

Produzione facile e
sicura di latticini.



CALDAIA FORMAGGI MINI SKM 50 - 150

Trattamento termico di piccole quantità di latte.



Aggiungi valore al latte

CALDAIA FORMAGGI MINI:

- Una soluzione eccellente per i **produttori di formaggi principianti**, che sono nuovi alle lavorazioni più grandi di quantità di latte.
- Per lavorare **da 20 a 150 litri di latte**
- **Una vasta gamma di prodotti finali:** vari tipi di formaggi, yogurt, ricotta, curd, ecc.

- **Facile uso e in sicurezza.**
- **Eccellente rapporto qualità - prezzo**
- Una buona soluzione per **piccoli lotti di prodotti speciali e specialità**, così come per **testare nuovi prodotti.**



EQUIPAGGIAMENTO STANDARD E CARATTERISTICHE:

Intercapedine doppia, caldaia non isolata con coperchio (1), realizzata in acciaio inossidabile (AISI 304). Il riscaldamento e il raffreddamento funzionano attraverso il fondo e la parete laterale. La caldaia viene riscaldata a bagnomaria e raffreddata con l'acqua fredda proveniente dal pozzo o dalla rete. Il trattamento termico è possibile fino a 75 ° C (2). La temperatura può essere regolata tramite un termostato (3) sul pannello di controllo. Lo svuotamento della caldaia è facilitato tramite una valvola di scarico DN40 (4).

EQUIPAGGIAMENTI ADDIZIONALI:

Supporto stabile rialzato (5) per facilitare lo svuotamento della caldaia • Il riscaldamento fino a 90° C consente un'ampia gamma di prodotti finali, la cui produzione richiede una temperatura più elevata • Valvola di scarico a farfalla DN40 • Pala di agitazione con motoriduttore • Modulo per scegliere la potenza di riscaldamento consente un maggiore controllo del processo • Striscia perforata per cagliata • Lira frangicagliata manuale.

Tipo	Potenza elettrica riscaldamento (kW)	Dimensioni (mm)			Ingresso acqua fredda (")	Peso (kg)
		Diametro esterno	Altezza senza supporto rialzato	Altezza con supporto rialzato		
SKM 50	4	Ø 490	450	900	1/2	28
SKM 100	6	Ø 600	550	900	1/2	35
SKM 150	6	Ø 690	620	1000	1/2	48

Nel processo di miglioramento costante, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche e di progettazione senza preavviso.



PLEVNIK, d.o.o. Podsmreka 56 SI, 1356 Dobrova, info@plevnik.si, +386 (0)1 200 60 80

Insieme abbiamo creato
oltre 2.800 storie di
caseifici di successo.



www.plevnik.si



Rappresentante:

Via D. Bonetto, 14
10067 VIGONE (TO) - ITALIA
Tel. +39 011 9801158
info@sartorezootecnia.it
www.sartorezootecnia.it