



“120 Litri Sfoggiatech” “120 литров sfoggiatech”

Per la vostra fattoria/ristorante/mensa comunitaria
Для Вашей фермы/ресторана/столовой



PER LA PRODUZIONE DI LATTE PASTORIZZATO, YOGURT, KEFIR, TVOROG, FORMAGGIO E RICOTTA, CAPACITA' 120 LITRI PER TURNO “120 litri sfoggiatech”

Ciclo di lavoro e vantaggi del minicaseificio

Nel minicaseificio il latte viene sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione. Il riscaldamento avviene per mezzo di circolazione di acqua calda prodotta in un circuito chiuso da una caldaia a gas GPL o Metano. La temperatura massima raggiungibile del latte è di 100°C; pertanto si possono eseguire i cicli di termizzazione e superpastorizzazione del latte necessari per la produzione di yogurt, kefir, airan e altri prodotti acidi.

Il latte destinato alla produzione di formaggio viene pastorizzato a 62-65°C.

Il riscaldamento del latte avviene in maniera “soffice” evitando di “bruciare” i suoi componenti, che contribuiscono ad aumentare le qualità organolettiche dei prodotti finali ottenuti.

Il ciclo di riscaldamento fino a 65°C su base 120 litri di latte (4°C - 65°C) e successivo raffreddamento a 38°C non supera i 40/45 min; di conseguenza in circa 2,5 ore si può eseguire un completo ciclo di pastorizzazione e produzione di formaggio e ricotta.

Inoltre sarà possibile preparare i prodotti acidi come yogurt, kefir, airan; riscaldando il latte fino a 95/99°C per poi raffreddarlo fino a temperature definite dalla tecnologia scelta (45-28°C).

Il raffreddamento viene eseguito con acqua fredda di rete a perdere, infatti, tramite uno scambiatore ad altissima efficienza messo a punto dalla nostra ventennale esperienza, la quantità di acqua necessaria sarà minima (circa 50-80 litri di acqua a 10°C).

Dopo la lavorazione, la parete della vasca contenente il latte rimane pressoché pulita velocizzando i tempi di pulizia per l'effettuazione di cicli ripetuti.

Для производства пастеризованного молока, йогурта, кефира, творога, сыра и рикотты Вместимость 120 л за цикл «120 л Sfoggiatech»:

Цикл работы и преимущества минисировани

В минисироварне молоко пастеризуется. Нагревание происходит за счет циркуляции горячей воды, производимой газовым котлом (газ GPL или метан).

Максимально достигаемая температура молока – 100°C. Поэтому молоко можно как пастеризовать, так и суперпастеризовать, что необходимо для производства йогурта, кефира, айрана и других кисломолочных продуктов.

Для производства сыра молоко пастеризуется до 62- 65°C.

Создается «мягкое нагревание», за счет чего в молоке сохраняются все полезные вещества.

Полный цикл пастеризации: нагревание 120л молока от 4°C до 65°C и последующее охлаждение до 38°C не превышает 45/50 мин, и, как следствие, цикл производства сыра и рикотты длится 2,5 часа.

На данной установке можно производить кисломолочные продукты, как: йогурт, кефир, айран или другое. Для этого молоко суперпастеризуется до 95/99°C, а затем охлаждается до 45-28°C в зависимости от выбранной технологии.

Охлаждение происходит сетевой водой. За счет теплообменника с высокой эффективностью количество потребления воды сводится к минимуму (примерно: 50-80л воды при 10°C).

После производственного цикла стенка емкости остается чистой, что сокращает время на



L'impianto è completo degli accessori necessari per effettuare le operazioni indicate.

VANTAGGI del "120 litri sfoggiatech":

- Ridottissimi consumi energetici
- basse potenze elettriche installate
- dimensioni contenute che permettono di posizionare le attrezzature in qualsiasi luogo anche con spazio ristretto.
- la tensione necessaria è 220 Volt,
- l'energia termica di riscaldamento è fornita dal gas GPL/metano che garantisce combustioni efficienti nel tempo (combustione pulita), tempi rapidissimi di esecuzione del processo, consumi ed emissioni inquinanti ridottissime grazie all'alta tecnologia della caldaia appositamente costruita (rendimento termico con efficienza superiore al 98%).

