



LINEA DI PRODUZIONE RICOTTA

VANTAGGI

- ✓ Possibilità di garantire al prodotto una lunga durata, senza aggiunta di conservanti
- ✓ Possibilità di ottenere una maggiore quantità di umidità nel prodotto
- ✓ Possibilità di miscelare prodotti in polvere o liquidi anche viscosi
- ✓ Possibilità di aggiungere spezie e aromi



RICOTTA



CREME SPALMABILI



RICOTTA
AROMATIZZATA



Prodotti

Ricotta, Creme spalmabili, Ricotta aromatizzata



Caratteristiche tecniche

FLOCCULATORE

- Sistema autonomo per la produzione di ricotta, in grado di processare grandi quantità di siero o latte, riducendo significativamente i costi di manodopera ed energia in particolare del vapore.
- costruito interamente in acciaio inox AISI 304
- Flocculatore di forma cilindrica a fondo conico, a doppia parete con coibentazione sul cono e sul fasciame
- Valvole di aspirazione e scarico dell'aria
- Specole visive montate sulle parti cilindriche e coniche del flocculatore per l'osservazione delle fasi di lavorazione
- Sistema di dosaggio di latte, panna o acido citrico
- Pompa centrifuga impiegata per l'iniezione di soda, citrico, latte, panna e per l'esecuzione dei lavaggi.
- Quadro elettrico di comando in acciaio inox AISI 304, con protezione IP65, dotato di PLC SIEMENS per l'automazione completa del processo
- LAVAGGIO CIP: Predisposizione al lavaggio CIP tramite tubazioni e diossifere di lavaggio
- Scambiatore di calore a piastre utilizzato per riscaldare il siero e ridurre il consumo di vapore grazie al recupero termico tra siero in uscita e siero in entrata.

DRENAGGIO RICOTTA

- Il tunnel / carrello è stato appositamente progettato per raccogliere la ricotta in uscita dal flocculatore e procedere al drenaggio in modo manuale o in modo completamente automatico

LISCIATRICE - OMOGENEIZZATRICE

- Macchina idonea alla produzione di ricotta evitando l'impiego di conservanti ma garantendo al prodotto una lunga durata e una maggiore quantità di umidità nel prodotto.
- Possibilità di miscelare prodotti in polvere o liquidi anche viscosi, spezie e aromi.
- Interamente costruita in acciaio inox AISI 304
- Agitatore del prodotto con pale semirascianti
- Quadro elettrico di comando e potenza in acciaio inox AISI 304, con grado di protezione IP65
- LAVAGGIO CIP: Predisposizione al lavaggio CIP tramite coperchi, tubazioni e diossifere di lavaggio
- Completa di sistema di dosaggio



Dati Tecnici

Flocculatore	2000 Lt	5000 Lt
Dimensione cm	430 x 320	800 x 320
Potenza elettrica	8 kw	10 kw
Diametro cm	180	240
Lisciatrice omogeneizzatrice per ricotta	Mod. 125	Mod.250
Produzione max.	750 kg/h	1500 kg/h
Dimensione cm	160x90x190 h	200x100x215 h
Potenza elettrica	3,7 kw	5,5 kw
Peso	250 kg	550 kg

IGIENE – SANIFICAZIONE

La macchina è costruita secondo le normative vigenti in tema di igiene e sanificazione



LINEA DI PRODUZIONE DI RICOTTA