

BAC DE PRE-PRESSAGE 300 À 3000 L SANS ARCHE

POUR QUELLE UTILISATION ?

Utilisé pour le moulage des pâtes pressées de type St Paulin, Edam, raclette, tommes, brebis...
 Ce bac de pré-pressage permet de réaliser un gâteau de caillé avec un pressage sous sérum. A l'inverse, équipé d'un filtre de désérumage il permet le moulage des tommes ou fromages à ouvertures mécaniques (Tilsit, Manchego...)



DETAILS TECHNIQUES

- Roulettes pivotantes
- Vidange sérum (vanne papillon + bouchon)
- Avec jeux de plaques de pré-pressage en aluminium
- 2 grilles d'évacuation de sérum à chaque extrémité du bac aux dimensions correspondant à l'intérieur du bac
- Emporte pièce pour découpe du pain de caillé.

Les dimensions des bacs de pré-pressage sont fait sur mesure.

Photos non contractuelles



REMARQUES

Les bacs de pré-pressage sont faits en fonction de votre demande, nous contacter pour plus d'informations.



BAC DE PRE-PRESSAGE 600 L AVEC ARCHE

POUR QUELLE UTILISATION ?

Utilisé pour le moulage des pâtes pressées de type St Paulin, Edam, raclette, tommes, brebis...

Ce bac de pré-pressage permet de réaliser un gâteau de caillé avec un pressage sous sérum. A l'inverse, équipé d'un filtre de désérumage il permet le moulage des tommes ou fromages à ouvertures mécaniques (Tilsit, Manchego...)



DETAILS TECHNIQUES

Calcul selon dimensions des fromages

- 4 roulettes pivotantes
- Vidange sérum (vanne papillon + bouchon)
- Réglage de 200 à 600 Litres
- Avec jeux de plaques de pré-pressage en aluminium
- 2 grilles d'évacuation de sérum à chaque extrémité du bac aux dimensions correspondant à l'intérieur du bac
- Emporte pièce pour découpe du pain de caillé

Les dimensions des bacs de pré-pressage sont fait sur mesure.



Photos non contractuelles



BAC DE PRE-PRESSAGE DE 300 À 3000 litres

POUR QUELLE UTILISATION ?

Pour la fabrication de fromages à pâtes pressées de type St Paulin, Edam, Manchego, tommes de vache ou de brebis...

Ce bac de pré-pressage permet de réaliser un gâteau de caillé avec un pressage de celui-ci sous sérum (ou à sec).

Découpe des pains de caillé dans le bac pour transfert dans les moules selon modèle.

DETAILS TECHNIQUES

- Bac étanche mécanosoudé inox 304L
- Châssis inox monté sur 4 roulettes diam 160 pivotantes. (bac mobile)
- Vidange sérum (vanne papillon + bouchon) diam SMS 51
- Avec jeux de plaques de pré-pressage en aluminium (légères)
- 2 grilles d'évacuation de sérum à chaque extrémité du bac aux dimensions correspondant à l'intérieur du bac
- Réglage de la dimension du gâteau selon le produit à mouler.
- Guides latéraux pour coulisser les portiques de pressage (portiques en option).
- Les dimensions sont faites sur mesure

OPTIONS

- Portiques de pressage mobiles coulissants avec 2 vérins pneumatiques diam 63, chaise de pressage et commande pneumatique.
- Trémie de désérumage pour fromages à ouvertures mécaniques (certaines tommes, Tilsit, Manchego)
- Autres dimensions sur mesure.



Photo non contractuelle

Option

REMARQUES

Les bacs de pré-pressage sont faits en fonction de votre demande, nous contacter pour plus d'informations.



BAC DE PRE-PRESSAGE A DECOUPE AUTOMATIQUE

POUR QUELLE UTILISATION ?

- Fabrication de pâtes pressées
- Pressage partiel du gâteau de caillé.
- Découpe automatique des pains de caillé
- Programmation automatique des découpes.
- Grande flexibilité de fonctionnement



Photos non contractuelles

DETAILS TECHNIQUES

- Conception acier inoxydable AISI 304.
- Chariot de pressage/découpe coulissant.
- Pressage partiel ou découpe pneumatique : les pains sont transférés automatiquement sur la porte avant du bac.
- Armoire de commande inox avec écran 5 pouces et 9 programmes de découpe

OPTIONS

- Desérumage pour ouvertures mécaniques
- Pressage total avec tapis de drainage mobile.
- Pompe à caillé de remplissage
- Capacité sur mesure de 5000 à 10 000 litres

