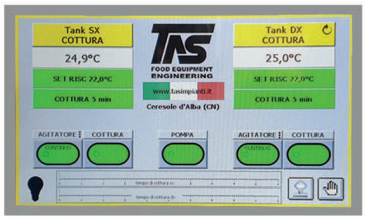
– ASCOLAT V (Пар) -FI (Газ) - EL (Электрический) - W (Древесина)



– Котел коагуляции и пастеризации

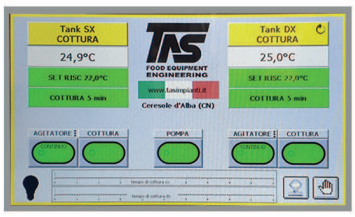
ASCOLAT был задуман, спроектирован и построен с целью ускорения и упрощения обработки.
Он может быть выполнен с четырьмя различными типами источника питания: паром, газом, электричеством и деревом.
Подходит для:
-Пастеризация молока,
-Производство сыров, рикотты, моцареллы, йогурта, молочного творога, маскарпоне, джемов и десертов.
Конструкция из листа нержавеющей стали Aisi 304
С камерой нагрева и охлаждения
АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ПРОЦЕССА ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА.

– Технические особенности

Шаблон	поставлять	Вместимость за работой	Масса	Габаритные размеры	источник питания (50/60Hz)
Ascolat V	Пар	l.	Kg.	mm.	220V Mf..... Kw
Ascolat Fi	газ	l.	Kg.	mm.	220V Mf..... Kw
Ascolat EL	Электрический	l.	Kg.	mm.	400/220-3F..... KW
Ascolat W	Древесина	l.	Kg.	mm.	220V Mf..... Kw

Изображения, характеристики и значения являются чисто ориентировочными: они могут быть изменены без предварительного уведомления.

– ASCOLAT VELY



– Автоматический моноблок для пищевых производств

Ascolat Vely был спроектирован и построен с целью сделать всю переработку молочных продуктов АВТОМАТИЧЕСКОЙ (не требующей постоянного присутствия оператора)
Подходит для:
- пастеризация молока
-Производство сыров, рикотты, моцареллы, йогурта, молочного творога, маскарпоне, джемов и десертов. Реализация в моноблочном исполнении, на котором размещена и система отопления, и система охлаждения до 4 ° C.
НЕ ТРЕБУЕТ другого подключения к пару или горячей воде.

– Технические особенности

Шаблон	Вместимость партия.	Источник питания (3F+N+T)(50/60Hz)		Габаритные размеры	Диапазон температур
pVy-05	50 литры	400 V	5 Kw	700x1200xh1600 мм.	мин.4° Мак 98°C
pVy-15	150 литры	400 V	10 Kw	800x1300xh1600 мм.	мин.4° Мак 98°C
pVy-25	250 литры	400 V	18 Kw	850x1400xh1600 мм.	мин. 4° Мак 98°C
pVy-35	350 литры	400 V	24 Kw	1100x1900xh1600 мм.	мин. 4° Мак 98°C
pVy-50	500 литры	400 V	32 Kw	1100x1900xh1600 мм.	мин.4° Мак 98°C
pVy-60	600 литры	400 V	35 Kw	1100x2000xh1600 мм.	мин.4° Мак 98°C

Изображения, характеристики и значения являются чисто ориентировочными: они могут быть изменены без предварительного уведомления.

– BUMAKER

– Моноблок ручного прядения и производство бурраты

Машина была задумана, спроектирована и изготовлена с целью использования в кустарных производствах и публичных демонстрациях ручного прядения. Творог загружается уже нарезанным в чан для прядения, и через палочку и миску сыродел заставляет его вращаться; когда его превратят в пасту филата, его опытные руки превратят тесто в моцареллу, узлы, косы, скаморзе, «зиццона», треччоне и т. д.
Для приготовления бурраты необходимо предварительно подготовить страчателлу, вылить ее в конус дозатора, вставить еще горячую моцареллу в дозирующую насадку и нажать кнопку педали.

