

Mini-impianto di Produzione Prodotti Lattiero-caseari

I Obiettivo

L'obiettivo principale è fornire una linea di produzione completa e versatile per la lavorazione dei prodotti lattiero-caseari che sia facile da trasportare e da installare. Sarà disponibile una gamma di opzioni di produzione: 500, 1.000, 3.000 e 5.000 litri all'ora (produzione del pastorizzatore).



La linea può dirsi completa perché INOXPA è in grado di fornire l'impianto chiavi in mano, pronto per l'uso, inclusa la fornitura dei generatori di servizio. INOXPA offre anche la possibilità di seguire un corso di formazione tecnologica in base alle esigenze del cliente, sia in INOXPA che presso la sede finale della linea di produzione.

La linea di produzione dimostra versatilità perché consente di iniziare con la produzione di un prodotto e successivamente di ampliare l'attività con altri moduli destinati a prodotti lattiero-caseari diversi.

I Descrizione dei moduli

1. Modulo per la ricezione di latte liquido e ricostituzione di latte in polvere

Tale modulo è formato dalle seguenti apparecchiature:

Apparecchiatura di ricezione

Il modulo consente di raccogliere il latte liquido proveniente dalle fattorie in bidoni da latte o piccole autocisterne per il latte.

Il latte viene filtrato, ne viene misurato il volume mediante un flussometro, viene raffreddato attraverso uno scambiatore a piastre e stoccato in un serbatoio isoteramico.

È possibile non utilizzare lo scambiatore a piastre sostituendo il serbatoio isoteramico con un serbatoio auto-refrigerante (opzione A):



Apparecchiatura di ricostituzione del latte in polvere

Questa apparecchiatura si compone di un miscelatore e di un serbatoio isoteramico intercollegati con l'obiettivo di conseguire, tramite un sistema di ricircolo, la miscelazione di latte in polvere e acqua per ottenere una riserva di latte in polvere ricostituito da utilizzare direttamente o miscelare con il latte liquido ricevuto con il modulo precedente.

I Descrizione dei moduli

2. Modulo di trattamento termico e preparazione per la post-lavorazione del latte

Il modulo si compone di un pastorizzatore con un'uscita collegata a uno scrematore e omogeneizzatore. Il pastorizzatore può essere configurato in funzione dei prodotti che si desidera realizzare attualmente e in futuro. Le specifiche dei prodotti da realizzare determinano le temperature di ingresso, pastorizzazione e uscita del latte e la relativa permanenza nei tubi.

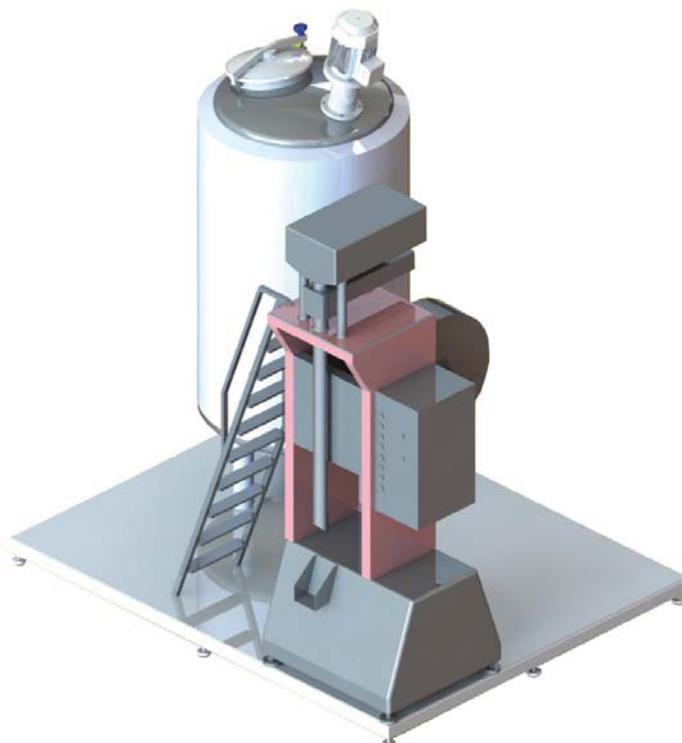
Nonostante il pastorizzatore sia regolato manualmente, il sistema è conforme agli standard di qualità e sicurezza poiché presenta una valvola automatica di sicurezza che controlla la temperatura di pastorizzazione. Tale modulo può integrare, su richiesta, una centrifuga per la scrematura e un omogeneizzatore.



