



I Utilizzo

Produzione di formaggio fresco, preparazione di formaggio stagionato e stabilizzazione del pH per formaggi di tipo pasta filata prima della lavorazione.

I Principio di funzionamento

Il tavolo di drenaggio integra una lamiera forata in acciaio inossidabile AISI 304 che consente il drenaggio del siero in eccesso. Una volta terminato il processo di cagliata del latte e dei fermenti in contenitori appositi, si scarica la pasta risultante sul carrello di drenaggio e poi si riempiono gli stampi di tipo "cesta" o microforati in base al prodotto desiderato.

Con questo tavolo di drenaggio è possibile realizzare formaggi a pasta morbida (tipo "Burgos", Camembert, Brie, formaggio blu, ecc.) ed è richiesta soltanto un'auto-pessatura senza la necessità di presse meccaniche. Per i formaggi stagionati si utilizzano stampi microforati che richiedono una pressatura meccanica indipendente. Quando si realizzano formaggi a pasta filata (come ad esempio la mozzarella), dopo la stabilizzazione sul tavolo la pasta viene trasferita direttamente alla fase di riscaldamento e filatura senza la necessità di stampi.

Il siero restante può essere scaricato tramite una valvola a farfalla manuale o una pompa centrifuga INOXPA.

I Disegno e caratteristiche

Carrello mobile per la separazione della cagliata e del siero.
Mobile con ruote di nylon di alta densità con freno.

I Materiali

Parti a contatto con il prodotto	AISI 304
Materiali restanti	Ruote di nylon ad alta densità
Finitura superficiale interna	Satinata opaca (a contatto con il prodotto)
Finitura superficiale esterna	Satinata opaca

I Opzioni

Lamiera con regolazione dell'altezza della pasta.

Lamiere pre-taglio.

Sistema pneumatico a due cilindri per pressatura di stampi e/o cagliata sullo stesso tavolo.

I Specifiche tecniche

Dimensioni disponibili:

1.000 x 1.000 x 300 mm

2.000 x 1.000 x 300 mm

2.500 x 1.000 x 300 mm

3.000 x 1.000 x 350 mm

4.000 x 1.000 x 350 mm

5.000 x 1.000 x 350 mm