– Основные особенности

- Конструкция из листа нержавеющей стали AISI 304, размещенная на 4 колесах, 2 из которых вращаются с тормозом.
- Наклоняемый прядильный барабан.
- Электрический водоподготовитель, расположенный внутри машины, в комплекте с цифровым термостатом. - Укрепляющий бак на 90 литров.
- Автоматический дозатор буррата (дозировка от 50 до 250 мл).

– Технические особенности

Шаблон	Вместимость batch.	Дозатор stracciatella	Габаритные размеры	сжатый воздух	Источник питания (MF)(50/60Hz)	
mBuk-MB	60 литров	да	2040x700xh.1820 мм	6 бар	220 V	3 Kw
mBuk-M	60 литров	нет	2040x700xh.1820 мм	нет	220 V	3 Kw

изображения, характеристики и значения являются ориентировочными и могут быть изменены без предварительного уведомления.

– BUMOVA

– Автоматизированный моноблок для производства моцареллы

Машина была задумана, спроектирована и изготовлена с целью полностью автоматизировать все этапы превращения творога в моцареллу или другие аналогичные продукты.
Для производства моцареллы (коровы или буйвола), скаморзы, проволы, сыра для пиццы, бурраты, пищевых продуктов, плавленых сыров. Эти продукты получают с использованием свежего или замороженного творога или порошкообразных полуфабрикатов.
Система отжима с паром, по сравнению с традиционным отжимом (горячая вода) с паром, можно очень легко регулировать влажность продукта (мягкость) и снизить потери сухого вещества, присутствующего в пахте, почти до нуля. Последующее увеличение в урожайности.

– Основные особенности

- Структура из листа нержавеющей стали AISI 304.
- Прядильная цистерна с двумя шнеками с независимым вращением.
- Формовочный бак с подогревом и двумя шнеками, вращающимися в противоположных направлениях.
- Автоматическая передаточная дверь между прядильным баком и формовочным баком.
- Электрический парогенератор, встроенный в машину (для версий 20 и 60 кг).
- Сенсорный экран и ПЛК, которые управляют всеми этапами производства машины полностью автоматически, рецепт обработки может быть изменен с помощью пароля.
- Удаленный контроль (из нашего главного офиса мы можем проверить и частично модифицировать электронную часть машины.)
- Архивирование данных обработки и аварийных сигналов для отслеживания партии.

– Технические особенности

Шаблон	Вместимость партия.	Почасовое производство	парогенератор включены	Формататор	Габаритные размеры	Источник питания (3F+N+T)(50/60Hz)	
mBMV-20	20 литры	80/100 кг	да	Моноблок	1450x850xh1500 мм.	400 V	15 Kw
mBMV-60	60 литры	180/200 кг	да	Моноблок	2270x990xh1700 мм.	400 V	35 Kw
mBMV-100	100 литры	250/350 кг	нет	Отдельный	2400x850xh1600 мм.	400 V	9 Kw
mBMV-250	250 литры	550/650 кг	нет	Отдельный	2500x1000xh1800 мм.	400 V	15 Kw
mBMV-500	500 литры	950/1.250 кг	нет	Отдельный	3000x1000xh1800 мм.	400 V	25 Kw
						По желанию	200 V

Изображения, характеристики и значения являются чисто ориентировочными: они могут быть изменены без предварительного уведомления.

– МОЛОЧНОЕ ВЕЩЕСТВО В КОНТЕЙНЕРЕ

– Контейнер или сборная конструкция, подходящая для сыроварения

-Внутреннее покрытие, подходящее для пищевой промышленности, пол из смолы, подходящий для пищевой промышленности, в полу есть люки с сифоном из нержавеющей стали, соединение между полом и стеной посредством соединения большого радиуса.

-Рамы из алюминия антикородал с нижней панелью и верхним стеклом, окна оснащены противомоскитными сетками и противовзломными решетками, внутренняя алюминиевая дверь.

