



ALLARGA LE TUE VENDITE.

MACCHINE E PRODOTTI
PER LAVORARE IL LATTE.



Milk & Cheese

Macchine per lavorare il latte e realizzare yogurt e prodotti caseari



Milk & Cheese è il tuo caseificio in 1 mq. Progettata da chi conosce e lavora il latte da oltre 30 anni. Funziona solo a corrente elettrica 380Volt. Consumo energetico "Low Cost". Pastorizzazione che riscalda fino a +99°C. Refrigerazione che raffredda fino a +2°C. Fermentiera che mantiene la temperatura impostata. Tempi di riscaldamento e raffreddamento tra i più veloci sul mercato. Computer di controllo separato e scollegabile da corpo macchina. Lavora in automatico e/o in manuale con totale flessibilità. Avviamento programmato per un notevole risparmio di tempo e denaro. Studiata per lavorare il latte e qualsiasi prodotto alimentare. FDschool: formazione casearia ed avviamento macchina compresi.

M&C50

50/60 lt
6,5 kw
400 V-50 Hz
L 650 mm
A* 1200 mm
P 680 mm



M&C100

100/120 lt
9,5 kw
400 V-50 Hz
L 740 mm
A* 1200 mm
P 1300 mm



M&C200

200/240 lt
19,5 kw
400 V-50 Hz
L 820 mm
A* 1260 mm
P 1660 mm



* Altezza superiore tino

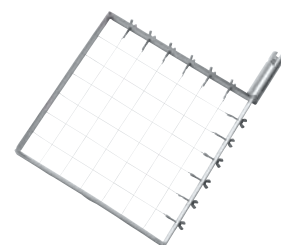
Accessori

Macchine "Milk & Cheese"



Pala lira

Tagliacagliata inox con fili in acciaio armonico regolabile indispensabile per ottenere una rottura della cagliata uniforme ed omogenea.
Azione programmabile in modalità automatica all'interno della ricetta in esecuzione.



Pala speciale yogurt

Pala indispensabile per yogurt, creme, dessert, base gelato, formaggio fuso. Lo speciale disegno permette di lisciare, mantecare, emulsionare, mescolare in modo omogeneo il prodotto.

Applicando la parte raschiante permette di mantenere pulito l'interno del tino di lavorazione escludendo la cottura del prodotto sulla parete riscaldata (ideale per dessert, formaggio fuso, fondute, etc).



Stampante dati

Necessaria per la tracciabilità delle operazioni di trattamento termico nella lavorazione. Possibilità di utilizzo in automatico o manuale.
Registra e stampa su carta ogni temperatura, tempo e dati per ogni fase del processo.
Indispensabile nel caso di richiesta tracciabilità da parte delle Autorità Sanitarie.



Carrello scarico cagliata

Permette di scaricare e formare la cagliata in forme di formaggio definite. Possibilità di cestini con dimensioni, formati e peso diversi.
La vasca è fornita con rubinetto e può trattenere il siero di sgronda e recuperarlo per produrre ricotta.



Scarico ridotto

Scarico Ø50/65 ridotto a Ø25 ideale per scaricare direttamente in bottiglia e/o vasetto prodotti liquidi e/o cremosi.



Prodotti

esempi di possibili prodotti realizzabili con Macchine "Milk & Cheese"

Yogurt cremoso



Yogurt drink



Latte pastorizzato



Formaggio spalmabile



Caciotta - Primo sale



Mozzarella



Ricotta



Mascarpone



Crescenza - Stracchino



Budino - Panna cotta

