

FUSORE PER FORMAGGI

CHEESE PROCESSING MACHINE

PER LA PRODUZIONE DI FORMAGGI FUSI E PASTE FILATE
TO PRODUCE SPREADS AND "PASTA FILATA" CHEESES



Il Fusore a vasche ribaltabili modello VR è una macchina ideata per la produzione di formaggi fusi a pasta filata. Grazie alla particolare forma della pala ed agli steli rompigiro, la filatura del prodotto avviene per stramento senza compressione ed il prodotto si mantiene elastico.

The Cheese Processing Machine Mod. VR is designed to produce spreads or "pasta filata" cheeses. Thanks to the shape of the mixing blade and to loop-breaking stems, the product is stretched without compression in order to preserve its elasticity.

FUNZIONI:

- Miscelazione
- Deodorizzazione (opzionale)
- Fusione
- Pastorizzazione
- Filatura

PROCESSES:

- Mixing
- Deodorising (optional)
- Melting
- Pasteurizing
- Stretching



FUSORE PER FORMAGGI

CHEESE PROCESSING MACHINE

PER LA PRODUZIONE DI FORMAGGI FUSI E PASTE FILATE
TO PRODUCE SPREADS AND "PASTA FILATA" CHEESES

CARATTERISTICHE:

- Struttura compatta costruita interamente in acciaio inox AISI 304.
- Vasca di fusione costruita in doppio fondo con chiusura ermetica su guarnizione.
- Pala di mescolazione opportunamente sagomata per favorire la filatura del prodotto.
- Rotazione della pala con motoriduttore a doppia velocità o inverter.
- Centralina oleodinamica incorporata all'interno della struttura. Alimenta i cilindri preposti al sollevamento dei coperchi ed al ribaltamento della vasca.
- N°2 steli iniettori di vapore.
- N°1 stelo porta sonda PT100.
- PLC e Display alfanumerico per la gestione ed il controllo automatico del ciclo di lavoro. Consente di impostare il carico dell'acqua, il vuoto, la velocità di rotazione della pala, i tempi di cottura e di mescolazione, ecc.
- Quadro elettrico e pulsantiera di comando incorporati nella struttura.
- Dispositivi di sicurezza secondo normativa CE

ACCESSORI:

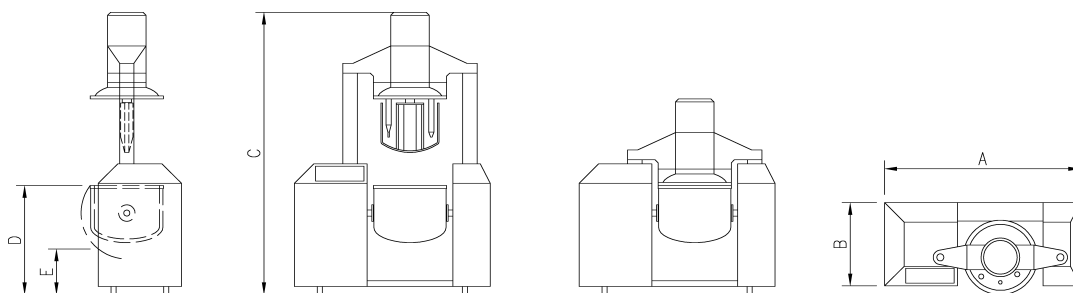
- Gruppo di caricamento automatico dell'acqua nella vasca di fusione.
- Predisposizione al funzionamento sotto vuoto ed attrezzatura.
- Registratore elettronico, con display grafico a colori, per il salvataggio dei parametri di lavorazione del prodotto.
- Carrelli per il ricevimento del prodotto finito.

CONSTRUCTION FEATURES:

- Compact structure entirely made of AISI 304 stainless steel.
- Double jacketed processing vat. Hermetic closing on gasket.
- Mixing blade has a suitable shape to help product stretching.
- Mixing blades rotation by two speeds gear motor or inverter.
- Hydraulic unit housed inside the structure. It powers hydraulic cylinders that lift and close tops and tilt the vat.
- No.2 steam injectors.
- No.1 stem housing a PT100 probe.
- PLC and control panel to manage automatically the working cycle. It enables to set the water loading, vacuum, mixing blade speed, cooking and mixing time, etc.
- Electrical switchboard with control panel housed inside the structure.
- Safety devices in compliance with CE Directive.

ATTACHMENTS:

- Process water automatic loading unit provided with Batch controller and litre-counter.
- Vacuum equipment.
- Temperature recorder. It shows on a colour graphic display melting temperature trends which are recorded and coded progressively with production date.
- Trolleys for processed product.



DATI TECNICI • TECHNICAL DATA

MODELLO	MODEL	VR 90	VR 180
Dimensioni (AxBxC)	Dimensions(AxBxC)	1930x900x2760h mm	2250x1100x3400h mm
Capacità vasca	Vat capacity	150 l	300 l
Capacità lavorativa	Processing capacity	100 kg/cycle	200 kg/cycle
Produzione	Production	up to 400 kg/h	up to 800 kg/h
Consumo di vapore	Steam consumption	10 kg/cycle	20 kg/cycle
Potenza installata	Installed power	7 kW	21.5 kW
Peso	Weight	1100 kg	1650 kg