Установка выполняется под ключ, все машины подключены, протестированы на нашем заводе перед отгрузкой.

Расходы, оплачиваемые заказчиком: База, подключение контейнера / конструкции к водопроводу, электросети, канализации и топливу.

– Технические особенности

Шаблон	Тип структуры	Вместимость Производство по очереди	Габаритные размерыi	источник питания
hBx20x1	Контейнер	250 литры	6050x2438xh2591 mm.	230V/50 Hz 3Kw
hBx20x2	Контейнер	500 литры	6058x4876xh2591 mm.	230V/50 Hz 4Kw
hBx40x2	Контейнер	1.000 литры	12192x4876xh2591 mm.	400V/50 Hz 6Kw
hsx6	Сборная конструкция	250 литры	6000x2450xh3200 mm.	230V/50 Hz 3Kw
hsx8	Сборная конструкция	500 литры	8000x2450xh3200 mm.	230V/50 Hz 4Kw
hsx12	Сборная конструкция	800 литры	12000x2450xh3200 mm.	230V/50 Hz 5Kw

Изображения, характеристики и значения являются чисто ориентировочными: они могут быть изменены без предварительного уведомления.

– ДВОЙНОЕ ПОЛУСФЕРИЧЕСКОЕ ДНО

– Котел коагуляции с наклонным полусферическим резервуаром

Бак для коагуляции с горизонтальной осью, Нагревание или охлаждение продукта происходит за счет циркуляции пара, горячей воды, водопроводной воды, холодной воды в рубашке, помещенной в полость резервуара, Механической системе наклона, расположенной на трубчатой раме с регулируемые ножки, электровешалка со сменными лопастями.

– Технические особенности

Шаблон	Вместимость партия.	Габаритные размеры	Источник питания (3F+N+T)(50/60Hz)	
iDf3	300 литры	1600x1000xh1600 мм.	400 V	0,75 Kw
iDf5	500 литры	1900x1340xh1600 мм.	400 V	0,75 Kw
iDf6	600 литры	1950x1350xh1600 мм.	400 V	1 Kw
iDf8	800 литры	2200x1400xh1600 мм.	400 V	1 Kw
iDf10	1.000 литры	2400x1550xh1600 мм.	400 V	1,5 Kw
iDf15	1.500 литры	2900x1800xh1600 мм.	400 V	1,5 Kw

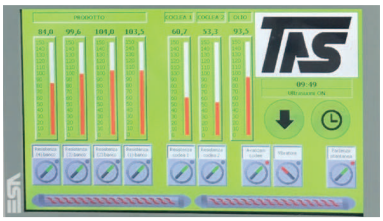
Изображения, характеристики и значения являются чисто ориентировочными: они могут быть изменены без предварительного уведомления.

– ЛИНИЯ СВЕЖЕГО МОЛОКА

– Полная линия для пастеризации, снятия сливок и гомогенизации молока

Линия обеспечивает:

- Пастеризация: подача сырого молока, первое нагревание для полного или частичного снятия сливок, второе нагревание для гомогенизации, третье нагревание для пастеризации, первое охлаждение при рекуперации тепла и последнее охлаждение ледяной водой, выход обезжиренного молока или частично обезжиренного, гомогенизированного, пастеризованного и охлаждают до 4 ° С.
- УПАКОВКА молока:
Розлив молока, укупорка бутылок, маркировка, штамповка партии и срок годности



– Технические особенности

Шаблон	Почасовое производство	Тепловые прыжки	Габаритные размеры	Источник питания (3F+N+T)	
tLAP-05	500 литры	литры 4° пастеризация 75°C пастеризация 4°c	1500x5000xh1800 mm.	400V.,50hz	10 Kw
tLAP-10	1000 литры	литры 4° пастеризация 75°C пастеризация 4°c	1500x6000xh1800 mm.	400V.,50hz	15 Kw
tLAP-20	2.000 литры	литры 4° пастеризация 75°C пастеризация 4°c	2000x8000xh2000 mm.	400V.,50hz	22 Kw
S2Tb-12	5.000 литры	литры 4° пастеризация 75°C пастеризация 4°c	2500x16000xh2600 mm.	400V.,50hz	48 Kw

