



PRESSED CURD CHEESE PRODUCTION LINES

The pressed curd cheese making line has been designed by mechanizing the working process. The main machines composing the line are:

“CASEUS” CHEESE VAT

SORDI has designed and developed a polyvalent coagulation vat, named CASEUS.

The CASEUS vats are medium to high capacity vats (2.000 to 13.000 litres), closed type, cylindrically shaped with horizontal axis.

PRE-PRESSING / PORTIONING

SORDI manufactures different pre-pressing systems:

“POLICURD”

It is composed of a rectangular vat to contain the curd.

The side walls are fixed, whilst the front and back walls are movable and made of perforated stainless steel (front and rear filter).

The POLICURD has a movable belt fully cleanable.

A pressing filtering plate is fit over the draining vat and enables the pressing of curd. The applied pressure and the pressing time are adjustable.

The POLICURD is closed and cleanable under CIP.

“ALPHA”

Made of 2 rectangular vats for collection, drainage and pressing of curd. The pressing system is composed of a plate made of pierced sheet cylinders. The pressing unit is movable and can pass from one vat to the other one. The press is cleaned under CIP.

“MINICURD”

It is a fixed pressing system equipped with a pressing /filtering device. It is proposed with different sizes of the pressing layer.

After the transfer of the blocks into the moulds, the cheese can be moved to the final pressing line according to the production technologies. After pressing the cheese is salted with dry salt or in brine.





ЛИНИИ ПРОИЗВОДСТВА ТВЕРДЫХ СЫРОВ

Сыроизготовительная линия для твердых прессованных сыров была спроектирована в процессе механизации рабочего производства. Основные машины, входящие в состав линии:

СЫРОИЗГОТОВИТЕЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ «CASEUS»

Компания SORDI спроектировала и реализовала многофункциональную сыроизготовительную емкость «CASEUS».

«CASEUS» – это котел закрытого типа, средней и высокой производительности (от 2.000 до 13.000 литров), цилиндрической формы с горизонтальными осями.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ПРЕССОВАНИЕ / ПОРЦИОНИРОВАНИЕ

SORDI конструирует различные системы предварительного прессования:

Система «POLICURD»

Представляет собой прямоугольную ванну для сырной массы. Ее боковые стенки зафиксированы, в то время как передняя и задняя стенки подвижны и изготовлены из нержавеющей перфорированной стали (представляя собой два фильтра: спереди и сзади). Система POLICURD укомплектована полностью моющим ленточным конвейером.

Фильтрующая пластина для прессования установлена над дренажной ванной, позволяя прессование сырной массы.

Продолжительность прессования и сила применяемого давления могут регулироваться. POLICURD - блок закрытого типа, подключающийся к СИП-мойке.

Система «ALPHA»

Представляет собой 2 прямоугольные ванны, предназначенные для сбора, дренажа и



прессования сырной массы. Блок прессования представляет собой перфорированную пластину и цилиндры. Блок прессования подвижен и может быть перемещен из одной ванны в другую. Пресс может быть подключен к СИП-мойке.

Система «MINICURD»

Неподвижная система прессования. Оснащена специальным устройством прессования/ фильтрации и предлагается с прессовочным основанием разных размеров.

После подачи блоков сырной массы в формы, сыр может быть перемещен на заключительную стадию прессования, в соответствии с применяемой производственной технологией. После прессования, сыр подвергается солению сухой солью или в рассоле.