3. Modulo di confezionamento del latte

Si tratta di un modulo formato da un serbatoio isotermico verticale e una macchina di confezionamento.

Il serbatoio si comporta come un cuscinetto per evitare che il pastorizzatore si blocchi a causa di fermi nella macchina di riempimento. Quest'ultima può riempire sacche, bottiglie o cartoni a seconda delle necessità. Nella scheda tecnica si descrive l'opzione con sacca.



I Descrizione dei moduli

4. Modulo di produzione formaggio

Tale modulo consente la lavorazione della cagliata in un contenitore apposito e il successivo drenaggio su un tavolo. L'obiettivo del modulo è quello di consentire la produzione della maggior parte dei formaggi presenti sul mercato, da quelli a pasta morbida fino ai formaggi a pasta semidura o dura passando per la pasta filata. È per questo che offriamo una serie di opzioni per questo modulo in base alle specifiche dei vari formaggi.

Tali opzioni sono:

FORMAGGI A PASTA SEMIDURA O DURA (tipo: Havarti, Manchego, Gouda, ecc.)

- .Pressa orizzontale
- .Lamiera di pressatura per la stazione di drenaggio
- .Set di stampi forati

FORMAGGI A PASTA MORBIDA (tipo: Burgos, Camembert, ecc.)

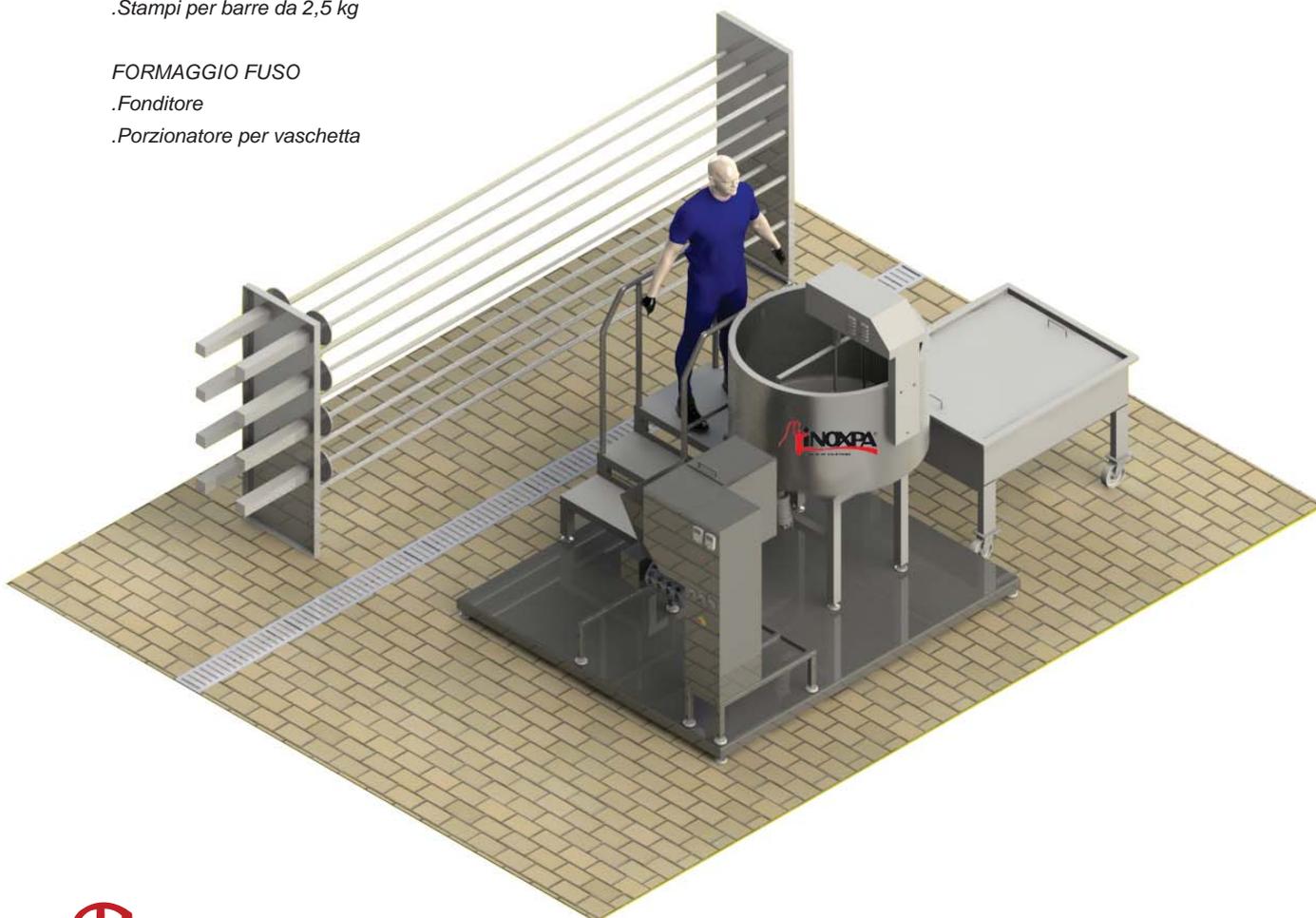
- .Stampi per formaggi a pasta morbida
- .Lamiera aggiuntiva per il drenaggio dei formaggi a pasta morbida

