

 **PROFEA** S.r.l.

DAIRY & FOOD PROCESSING & ENGINEERING

COSTRUZIONI IN ACCIAIO INOX PER INDUSTRIE
LATTIERO-CASEARIE • ALIMENTARI • CHIMICHE • FARMACEUTICHE

VASCHE POLIVALENTI A CULLA *MULTIPORPOSE VATS, CRADLE-TYPE*



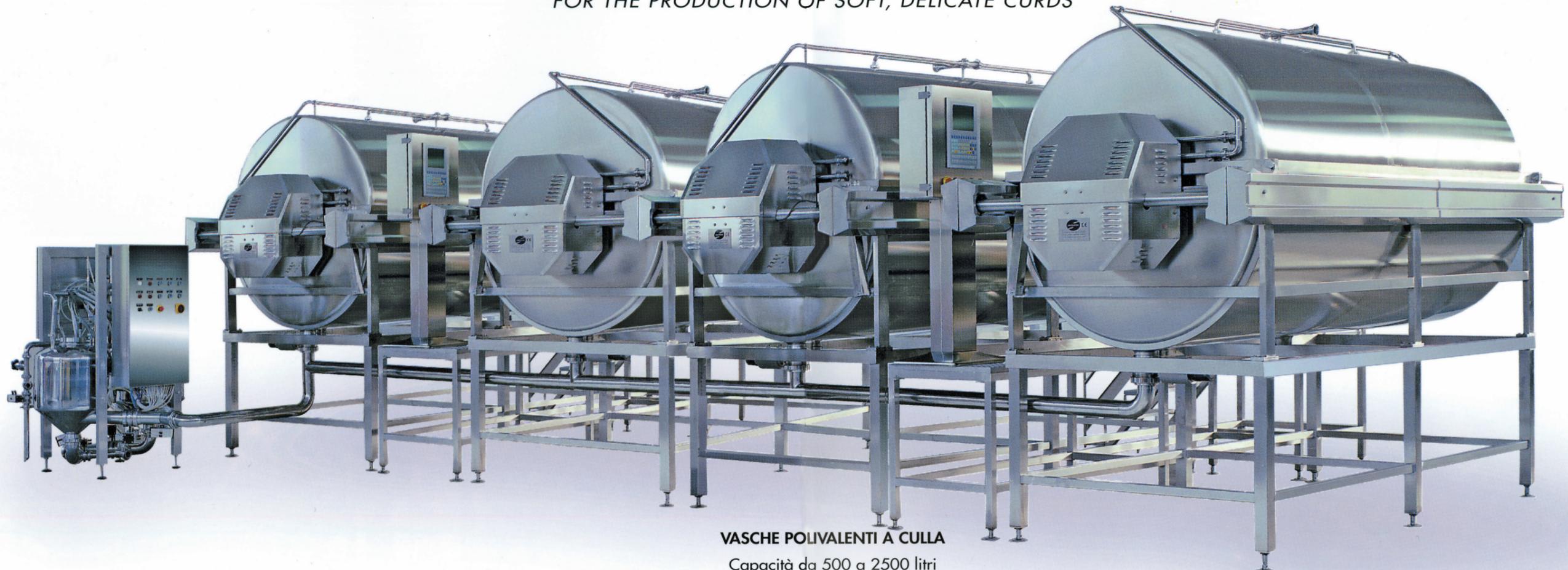
PER FORMAGGI TENERI E DELICATI
FOR SOFT, DELICATE CHEESES

LA NUOVA GENERAZIONE DI VASCHE POLIVALENTI A CULLA

PER LA PRODUZIONE DI CAGLIATE FRAGILI E DELICATE

THE NEW GENERATION OF CRADLE-TYPE MULTIPURPOSE VATS

FOR THE PRODUCTION OF SOFT, DELICATE CURDS



VASCHE POLIVALENTI A CULLA

Capacità da 500 a 2500 litri

La particolare costruzione delle polivalenti a culla consente una agitazione e taglio specifico per cagliate di formaggi estremamente delicati.

