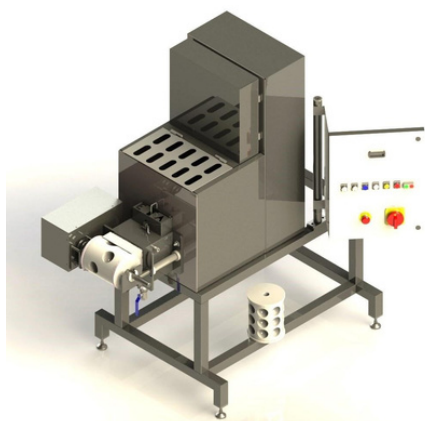


# FILATRICE 20 A 60 KG/H

## POUR QUELLE UTILISATION ?

Cet appareil permet le filage et le formage de mozzarella en boule, à partir de blocs de caillé provenant des 4 types de lait (bufflonne, vache, chèvre, brebis).



*Photos non contractuelles*

## DETAILS TECHNIQUES

Longueur	Dimensions (mm)		Poids (kg)
	Largeur	Hauteur	
1550	800	1800	260

- Capacité de production : 20 kg par batch, 3 à 6 batchs par heure
- Machine permettant le filage et le formage de fromage type mozzarella
- Cet appareil nécessite l'utilisation d'eau chaude (fourniture extérieure) afin de filer la pâte
- La pâte, une fois filée est envoyée dans 2 vis sans fin qui alimentent le rouleau
- Machine livrée avec 1 rouleau format 125 g
- Puissance 1,5kW, triphasé

## OPTIONS

- Broyeur à caillé
- Rouleau complémentaire format cerise 60 g ou 250 g
- Cuve de chauffage eau chaude d'alimentation
- Table support
- Caisses plastiques 35 L 400x600 hauteur 220mm pour refroidissement



# FILATRICE 100 A 200 KG/H INSTANTANE

## POUR QUELLE UTILISATION ?

Fabrication de pâtes filées, mozzarella, à partir des 4 types de lait (bufflonne, vache, brebis, chèvre).

Les blocs de caillé sont alimentés manuellement par la trémie supérieure, broyés, et déversés dans le bac de cuisson. Le filage se fait par des bras mécaniques plongeant. Des vis alimentent le rouleau de moulage interchangeable.

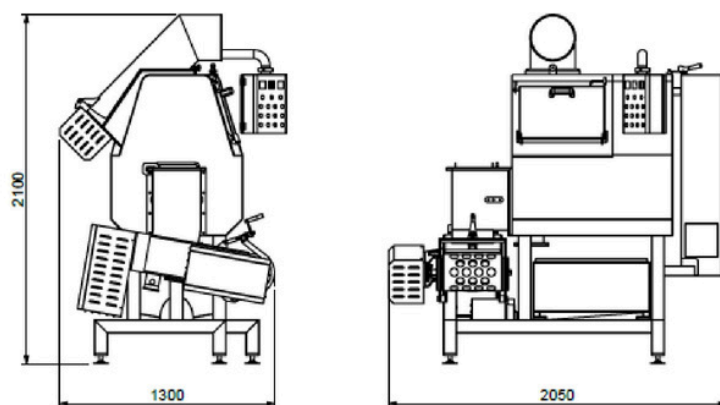
Fonctionnement automatique des découpes, vitesses variables de la vis et du rouleau. Grande flexibilité de fonctionnement.



*Photos non contractuelles*

## DETAILS TECHNIQUES

- Machine construite en inox Aisi304. Les rouleaux sont en plastique alimentaire PEHD.
- Fournie avec un rouleau de boules de 125g
- Raccordements :
  - Puissance électrique 7 kW triphasé.
  - Eau chaude du réseau (option cuve de production)



## OPTIONS

- Rouleau complémentaire format cerise ou 200 g ou autres.
- Cuve de chauffage eau chaude d'alimentation

