

*Cuve simple pour le traitement du
fromage frais*



Cuve de coagulation

Ko210-500

Cuve de coagulation

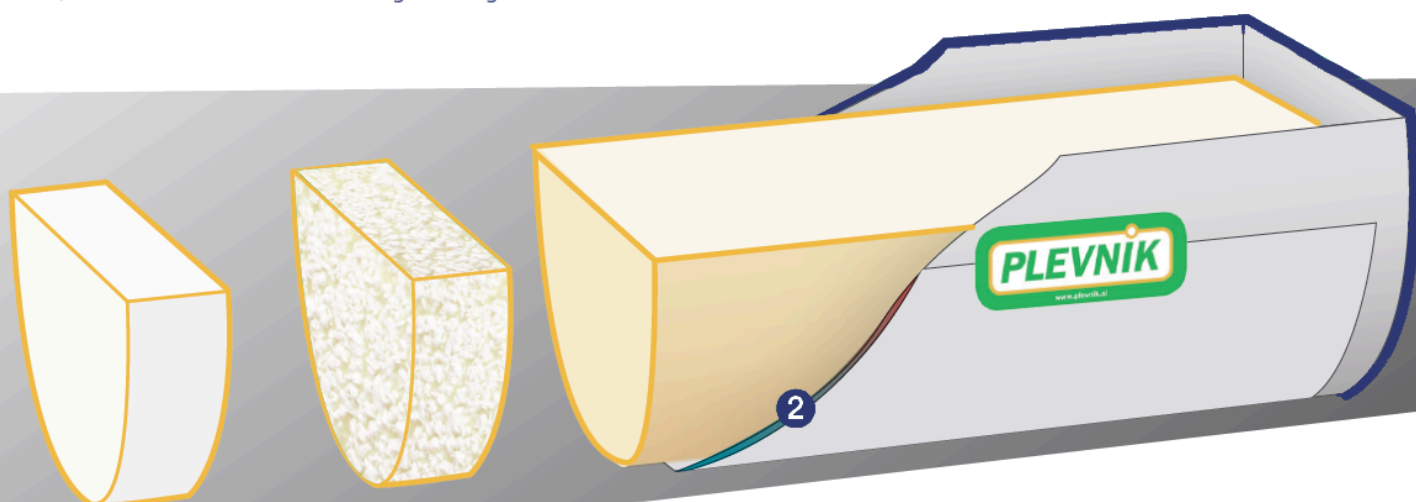
Ko210-500

Du lait au fromage cottage, au fromage frais et à d'autres fromages frais

La cuve de coagulation est destinée à la production de produits coagulés tels que le fromage cottage, le fromage jeune et d'autres fromages à pâte molle.



La cuve de coagulation 210l permet le traitement du lait de 60 à 210 litres. La cuve de coagulation 500 est disponible en quatre versions avec des options de chauffage/refroidissement et d'inclinaison, et permet le traitement du lait de 150 à 500 litres. Les cuves sont fabriquées en acier inoxydable (AISI 304), adapté à une utilisation dans l'industrie alimentaire. Pour faciliter le déplacement dans la fromagerie, toutes les cuves de coagulation sont équipées en standard d'une roue.