Le vasche vengono costruite nelle seguenti versioni

Parete semplice per latte a temperatura

Isolate termicamente per il mantenimento di latte e cagliate a temperatura

A doppia parete per consentire che il latte venga sottoposto ad un post-trattamento termico

Predisposizione per sistema automatico di lavaggio e sanificazione a mezzo CIP

Il comando degli organi di agitazione e taglio, valvole di scarico/carico, in sintesi l'intero ciclo di lavorazione può essere predisposto per una gestione automatica a microprocessore

MULTI PURPOSE VATS, CRADLE-TYPE

Capacity 500 to 2500 litres

The special design of the cradle-type multipurpose vats allows specific agitation and cut for very delicate curd and cheese.

These vats are available in the following versions:

Simple wall for milk in temperature

Double-walled for further thermal treatment of the milk

Arranged for CIP system (automatic washing and cleansing)

The control of the agitation and cutting elements and of the inlet/outlet valves, i.e. the entire working can be automatic via a microprocessor



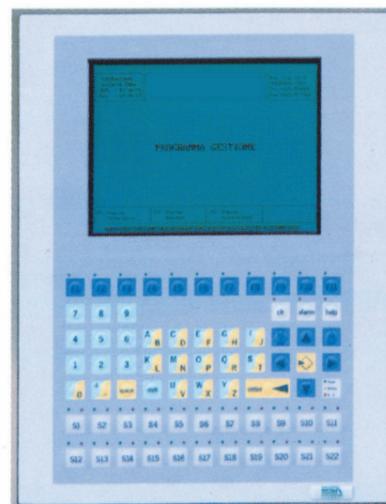
PANNELLO OPERATIVO

Di gestione e controllo, interfaccia operativa uomo/macchina per la programmazione e registrazione del ciclo di lavoro e ricette.

Visualizzazione su pannello a cristalli liquidi retroilluminato, il sistema può essere collegato a stampante ed in rete con PC.

CONTROL PANEL

For monitoring and control. Single-machine operative interface for the programming and recording of the working cycle and recipes. Liquid crystal display of functions with back-light. Possibility to connect the system to a printer and PC.

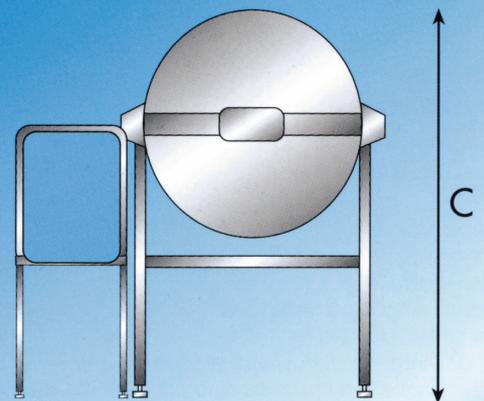
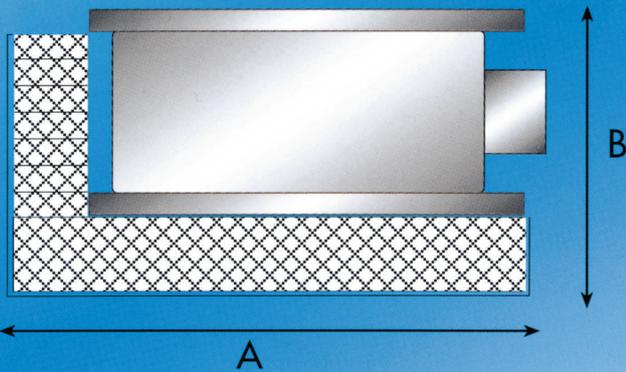


POMPA PER CAGLIATA DELICATA

A funzionamento pneumatico alternativo portata fino a 30000 lt/h
Predisposizione per lavaggio CIP

PUMP FOR DELICATE CURD

Alternate pneumatic operation. Delivery up to 30000 lt/hr
Pre-arranged for CIP system



MOD.	CAPACITA'	A	B	C
PCF 5	500 l.	2300	2300	2900
PCF 8	800 l.	2600	2300	2900
PCF 10	1000 l.	2900	2700	3200
PCF 12	1200 l.	3200	2700	3200
PCF 15	1500 l.	3400	2700	3200
PCF 20	2000 l.	3900	2700	3200
PCF 25	2500 l.	5100	2700	3200

ILLUSTRAZIONI E DATI PURAMENTE INDICATIVI

 **PROFEA** S.r.l.

DAIRY & FOOD PROCESSING & ENGINEERING