FORMAGGI A PASTA FILATA (tipo: mozzarella, ecc.)

- .Fonditore - Filatrice - Stampatrice compatta
- .Produzione di sfere e barre da 2,5 kg
- .Stampi per barre da 2,5 kg

FORMAGGIO FUSO

- .Fonditore
- .Porzionatore per vaschetta



Informazione orientativa. Ci riserviamo il diritto di modificare qualsiasi materiale o caratteristica senza preavviso. Per maggiori informazioni consultare il nostro sito internet. www.inoxpa.com



I Descrizione dei moduli

5. Modulo per la produzione di yogurt

Vi sono due moduli diversi per la produzione di yogurt:



Yogurt compatto



Yogurt cremoso

Yogurt compatto

Consiste in un serbatoio di maturazione che consente di mantenere il latte pastorizzato alla temperatura di fermentazione mentre si aggiunge il fermento, si mescola uniformemente il composto e si dosa il latte con il fermento nel contenitore finale, dove il prodotto passerà alla fase di fermentazione finale.

NOTA: è possibile utilizzare il serbatoio di fermentazione come pastorizzatore.

Yogurt cremoso e altri prodotti lattiero-caseari fermentati

Questo modulo consente di realizzare la fermentazione all'interno del serbatoio, una volta che lo yogurt ha raggiunto le caratteristiche desiderate. Il prodotto viene sbattuto, raffreddato e confezionato.

Il processo di fermentazione avrà una durata compresa tra 4 e 12 ore: per tale motivo, sono necessari serbatoi di fermentazione in serie.

È possibile utilizzare lo stesso modulo per la produzione di altri tipi di latte o di creme fermentate (Kéfir, Smetana, Kumis, Leven, ecc.).

