



## LINEE DI PRODUZIONE FORMAGGI PRESSATI

La linea di caseificazione per formaggi pressati è stata realizzata meccanizzando il processo di lavorazione. Le principali macchine che compongono la linea sono:

### **CALDAIA DI COAGULAZIONE "CASEUS"**

SORDI ha progettato e realizzato una vasca di coagulazione polivalente, denominata CASEUS. Le CASEUS sono caldaie di media ed alta capacità (da 2.000 a 15.000 litri), di tipo chiuso, a forma cilindrica, con assi orizzontali.

### **PRE-PRESSATURA/PORZIONATURA**

SORDI costruisce diversi sistemi di pre-pressatura:

#### **"POLICURD"**

Costituito da una vasca di contenimento cagliata rettangolare. Le pareti laterali sono fisse, mentre le pareti anteriori e posteriori sono mobili, in acciaio inox forato (filtro anteriore e posteriore). Il POLICURD ha un nastro mobile completamente sanitizzabile. Una piastra filtrante di pressatura è situata sopra la vasca di drenaggio e consente la pressatura della cagliata. Il tempo di pressatura e la pressione impiegata sono regolabili. Il POLICURD è chiuso e lavabile sotto CIP.

#### **"ALPHA"**

Costituito da 2 vasche rettangolari di raccolta, drenaggio e pressatura della cagliata. Il sistema di pressatura è costituito da piastra in lamiera forata e da cilindri. L'unità di pressatura è mobile e può passare da una vasca all'altra. La pressa è lavabile sotto CIP.

#### **"MINICURD"**

Sistema di pressatura fisso, dotato di un dispositivo di pressatura/ filtrazione ed è proposto in diverse dimensioni del letto di pressatura. Dopo il trasferimento dei blocchi di cagliata negli stampi, il formaggio può essere trasportato alla linea di pressatura finale in conformità alle tecnologie produttive. Dopo la pressatura il formaggio è sottoposto a salatura con sale secco oppure in salamoia.





## LIGNES DE PRODUCTION FROMAGES A PATE PRESSÉE

La ligne la fabrication des fromages à pâte pressée a été réalisée avec mécanisation du procès de travail. Les principales machines composant la ligne sont:

### CUVE DE COAGULATION “CASEUS”

SORDI a projeté et réalisé une cuve de coagulation polyvalente, nommée CASEUS.

Les CASEUS sont des cuves de moyenne et grande capacité (de 2.000 à 15.000 litres), fermées, forme cylindrique, avec des axes horizontaux.



### PRE-PRESSAGE/PORTIONNEMENT

SORDI конструирует различные системы предварительного прессования:

#### “POLICURD”

Il se compose d'une cuve rectangulaire pour le caillé.

Les parois latérales sont fixes, tandis que les parois antérieures et postérieures sont mobiles, en acier inoxydable perforé (filtre antérieur et postérieur).

Le POLICURD a un tapis mobile complètement nettoyable.

Une plaque filtrante de pressage est située au-dessus de la cuve de drainage et permet le pressage du caillé. Le temps de pressage et la pression utilisés sont réglables.

Le POLICURD est fermé et nettoyé sous NEP.

#### «ALPHA»

Composé par 2 cuves rectangulaires pour le ramassage, le drainage et le pressage du caillé.

Le système se compose d'une plaque en tôle percée et de cylindres. L'unité de pressage est mobile et peut passer d'une cuve à l'autre.

L'unité est nettoyée sous NEP.

#### «MINICURD»

Système de pressage fixe, avec dispositif de pressage /filtration, il est proposé avec dimensions du lit de pressage différentes.



Après le transfert des blocs de caillé dans les moules, le fromage peut être envoyé à la ligne de pressage finale en conformité avec les technologies de production.

Après le pressage, le fromage est soumis à une phase de salage avec du sel sec ou bien en saumure.