

# CUVE FROMAGERE SUR COLONNE 400 A 1 000 LITRES

## POUR QUELLE UTILISATION ?

Cette cuve est destinée à fabriquer des fromages tels que : la mozzarella, les pâtes pressées, les pâtes semi cuites, et autres fromages spécifiques.

Fabrication au sol, levage hydraulique pour vidange gravitaire



Fabrication



Vidange

## DETAILS TECHNIQUES

*Photos non contractuelles*

Dimensions (mm)				
Largeur	Profondeur	Hauteur	Hauteur total levée	Poids (kg)
1310	1390/1600	1500/1800	2400/2500	600 à 800 kg

Cette cuve est fabriquée en acier AISI 304 avec un levage hydraulique de la cuve.

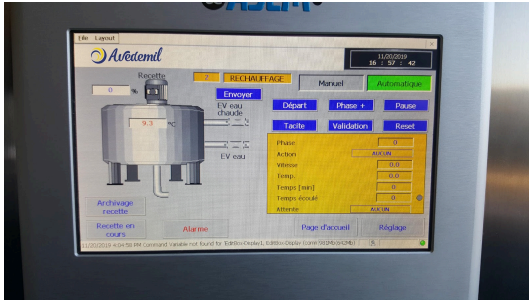
Elle est équipée d'un décailleuse et brassage mécanique système planétaire avec inverseur du sens de rotation et variateur de vitesse électronique.

Egalement équipée d' :

- Un chauffage en fond et côté par circulation eau chaude ou vapeur
- Décharge du caillé DN100 avec vanne papillon manuelle DIN 100
- Un tableau électrique de commande pour le système planétaire et le levage hydraulique
- Un indicateur digital de température
- Des Grilles de protection avec sécurité électromécanique

# CUVE FROMAGERE SUR COLONNE 400 A 1 000 LITRES

## OPTIONS



Option : automatisme affiche digital

## INFORMATIONS ENERGIE

- Puissance électrique : 1.5 KW , Triphasé + neutre + terre
- Branchement eau : pression 2 bars maxi
- Entrée /sortie : 1 pouce

