



- Toma eléctrica (380 x 3 + N + PE)
- Toma agua de red 3/4"
- Toma vapor 3/4"
- Toma aire
- Toma C.I.P.
- Drenaje

- 1.- C.I.P.
- 2.- Pompa a lobi
- 3.- Formatore a tre colonne Mod. TIGR/G
- 4.- Nastro trasportatore
- 5.- Pistone pneumatico per tappi
- 6.- Pressa orizzontale P6/2
- 7.- Pompa centrifuga S-26
- 8.- Rulliera entrata stampi vuoti al formatore.
- 9.- Distanziatore di formaggi (doppio)
- 10.- Tunnel di lavaggio L-100/P
- 11.- Estrattore automatico di tappi
- 12.- Ribaltatore automatico tappi.
- 13.- Ribaltatore con doppio nastro
- 14.- Estrattore automatico 2C
- 15.- Nastro trasportatore per tappi
- 16.- Nastro trasportatore per formaggi
- 17.- Nastro trasportatore per stampi e tappi
- 18.- Rulliera per stampi vuoti
- 19.- Curva a rulli per tappi (trasporto per gravità)
- 20.- Rulliera doppia per stampi e tappi
- 21.- Rulliera uscita formaggi

Indice Di Modifica:	Data Mod.:	Disegnato da:	In Data:	Commissa:
		yannick	21/02/2013	
 MODENA - ITALY		Titolo: LINEA PER LA PRODUZIONE DI FORMAGGIO		N° Disegno: 7672
		Cliente:		Scala: 1:75

La MilkyLAB SRL si riserva a termini di legge la proprietà del presente disegno con diritto di riproduzione o comunicazione a terzi senza sua autorizzazione.