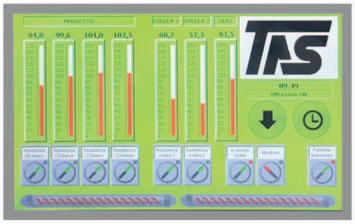
изображения, характеристики и значения являются ориентировочными и могут быть изменены без предварительного уведомления.

– ТАРЕЛКА ДЛЯ ПАСТЕРИЗАТОРА

– Моноблок пастеризации с пластинчатым теплообменником

Состоящий из:

-Бак постоянного уровня на 100 л.
-Санитарный электронасос.
-Осматриваемый пластинчатый теплообменник.
-Группа производства горячей воды.
- Электрический пульт управления и контроля.
-



-Потоки сделаны таким образом, что если одна из пластин пробита, молоко, которое еще предстоит пастеризовать, не может загрязнить уже пастеризованное молоко.

- Система рекуперации тепла, тепло молока после пастеризации используется для нагрева сырого молока, поступающего в пастеризатор.

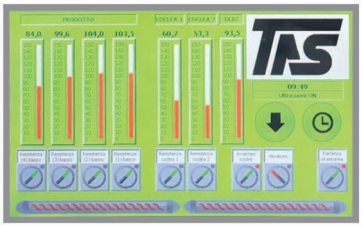
- Молочный насос управляется инвертором таким образом, чтобы увеличить скорость потока во время фазы промывки.

– Технические особенности

Шаблон	Вместимость партия.	Габаритные размеры	Электроснабжение (3F+N+T)(50/60Hz)		Тепловые прыжки
t.PA05-x	500 l/h	2500x1000xh1800 mm.	400 V	2 Kw	Вход: 4°C ;пастеризация 75°C; Выход: 30/40°C
t.PA10-x	1.000 l/h	2500x1000xh1800 mm.	400 V	2,5 Kw	
t.PA20-x	2.000 l/h	2700x1000xh1800 mm.	400 V	3 Kw	
t.PA30-x	3000 l/h	2700x1200xh1800 mm.	400 V	3,5 Kw	
t.PA50-x	5.000 l/h	3300x1200xh1800 mm.	400 V	4 Kw	
t.PA80-x	8.000 l/h	3300x1500xh1800 mm.	400 V	5 Kw	
t.PA100-x	10.000 l/h	3300x1500xh1800 mm.	400 V	6 Kw	Вход: 4°C ; 1°Ris.40°; пастеризация 75°C; Выход: 30/40°C
t.PA150-x	15.000 l/h	3300x1500xh1800 mm.	400 V	10 Kw	Вход: 4°C ; 1°/2°Ris.40/70°C°; пастеризация 78°C; Выход: 4°C

Изображения, характеристики и значения являются чисто ориентировочными: они могут быть изменены без предварительного уведомления.

– ПОДЪЕМНЫЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ

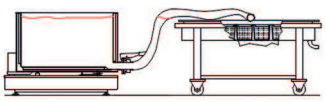


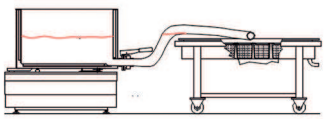
– Котел коагуляции с телескопическим подъемником

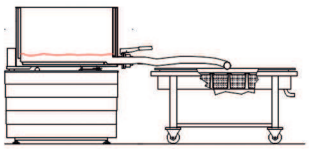
Вертикальная ось бака для коагуляции, нагрев или охлаждение продукта происходит за счет циркуляции пара, горячей воды, водопроводной воды, холодной воды в полости бака. Телескопическая подъемная система: качество, тип и консистенция творога, полученного в поливалентном варианте, будут передаваться без изменений в формах, помещенных на разгрузочный стол для творога, благодаря системе сообщающихся сосудов, поскольку скорость разгрузки регулируется (благодаря телескопическому подъему) разницей между уровнем выделения и уровнем творога, содержащегося в поливалентном.