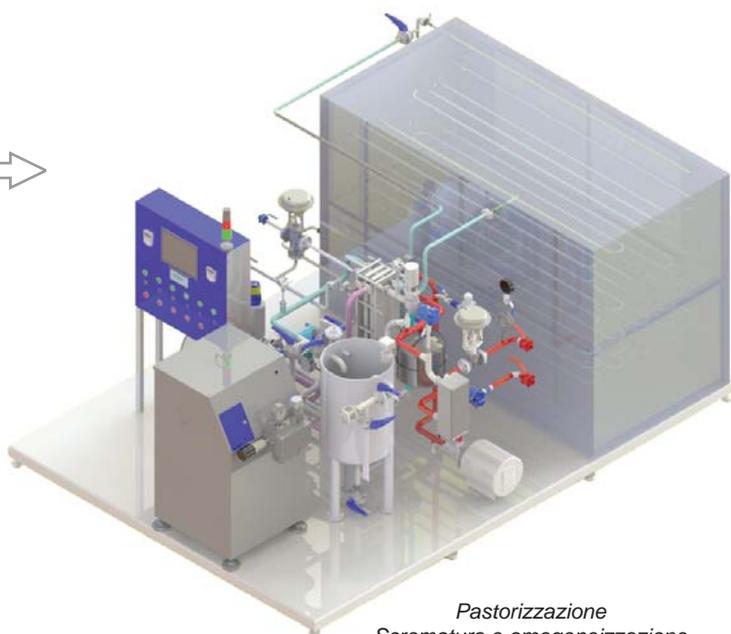


Mini-impianto di Produzione Prodotti Lattiero-caseari

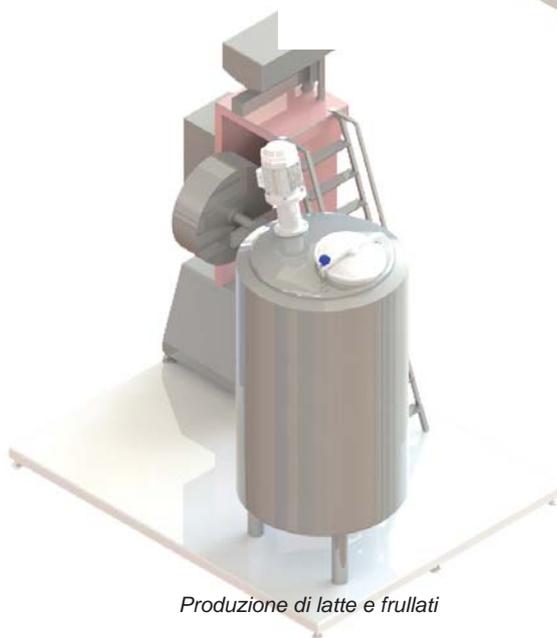
I Moduli per un mini-impianto



Ricezione di latte liquido
Ricostituzione di latte in polvere



Pastorizzazione
Scrematura e omogeneizzazione

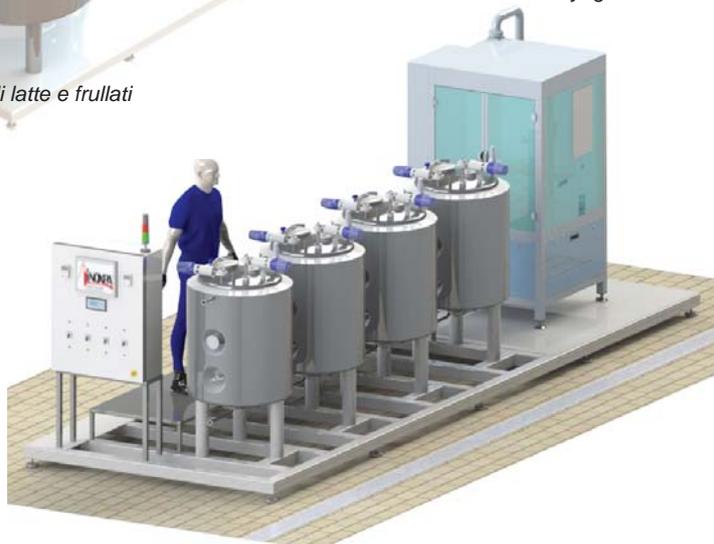
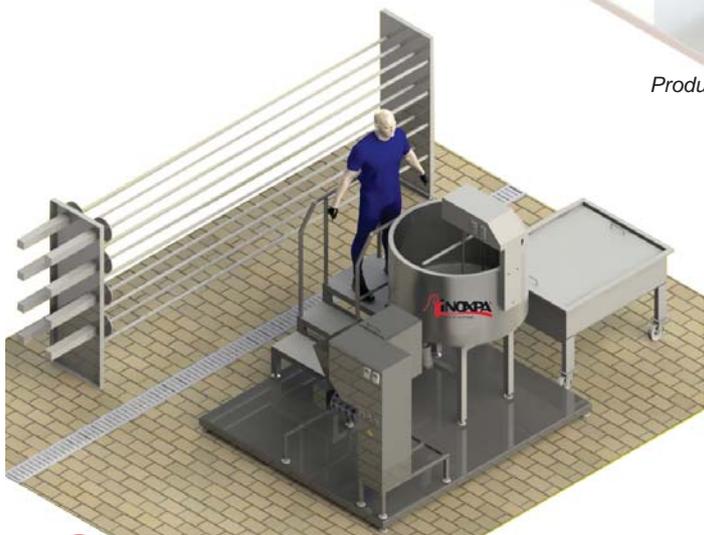


Produzione di formaggio

Produzione di latte e frullati



Produzione di yogurt



Informazione orientativa. Ci riserviamo il diritto di modificare qualsiasi materiale o caratteristica senza preavviso. Per maggiori informazioni consultare il nostro sito internet. www.inoxpa.com



FA_IDS.1.IT-0414

