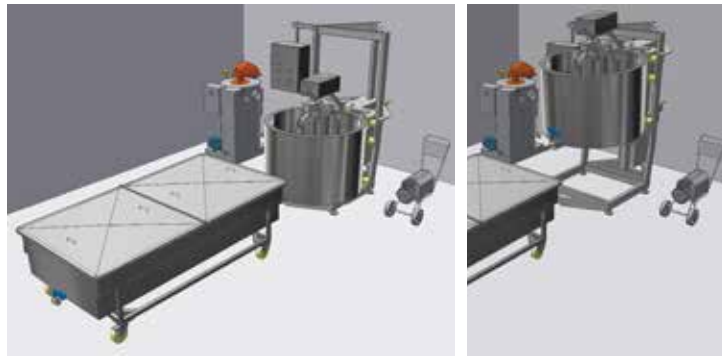


## ALCUNI IMPIANTI TIPO

In funzione delle necessità produttive i prodotti Priamo possono essere combinati per realizzare mini impianti specializzati. Ecco alcuni esempi:



## I PRODOTTI

I minicaseifici Priamo sono studiati e realizzati per soddisfare tecnologicamente a tutte le aspettative desiderate dai clienti più esigenti, **per produrre:**

### FORMAGGI DURI, SEMIDURI E MOLLI



### RICOTTA



### PASTE FILATE



### YOGURT



### LATTE IMBOTTIGLIATO PASTORIZZATO



Ogni mini impianto è composto da:

- Elettropompa autoadescente
- Vasca di coagulazione
- Carrello scarico cagliata, drenaggio, raccolta siero
- Generatore di vapore

A richiesta posso essere fornite:

- Vasca di salatura
- Pressa per formaggio
- Impianto di pastorizzazione
- Impianto per yogurt
- Zangola
- Scrematrice
- Serbatoi per stoccaggio latte e siero

## L'AZIENDA

Dal 1991 **Priamo Food Technologies** produce impianti per il settore lattiero-caseario, facendo della propria esperienza e dell'attitudine alla ricerca tecnologica un elemento distintivo che la rende un'eccellenza in Italia e all'estero.

Nel corso degli anni l'azienda ha sviluppato la propria gamma prodotti rivolgendosi anche ad altri comparti industriali, come il settore birra, beverage e chimico-farmaceutico.

Un ulteriore sviluppo avviene nel 2010 con la produzione di mini caseifici realizzati grazie alla grande esperienza acquisita nella progettazione di grandi realtà produttive.

Per dare ulteriore impulso allo sviluppo tecnologico ed ampliare la propria rete commerciale ai mercati esteri, Priamo entra a far parte dal 2011 di **Della Toffola Group**, già leader mondiale nella produzione di impianti per il settore enologico, bevande, trattamento acque e chimico-farmaceutico.

Priamo è ora in grado di fornire un servizio completo che, dall'iniziale studio di fattibilità, sviluppa la progettazione dalle opere edili sino all'impianto finale, sia per piccole che per grandi aziende.

**Moderna, affidabile e concreta; questa è oggi Priamo Food Technologies.**

## LA QUALITÀ

Per Priamo "qualità" non è solo una parola, ma un obiettivo che si realizza quotidianamente.

L'attenzione che viene posta anche ai minimi particolari rende l'azienda severa con i suoi fornitori e con se stessa, per ottenere sia materie prime e componenti d'eccellenza, che progetti e manufatti dalle alte prestazioni e affidabilità.

Per avere la certezza del risultato Priamo attua il metodo di **STEPbySTEP** con il quale viene verificato puntualmente ogni singolo componente e fase di lavorazione.

Elettronica e meccanica, materiali e ciclo produttivo, capacità di ascoltare e velocità di risposta, tutto concorre a realizzare un elevato standard qualitativo, che oltre a rispondere pienamente alle esigenze del cliente, deve soddisfare per primi tutti i collaboratori dell'azienda.

La qualità in Priamo Food Technologies investe ogni aspetto del lavoro aziendale e la **certificazione ISO 9001** ottenuta ne è un'ulteriore dimostrazione.

## I SERVIZI

Priamo si rivolge a realtà esigenti, a chi cerca con un prodotto di alta tecnologia, un servizio ampio, veloce e flessibile.

**Assistenza meccanica software al cliente Manutenzione programmata, su richiesta e di pronto intervento.**

**Priamo**  
FOOD TECHNOLOGIES  
DELLA TOFFOLA GROUP

**Priamo**  
FOOD TECHNOLOGIES  
DELLA TOFFOLA GROUP

# Minicaseifici





**Vasche di coagulazione e pastorizzazione sollevabile, mod. VCPAS**



**Minipolivante per la produzione di qualsiasi tipo di formaggio e di ricotta** costruita interamente in acciaio inox AISI 304. Capacità: 200-300-500-600 lt

**Vasca di coagulazione aperta su pedana mod. VCA**



**Minipolivante per la produzione di qualsiasi tipo di formaggio e di ricotta** costruita interamente in acciaio inox AISI 304. Capacità: 200-300-500-600 lt

**Vasca coagulazione a culla manuale mod. VCCM**



**Per la produzione di formaggi molli, spalmabili e a coagulazione acida.** Vasca in acciaio inox AISI 304 a culla, a parete semplice o coibentata, con scarico raccordato sul fondo. Capacità: 600-800-1000 lt

**Impianto trattamento termico del latte mod. ITTL**



**Impianto manuale o automatico a normativa** per pastorizzare, preriscaldare e raffreddare il latte per la produzione di formaggi o latte alimentare da imbottigliare. Impianti per il latte. Capacità da 500 lt/ora

**Mastello di filatura**



**Mastello in acciaio inox con supporto** per la filatura manuale della mozzarella. Capacità: 70-90-120 lt

**Pressa pneumatica per formaggio e ricotta**



**Pressa a più ripiani costruita in acciaio inox AISI 304** per la pressatura di qualsiasi tipo di formaggio o di ricotta.

**Pompa autoadesante in acciaio inox carellata**



**Pompe carellate per il trasferimento di liquidi alimentari** quali latte e siero, costruzione interamente inox con girante in AISI 316. Portate da: 2.000/4.000 lt

**Impianto automatico produzione yogurt**



**Impianto per la produzione di yogurt classico o da bere** con miscelazione di frutta in automatico e con trasferimento diretto al confezionamento.