

Transformation fromagère

Equipements



Cuve d'emprésurage

Caractéristiques et applications

Cuve fromagère mécanisée ronde de 400 litres
Cuve inox 304L épaisseur 3 mm avec thermoplaque soudée au laser sur le fond et virole de pression de service (3 à 4 bar)
Habillage inox 304L épaisseur 1,5 mm en inox brossé
Chauffage électrique par boucle d'eau chaude, régulation de température
Chauffage indirect par circulation d'eau chaude dans double paroi
Refroidissement indirect par circulation d'eau glacée dans double paroi
Protection latérale grillagée maille 105*25
Système de levage hydraulique avec centrale électrique pour vidage gravitaire
Armoire de commande avec variateur de vitesse, automate avec écran tactile et extraction des données par ports USB, sonde PT100
2 tranche caillés à lames au pas de 22 mm avec pâte de brassage en rotation en contre-sens

Applications : coagulation présure ou mixte du lait, découpe de caillé, brassage et évacuation gravitaire vers bac de pré-pressage ou table de moulage