

CON VANO
SIGILLATO



IMPIANTO PER RICOTTA

SALA COTTURA E ASPIRAZIONE VAPORI

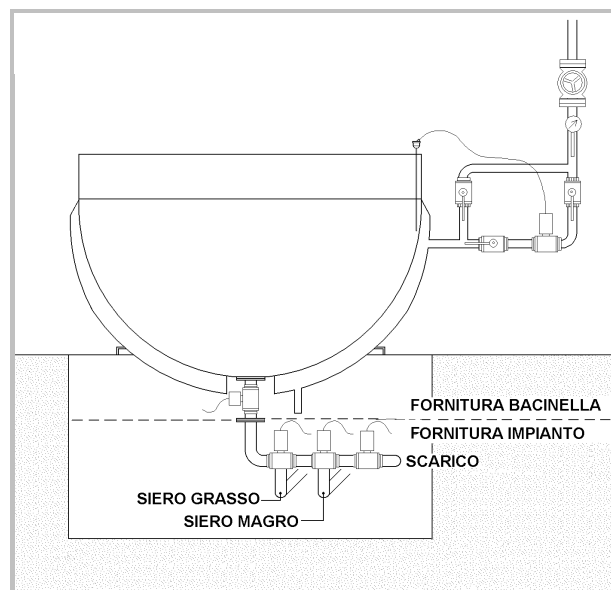
DESCRIZIONE

Impianto per ricotta studiato per ottenere la massima igiene e produttività, con un ciclo ripetibile automaticamente, conforme alle esigenze HACCP. Insieme di novità per la sala cottura e aspirazione vapori.

VARO TECNICO SIGILLATO

Nuovo sistema di montaggio doppio fondi con vano tecnico sigillato per facilitare la pulizia ed evitare il propagarsi di sporco nel ambiente.

- Vano tecnico ispezionabile attraverso botola
- Carico e scarico del siero in automatico
- Possibilità di lavaggio in CIP delle tubazioni del siero



CAPPE SPECIALI

Cappe speciali con immissione dall'esterno di aria filtrata, che crea un effetto Venturi per migliorare l'espulsione dei vapori. Il flusso d'aria forma una barriera che impedisce l'aspirazione dell'aria ambiente. Ciò riduce al 5% l'aspirazione dell'aria ambiente, ottenendo la possibilità di condizionare gli ambienti attigui o l'ambiente stesso con notevole risparmio energetico.

SISTEMA DI CONTROLLO

Il sistema di controllo a PLC aumenta la produttività, togliendo al casaro l'onere del monitoraggio e della regolazione ripetitiva dei macchinari.

- Carico siero grasso mediante misuratore di portata con sonda di sicurezza massimo livello.
- Avvio in automatico della fase di riscaldamento, con avviso acustico al raggiungimento della temperatura
- Estrazione manuale della ricotta per ottenere la massima qualità
- Scarico siero magro su segnale dell'operatore
- Lavaggio automatico in CIP delle tubazioni del siero a fine lavorazione
- Lavaggio bacinella con comando apertura scarico manuale