– Технические особенности

Шаблон	Работоспособность	Внутренняя форма (Вертикальный разрез)	(горизонтальный разрез)	Покрытие	Габаритные размеры	Источник питания (3F+N+T)(50/60Hz)	
i.Pos3,xx	300	Цилиндр / сфера	Цилиндрический	Открыть	1200x1200 x h1400 mm..	400 V	2 Kw
i.Pos5,xx	500	Цилиндр / сфера	Цилиндрический	Открыть	1500x1200 x h1500 mm.	400 V	2,5 Kw
i.Pos10,xx	1.000	Цилиндр / сфера	Цилиндрический	Открыто закрыто	1550x1500 x h2000 mm.	400 V	3Kw
i.Pos15,xx	1.500	Цилиндр / сфера	8/цил.	Открыто закрыто	1800x1200 x h2200 mm.	400 V	3,5 Kw
i.Pos20,xx	2.000	Цилиндрический	8/цил.	Открыто закрыто	2700x1700 x h2500 mm.	400 V	4 Kw
i.Pos30,xx	3.000	Цилиндрический	8	Закрыто	2800x1850 x h2600 mm	400 V	5 Kw
i.Pos30,xx	5.000	Цилиндрический	8	Закрыто	3300x2000 x h3000 mm	400 V	6 Kw

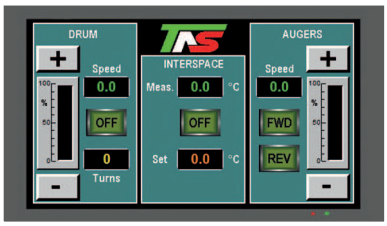






Изображения, характеристики и значения являются чисто ориентировочными: они могут быть изменены без предварительного уведомления.

– SMILE - БЫВШИЙ



– Автоматическая формовочная машина для макаронных изделий филата

Для превращения прядильного теста на порции:
Моцарелла, фиор ди латте и др. Порционирование может составлять от 12 до 2000 г. Особая конструкция этой машины также позволяет изготавливать продукт с высоким содержанием влаги благодаря наклонному положению формовочного устройства. -Конструкция машины изготовлена из нержавеющей стали AISI 304, детали из нержавеющей стали, контактирующие с продуктом, тефлонированы, чтобы облегчить перевод теста и операции очистки, другие части, контактирующие с продуктом, изготовлены из подходящих пластиковых материалов. при контакте с пищевыми продуктами. Экструзионная камера оснащена полостью с цифровой системой терморегуляции, чтобы тесто оставалось горячим во время формования. Скорость ролика и шнеков регулируется инвертором. Размещение на 4 колесах
ЭКСПЛУАТАЦИЯ: В машину необходимо загружать макароны с предварительно заправленной нитью. Раскатанное тесто опускается в загрузочный бункер, где моторизованные шнеки с регулируемой скоростью толкают его к формующему валку. Моторизованный валик с регулируемой скоростью, вращающийся вокруг своей оси, превращает тесто в порции моцареллы или чего-то подобного, и после поворота примерно на 200 ° моцарелла выталкивается из машины.

– Технические особенности

Шаблон	Производство	Источник питания (mf. 50Hz)		Габаритные размеры
SMILE 1	200 кг / ч	230V.	3 Kw	800x1000x1600 мм.
SMILE 2	400 кг / ч	230V.	3,5 Kw	900x1000xh1600 мм.

Ролики в стандартной комплектации, размеры от:
12, 20, 30, 50, 125, 150, 250, 500, 1.000 гр. + (Буханка от 1 до 2 кг)

Изображения, характеристики и значения являются чисто ориентировочными: они могут быть изменены без предварительного уведомления.