Per un ciclo di lavorazione del latte (120L) che prevede:

pastorizzazione a 65°C (riscaldamento da 4°C a 65°C) con produzione di formaggio; la quantità di gas consumata è di circa 0,75 kg/ GPL.

Il consumo di energia elettrica per ogni ciclo corrisponde approssimativamente a 0,5 kW.

Investimento ridotto, semplicità di utilizzo e grande affidabilità nel tempo, sono le prerogative del minicasificio "120 litri sfoggiatech".

La merce viene imballata e fornita in casse di legno pallettizzabili, con dimensioni minime d'ingombro, ciò favorisce il contenimento del costo di trasporto.

Chiare e comprensibili istruzioni per l'uso, accompagnate da un CD che mostra un filmato per le semplici operazioni di installazione assicurano l'utilizzatore della felice scelta effettuata.

Assistenza tecnica eseguita da personale specializzato ed esperto garantiscono il cliente finale che il servizio post vendita è rapido e efficiente.

мойку оборудования и увеличивает количество производственных циклов в день.

Оборудование поставляется со всеми комплектующими, необходимыми для вышеописанного производства.

ПРЕИМУЩЕСТВА «120л sfoggiatech»:

- Минимальное потребление электроэнергии
- низкая установленная электрическая мощность,
- компактные размеры, позволяющие установить оборудование в любом месте.
- Необходимое напряжение – 220 Вольт.
- Тепловая энергия производится при сгорании газа GPL/метан, что гарантирует: эффективное сжигание во времени (чистое сжигание), короткую длительность производственного цикла, минимальные выхлопы в окружающую среду благодаря высокой технологичности котла (тепловое КПД котла – более 98%).

На цикл переработки молока (120л) потребуется: при пастеризации до 65°C (нагревание от 4°C до 65°C) для производства сыра

- примерно 0,75 кг/ газа GPL за цикл.

- 0,5 кВт электроэнергии за цикл.

Минимальные вложения, легкость в использовании, надежность во времени – вот самые главные преимущества минисыровари «120 л sfoggiatech»

Товар упаковывается и поставляется в деревянных коробах на поддонах (европаллеты), что уменьшает затраты на перевозку.

Ясные и понятные инструкции к применению, сопровождаемые CD диском с обучающим фильмом, подтверждают пользователю правильно сделанный выбор.

Техническое обслуживание гарантируют конечному покупателю быстрый и эффективный послепродажный сервис.

LARGHEZZA X PROFONDITÀ X ALTEZZA - PESO
Ширина x длина - вес

1200 mm X 800mm X 1000mm - 250 Kg

TENSIONE - POTENZA ELETTRICA INSTALLATA
Напряжение, установленная электрическая мощность

Standard: / Стандарт:
220V 1F 50Hz - 750W

A richiesta: con funzionamento elettrico in sostituzione del gas 380V 3F + N 50Hz - 10Kw
По запросу: работа на электричестве вместо газа 380Вольт 3Фазы + N 50 Гц - 10 кВт

SERVIZI DI COLLEGAMENTO GAS - ACQUA
Потребление газа - воды

Gas metano o GPL con bombola > 15Kg - Acqua potabile DN15 3bar
Газ метан или сжиженный нефтяной газ > 15 кг - Питьевая вода DN15 3 бар

I dati non sono impegnativi, ci riserviamo qualsiasi modifica senza preavviso - Мы оставляем за собой право вносить изменения в данный каталог без предварительного уведомления



ISO 3834 Part. 2
Certificate n° IT - 2/IT/225 Rev. 1

Azienda con sistema di gestione qualità certificato n. 50 100 9810 Rev. 01

SFOGGIA
www.sfoggiatech.com

Via Consolata, 3 - 31044 Montebelluna (TV)

tel. +39/0423/21182 fax +39/0423/601330

e-mail: sfoggia@sfoggiatech.com