

FUSORE PER FORMAGGI

CHEESE PROCESSING MACHINE

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



Il Fusore doppio a vasche ribaltabili modello VR/2 è una macchina ideata per la produzione di formaggi fusi a pasta filata. Grazie alla particolare forma della pala ed agli steli rompigiuro, la filatura del prodotto avviene per stiramento senza compressione ed il prodotto si mantiene elastico.

Questo tipo di Fusore raddoppia esattamente la produzione del modello VR. Infatti ogni vasca è dotata di proprio coperchio e può entrare in lavorazione immediatamente dopo essere stata caricata. In questo modo si riducono i tempi morti che si hanno con altri tipi di fusori doppi dotati di un solo coperchio. Con questi, dopo aver caricato la vasca libera, bisogna obbligatoriamente attendere la fine della lavorazione dell'altra per utilizzarne il coperchio.

FUNZIONI:

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

The Cheese Processing Machine Mod. VR/2 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.

This machine doubles the production of the VR model. In fact each vat is provided with its own top and it can begin to work immediately after the feeding. In this way the processing time is reduced in comparison with other kind of cheese processing machines with a single top where you have to wait the end of the process in a vat before using the other one.

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

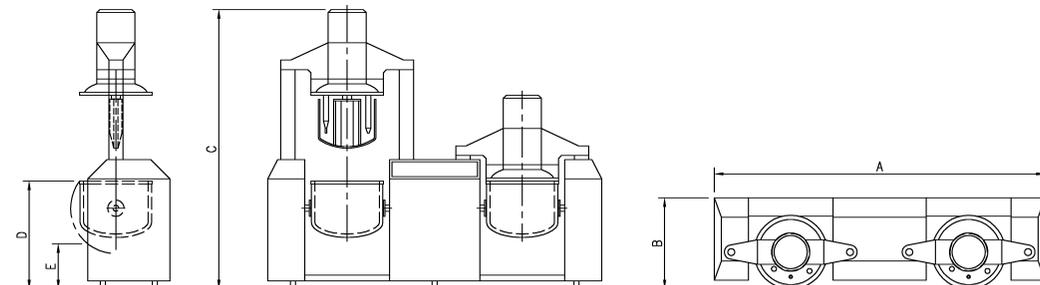


CARATTERISTICHE:

- Struttura compatta costruita interamente in acciaio inox AISI 304.
- N°2 vasche di fusione costruite in doppio fondo con chiusura ermetica su guarnizione.
- Pale di mescolazione opportunamente sagomate per favorire la filatura del prodotto.
- Rotazione delle pale con motoriduttori a doppia velocità o inverter.
- Centralina oleodinamica incorporata all'interno della struttura. Alimenta i cilindri preposti al sollevamento dei coperchi ed al ribaltamento delle vasche.
- N°2 steli iniettori di vapore per ogni coperchio.
- N°1 stelo porta sonda PT100 per ogni coperchio.
- 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 nelle vasche 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.
- No.2 double jacketed processing vat. Hermetic closing on gasket.
- Mixing blades have 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 vats.
- No.2 steam injectors in each top.
- No.1 stem in each top 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 90/2	VR 180/2
Dimensioni (AxBxC)	Dimensions(AxBxC)	3320x900x2760h mm	3850x1100x3400h mm
Capacità vasca	Vat capacity	150 l	300 l
Capacità lavorativa	Processing capacity	100 kg/cycle	200 kg/cycle
Produzione	Production	up to 800 kg/h	up to 1600 kg/h
Consumo di vapore	Steam consumption	10 kg/cycle	20 kg/cycle
Potenza installata	Installed power	15 kW	35.5 kW
Peso	Weight	1900 kg	2800 kg