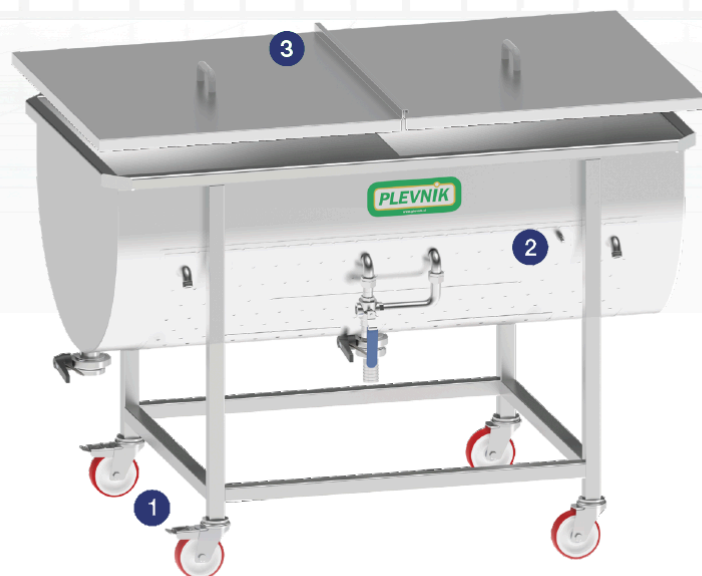
Cuve de coagulation

Ko210-500

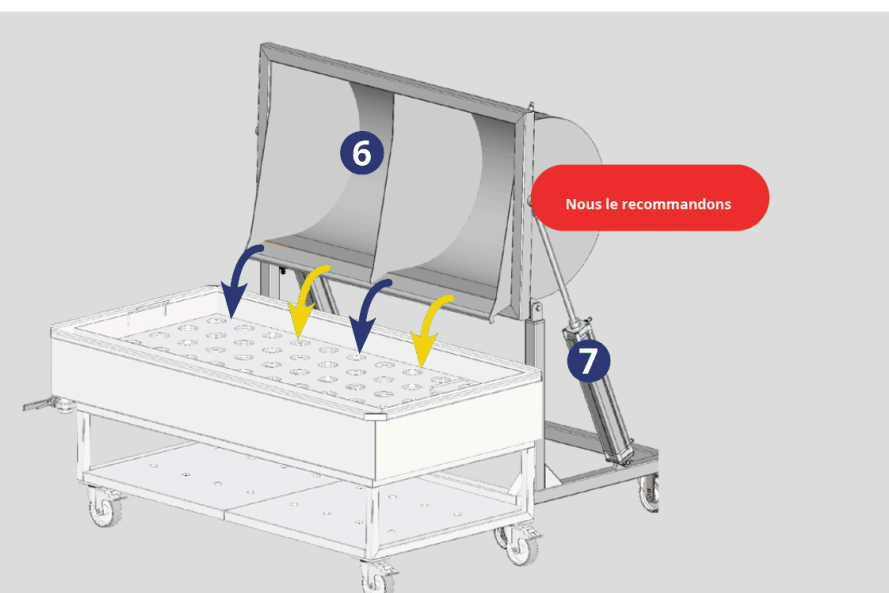
Pour certaines productions de fromage, **il est essentiel de maintenir une température constante**. En toutes saisons, les **2*** doubles enveloppes pour l'échange de chaleur garantissent une température constante dans la cuve. Nous recommandons également un couvercle **3*** pour le KB210 ou un couvercle en 2 parties* pour le KB 500.

La découpe de la masse de fromage se fait manuellement avec l'aide de deux tranches caillés dont un semi-circulaire*, spécialement adaptée à la forme semi-circulaire de la cuve, ce qui permet une coupe précise le long de celle-ci.

Le compartiment fixe* pour le KB 500 permet le traitement simultané de deux lots ou recettes différents de 250 litres chacun, ou le traitement d'un volume réduit (75 - 250 l).



*Équipement supplémentaire



La version KBN 500 avec mécanisme d'inclinaison **7*** permet une vidange facile de la cuve, un travail plus ergonomique et un nettoyage facilité. Le mécanisme d'inclinaison fonctionne grâce à deux vérins pneumatiques installés sur les côtés de la cuve. Le levage et l'abaissement sont pilotés par une vanne pneumatique manuelle. Une connexion à de l'air comprimé (8 bars) est nécessaire.

La cuve de coagulation avec mécanisme d'inclinaison.

Cuve de coagulation

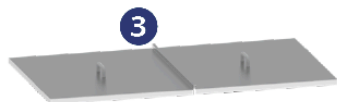
Ko210-500

Accessoires supplémentaires :



Compartment

Permet le traitement de la moitié ou de la totalité de la cuve



Couvercle divisé

Le couvercle aide à maintenir la chaleur et à assurer la sécurité microbiologique.



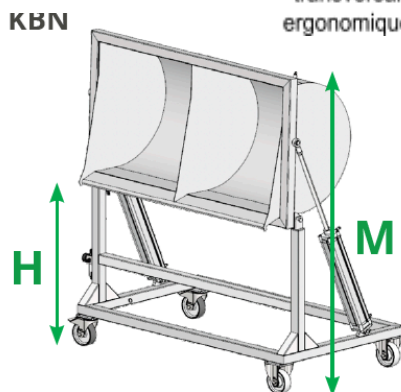
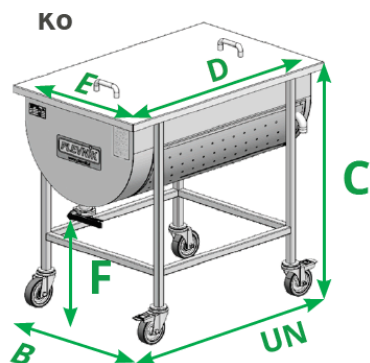
La harpe à fromage verticale

Elle est conçue avec une forme large et deux poignées pour une coupe transversale ergonomique..



La harpe à fromage semi-circulaire

Elle permet une coupe rapide, uniforme et efficace le long de la cuve de coagulation.



	DIMENSIONS [mm]								CONNECTER			OPTIONS		CAPACITÉ		POIDS [kg]	Connexions pour compressé air [bar]
	UN	B	C	D	E	F	M	H	Entrée chauffage de l'eau	Sortie chauffage de l'eau	Soupape pour vidange	Inclinaison mécanisme	Double manteau	Min. quantité lait [L]	Max. quantité lait [L]		
Ko 210	1075	710	1010	1000	600	490	/	/	3/4	3/4	DN40	/	-	60	210	70	/
500 Ko Basique	1580	925	1095	1500	800	450	/	/	/	/	DN50	/	/	150	500	115	/
500 Ko	1580	925	1095	1500	800	450	/	/	3/4	3/4	DN50	/	-	150	500	125	/
KBN 500 Basique	1800	1045	1295	1500	800	/	1960	1030	/	/	/	-	/	150	500	180	8
KBN 500	1800	1045	1295	1500	800	/	1960	1030	3/4	3/4	/	-	-	150	500	190	8

-inclus /indisponible

SASU AVEDEMIL - ZI NORD - Chemin des pinats - 16700 - Ruffec - FRANCE -

Tel: 00 33 (0) 5.45.89.11.48

Contact@avedemil.com - site : www.avedemil.com

