

# ZANGOLA IMPASTATRICE BUTTER CHURN

PER LA PRODUZIONE DI BURRO ARTIGIANALE  
TO PRODUCE HAND-CRAFTED BUTTER



La Zangola Impastatrice per Burro modello ZB è una macchina costruita per la burrificazione della panna alla temperatura ottimale di 11°C e con percentuale di grasso dal 22% al 60%. Soddisfa pienamente le esigenze della lavorazione del burro quali la qualità, la pulizia, la praticità e la sicurezza grazie all'applicazione delle esperienze più collaudate e all'impiego dei materiali più idonei. Burrifica sfruttando il principio dello sbattimento della panna, per cui è costituita da una botte di grande diametro ad asse orizzontale e da una motorizzazione che la fa ruotare alla velocità di circa 35 giri al minuto. A burrificazione avvenuta, la macchina prevede l'impasto del burro, che si ottiene portando in rotazione le coppie di rulli montati all'interno della botte contemporaneamente alla riduzione della velocità di rotazione fino a 5 giri al minuto.

#### FUNZIONI:

- Burrificazione
- Raffreddamento (opzionale)
- Impasto

The Butter Churn model ZB is designed to make butter from cream at the optimum temperature of 11°C and with a fat content from 22% to 60%. It fully meets all buttermaking requirements like quality, hygiene, usability and safety, thanks to the application of tried and tested methods and to the use of the most suitable materials. It makes butter by beating the cream in a large diameter barrel mounted on a horizontal shaft. The barrel is driven by a motor gear which rotates at 35 rounds per minute approximately. Once the cream has been churned, rollers mounted inside the barrel start to knead the butter and, at the same time, the speed of the barrel is reduced to 5 rounds per minute.

#### PROCESSES:

- Butter making
- Cooling (optional)
- Kneading



# ZANGOLA IMPASTATRICE BUTTER CHURN

PER LA PRODUZIONE DI BURRO ARTIGIANALE  
TO PRODUCE HAND-CRAFTED BUTTER

## CARATTERISTICHE:

- Basamento motore di forma chiusa, contenente gli ingranaggi di riduzione in bagno d'olio, le frizioni elettromagnetiche autoregolanti per il cambio di velocità ed il motore elettrico.
- Botte costruita interamente in acciaio inox AISI 304; esternamente pallinata, internamente sabbiata.
- Rulli motorizzati per l'impasto del burro.
- Ingranaggi motori dei rulli montati all'interno di un'apposita scatola di trasmissione a tenuta ermetica.
- Tenuta sui perni dei rulli realizzata con supporti a premistoppa registrabili con girelle inox.
- Coperchio di carico/scarico con chiusura su guarnizione.
- Specola visiva in vetro temperato.
- Rubinetto per lo scarico del latticello.
- Riparo di sicurezza anteriore ribaltabile con funzione di interruttore.
- Quadro elettrico con pulsantiera di comando.
- Dispositivi di sicurezza secondo normativa CE.

## ACCESSORI:

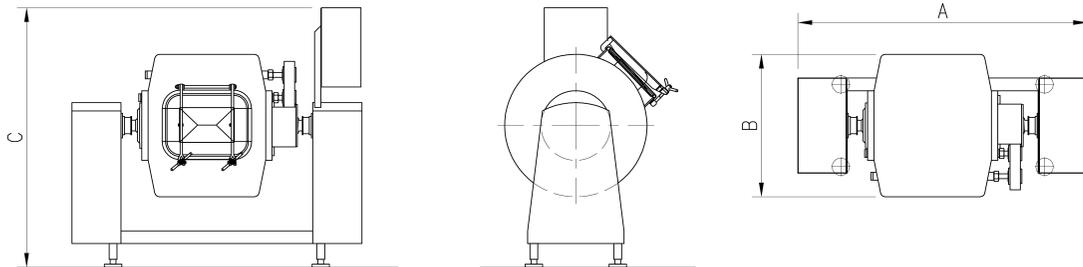
- Zangola interamente costruita in acciaio inox AISI 304
- Barriere di protezione antinfortunistiche a gabbia.
- Bocca di scarico allargata con coperchio scorrevole.
- Botte con sistema di raffreddamento.

## CONSTRUCTION FEATURES:

- Drive unit frame containing reduction gears in oil bath, electromagnetic self-adjusting clutches for speed change and the electric motor.
- Barrel entirely made in AISI 304 stainless steel; ballblasted outside, sandblasted inside.
- Kneading rollers.
- Rollers transmission guard to house the drive gears of the kneading rollers.
- Gland seals on the kneading roller shafts, easily adjustable by stainless steel nuts.
- Loading/unloading hatch with gasket.
- Inspection flat speculum with tempered glass.
- Valve to drain buttermilk.
- Front safety guard with start/stop switch function
- Electric switchboard with control panel.
- Safety devices in compliance with EC Directive.

## ATTACHMENTS:

- Butter churn entirely made of AISI304 stainless steel.
- Safety barrier built all around the machine.
- Enlarged unloading opening with sliding cover.
- Cooling system for the barrel.



## DATI TECNICI • TECHNICAL DATA

MODELLO	MODEL	ZB 2/2	ZB 2.5/2	ZB 3/2	ZB 4/2
Dimensioni (AxBxC)	Dimensions(AxBxC)	1650x1450x1600h	1650x1550x1600h	1700x1550x1600h	1850x1550x1600h
Capacità botte	Barrel capacity	200 l	250 l	300 l	400 l
Capacità panna	Cream capacity	70 l/batch	85 l/batch	100 l/batch	135 l/batch
Produzione burro	Butter production	up to 25 kg/batch	up to 32 kg/batch	up to 38 kg/batch	up to 50 kg/batch
Potenza installata	Installed power	1,3 kW	1,3 kW	1,85 kW	2,25 kW
Peso	Weight	420 kg	440 kg	480 kg	550 kg