

LABORATORIO DIDATTICO – LAVORAZIONE LATTE

SPECIFICHE TECNICHE

DESCRIZIONE VOCE	Q.TÀ
<u>UNITÀ DI PRODUZIONE DI PRODOTTI LATTIERO CASEARI, COMPRESA DI:</u> SERBATOIO REFRIGERATO VERTICALE PER LA RICEZIONE ED IL RAFFREDDAMENTO DEL LATTE <i>Caratteristiche Tecniche:</i> Serbatoio refrigerato da 200 litri nominali (volume effettivo 312 litri), verticale per la ricezione ed il raffreddamento del latte. Il serbatoio tipo cilindrico, costruito in acciaio inox AISI 304 con le seguenti caratteristiche per una conservazione del prodotto fra i 4°C e gli 8°C. Il controllo della temperatura dovrà essere effettuato mediante unità di programmazione a bordo macchina con visualizzazione digitale dell'informazione - vasca interna e rivestimento esterno in acciaio inox AISI 304 - superficie di scambio tipo trap cold per una massima resa di scambio termico - isolamento in schiuma di poliuretano ecologica senza CFC ricoperta da lamierino inox - attacco di scarico con valvola a farfalla DN 25 - agitatore verticale ad elica con motore elettrico da 0,17 KW, 20 giri al minuto con fermata automatica in caso di apertura del coperchio - attacco arrivo latte crudo con connessione DIN 25 - Il serbatoio è completo di: Impianto frigorifero ad espansione diretta installato sotto il serbatoio che permetta il raffreddamento del latte senza formazione di ghiaccio anche in caso di riempimento parziale del serbatoio. Potenza installata del compressore 0,33 HP Tipo di gas refrigerante utilizzato: R 404 L'impianto frigorifero deve essere adatto alle prestazioni richieste dalle norme ISO 5708 classe B II. Alimentazione monofase 220V – 50Hz Potenza complessiva installata: 0,75 KW Peso serbatoio: circa 113 Kg Dimensioni indicative: 923x1120x1410h mm <u>UNITÀ DI PASTORIZZAZIONE LATTE E PRODUZIONE DI FORMAGGIO DI CIRCA 150 LITRI</u> <i>Caratteristiche Tecniche:</i> Il serbatoio è costruito in acciaio inox AISI 304 con finiture sanitarie. Il serbatoio sarà dotato d'intercapedine in cui scorre o acqua fredda o acqua calda. L'intercapedine è ricoperta da materiale isolante a sua volta rivestito da lamierino inox.	1

Ciascun fluido termico è regolato da apposita valvola pneumatica modulante collegata ad una sonda di rilevazione della temperatura del prodotto tipo PT100

Il serbatoio è completo di:

- Attacco per il lavaggio del serbatoio in circuito chiuso con divosfera di lavaggio
- Sonda di rilevazione della temperatura
- Sistema di riscaldamento mediante circolazione di acqua calda nella parete controllata da sonda PT 100 e di acqua fredda (di rete) a perdere per raffreddare il prodotto
- l'unità e completa di resistenze elettriche per una potenza installata di 15 Kw per la produzione di acqua calda da usare quale fluido termico nell'intercapedine.
- Agitatore a velocità variabile tramite inverter a pale lambenti la parete per la miscelazione del prodotto. Velocità del mescolatore 20 giri/minuto. Possibilità di sostituzione dell'agitatore con un rompi cagliata
- Motore servo ventilato.
- Micro di sicurezza
- Sonda di livello
- Rubinetto preleva campione
- Valvola di scarico del prodotto finito di tipo pneumatico
- Valvola scarico di tipo manuale
- Quadro elettrico per la gestione del processo di preparazione del formaggio e la pastorizzazione del latte

UNITÀ DI PREPARAZIONE DELLA RICOTTA

Caratteristiche Tecniche:

Della capacità di 150 litri di tipo semisferico, isolato, scarico di fondo e sistema di iniezione vapore filtrato per la preparazione della ricotta

Il gruppo vapore è dotato di valvola manuale per la regolazione del vapore, manometro, filtro.

