

IMPIANTO PER LA PRODUZIONE DI FORMAGGIO, PASTE FILATE E YOGURT



Malgomatic con Plc



Vista impianto per la produzione di formaggi



Particolare di una fase di lavorazione



Vista impianto per la produzione di yogurt



Armadio termostatico per sterilizzazione yogurt



Riempitrice

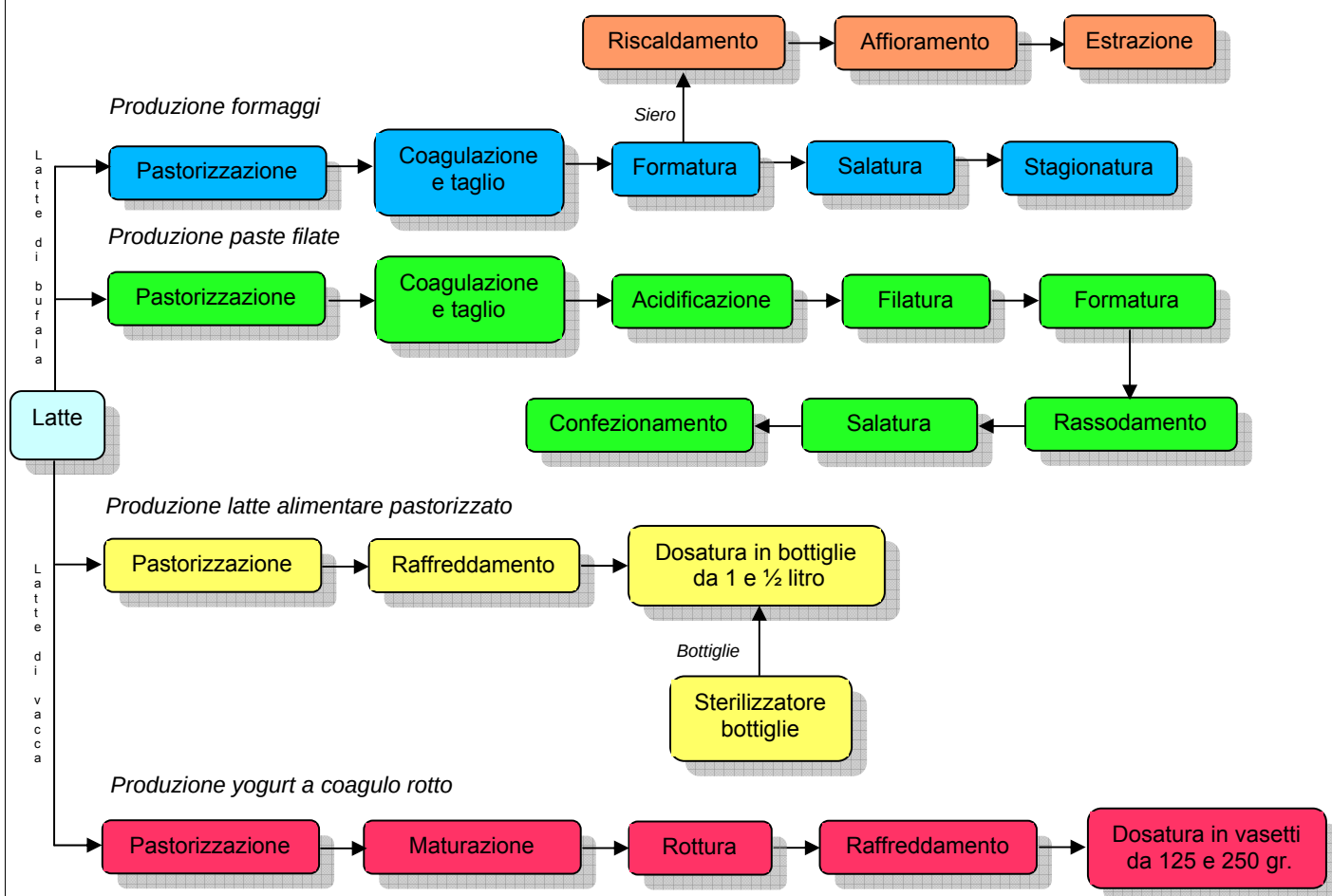


Banco vendita

MAGNABOSCO S.r.l. - Via Roma, 19 – 36030 Zugliano (VI)
Tel. 0445 330111 (8 linee r.a.) • Fax 0445 330110 – 330222
e-mail: magnabosco@magnabosco.com • www.magnabosco.com

IMPIANTO PER LA PRODUZIONE DI FORMAGGIO, PASTE FILATE, LATTE ALIMENTARE PASTORIZZATO E YOGURT

Diagramma di flusso lavorazioni



Descrizione

Questo mini impianto è un esempio di assoluta efficienza per la trasformazione di latte di vacca e di bufala in vari prodotti.

In poco spazio sono state installate una serie di macchine ed attrezzature che con la loro versatilità danno al ns. Cliente la possibilità di produrre:

- ✓ Formaggi freschi anche con erbe ed aromi, formaggi a breve stagionatura e formaggi semistagionati;
- ✓ Vari formaggi a pasta filata;
- ✓ Latte pastorizzato alimentare;
- ✓ Yogurt a coagulo rotto bianco e con puree o aromi.

1) Nella foto 1 e 2 si vede il locale di produzione formaggi e paste filate, si può notare il pastorizzatore – coagulatore Malgamic;

2) La foto 3 è un particolare della fase di riscaldamento latte all'interno de Malgamic;

3) Il Pastorizzatore – maturatore per la produzione di latte pastorizzato alimentare e yogurt si vedono nella foto 4.



MAGNABOSCO S.r.l. - Via Roma,19 – 36030 Zugliano (VI)

Tel. 0445 330111 (8 linee r.a) – Fax 0445 330110 – 330222

e-mail: magnabosco@magnabosco.com - www.magnabosco.com