


## Transformation fromagère

Equipements	Caractéristiques et applications
 <p data-bbox="272 611 400 638"><i>Micro-cuve</i></p>	<p data-bbox="596 277 1449 580"><b>Micro-cuve</b> mécanisée ronde de 30 litres Cuve inox 304L avec thermoplaque soudée au laser Chauffage électrique par boucle d'eau chaude Chauffage indirect par circulation d'eau chaude dans double paroi Système d'acquisition et de stockage de données, écran tactile, extraction des données par port USB Armoire de commande avec variateur de vitesse, automate avec écran tactile et extraction des données par port USB, sonde PT100 Vidange totale par vanne papillon Protection supérieure grillagée</p> <p data-bbox="596 611 1474 638"><b><u>Applications</u></b> : coagulation lactique, présure ou mixte, découpe de caillé, brassage</p>