Troppo pieno, valvola di scarico di fondo del siero.

Gambe di sostegno

TAVOLO FORMATORE REALIZZATO IN ACCIAIO INOX

Caratteristiche Tecniche:

Tavolo formatore realizzato in acciaio inox AISI 304 di forma rettangolare con gambe realizzata in tubolari d' acciaio.

Il tavolo è dotato di 4 ruote pivotanti di cui due con freno. All'interno del tavolo è presente un cesto forato per il recupero della cagliata che potrebbe fuoriuscire dagli stampi quando si esegue lo scarico.

Vasca di raccolta (contenuta nel tavolo) del siero grasso, realizzata in acciaio inox.

Il volume della vasca è di circa 400 litri, Valvola di scarico in acciaio inox DN 25

Dimensioni: 1800x900 mm; sponda 400 mm circa

ATTREZZI IN MATERIALE PLASTICO (POLIPROPILENE) O INOX PER LA LAVORAZIONE DEI FORMAGGI

Il set comprende:

- Spino rompi cagliata in acciaio inox
- Set di 4 coltelli
- 2 mescoli di diverso diametro mm 80 e mm 120
- 30 stampi in materia plastica per pecorino
- 30 stampi per ricotta in materia plastica
-

POMPA PER IL CARICO E LO SCARICO DEL LATTE

Caratteristiche Tecniche:

Con parti a contatto con il prodotto in acciaio inox Aisi 304 a basso numero di giri con motovariatore per la regolazione della portata del prodotto.

Tubazioni flessibili di collegamento della lunghezza di 3 metri cadauna. Prevalenza 1 bar.

VASCA PER LA SALATURA DEL FORMAGGIO

Caratteristiche Tecniche:

Realizzata in acciaio inox Aisi 316 con un volume di circa 150 litri e dimensioni mm 600x1000x400h (di altezza utile). Valvola di scarico di fondo del tipo a farfalla. Attacco per l'immissione dell'acqua con valvola manuale.

PRESSA PNEUMATICA AD UNA COLONNA

Caratteristiche Tecniche:

Per la pressatura delle forme di formaggio, dotata di 3 piani di lavoro incluso quello di base con dimensioni mm 500 x500 e distanza fra i vari piani 250 mm. La struttura della pressa è in acciaio inox con piatto di raccolta finale con valvola da ¼ ". Altezza totale della macchina mm 2200 altezza della struttura senza pistone mm 1595. La pressa è dotata di 4 colonne su cui scorrono i piatti e di uno stelo di pressatura.

Cilindro pneumatico diametro 125 con corsa di 700 mm completo di valvole di regolazione della pressione di azionamento del cilindro.

COMPRESSORE

- tipo bicilindrico
- potenza 1,8 KW
- Serbatoio da 250 litri

Compresi tubi di collegamento aria compressa all'impianto.

Servizi compresi:

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Installazione, primo avvio e la contestuale formazione dedicata ai docenti per garantire un utilizzo efficace. | |
|--|--|

REQUISITI MINIMI RICHIESTI PER IL FUNZIONAMENTO DEL SISTEMA:

- Collegamento elettrico – alimentazione trifase – potenza 20kW
- Collegamento idrico
- Requisiti elettrici ed idrici soddisfatti (kW e portata di acqua).
- Canaline di drenaggio acqua di scarico
- Pavimenti e muro a norma seguendo normative sanitarie

**Fornitecnica Srl**

Via A. Volta, 30 – 31021 Mogliano Veneto (Tv)

Tel. 041 5904770

info@fornitecnica.com

P.Iva/C.F. 00295900260

Reg. Impr. n° 6637 REA n° 111524 di TV

Cap Soc. € 100.000 I.V.

www.fornitecnica.com

SHARP

SMART

EPSON
EXCEED YOUR VISION

 **KYOCERA**

Lenovo