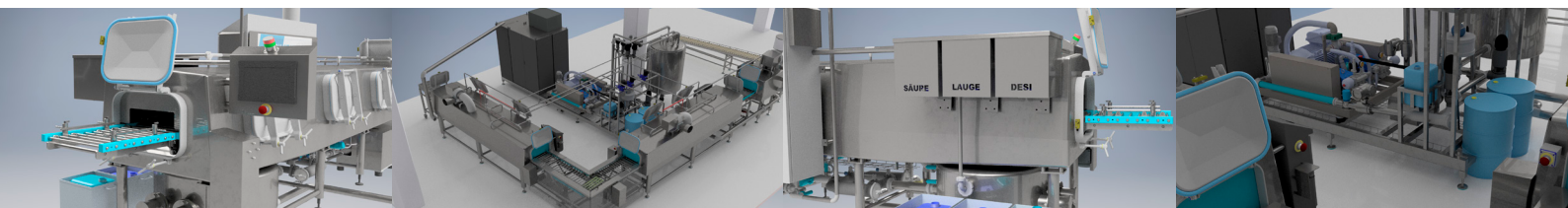




KÄSEWASCHMASCHINE MACCHINA LAVAFORMAGGI

Die von Inoxstahlbau exklusiv entwickelte **Käsewaschmaschine** ist eine voll automatisierte Maschine für die Reinigung von Hartkäse. Die Entfernung von Schimmel, Schmutzpartikel und klebriger Rotschmiere erfolgt durch eine äußerst schonende Reinigung, sodass die Formen nicht beschädigt werden und weiterverarbeitet werden können. Eine variable Durchlaufgeschwindigkeit passt sich dem individuellen Verschmutzungsgrad an. Die Maschine reinigt äußerst effektiv, sie schafft bis zu 400 Stück Hartkäse pro Stunde und benötigt je nach Automatisierung maximal 2 Arbeitskräfte. Ein durchdachtes Wasserrückgewinnungskonzept sowie die Energieeinsparung sind weitere getestete Vorteile unserer Maschine.

La **macchina lavaformaggi** esclusivamente creata da Inoxstahlbau è una macchina completamente automatica per il lavaggio di formaggi a pasta dura. La rimozione di muffa, di particelle impure e della viscosa patina rossa, avviene con un lavaggio assai delicato, evitando il danneggiamento delle forme così da potere immediatamente continuare a lavorarle. Una velocità di flusso variabile si adegua allo specifico grado di sporco. La pulizia effettuata dalla macchina è molto efficace; raggiunge un lavaggio di 400 pezzi di formaggio a pasta dura all'ora e necessita al massimo di due lavoratori a seconda dell'automatizzazione. Il concetto del riciclo dell'acqua pensato, così come il risparmio dell'energia, sono ulteriori vantaggi testati del nostro impianto.



KÄSEWASCHMASCHINE MACCHINA LAVAFORMAGGI

Unsere Leistungen für Sie

- Individuelle Planung und Auslegung der Anlage
- Dokumentation und CE Kennzeichnung
- Ersatzteilliste mit Herstellerangaben
- Beratung und Maßaufnahme vor Ort
- Bereitstellung von sämtlichen Zeichnungen und Unterlagen

Le nostre prestazioni pensate per voi

- Pianificazione specifica e progettazione dell'impianto
- Documentazione e marchio CE
- Lista dei pezzi di ricambio con indicazioni del produttore
- Consulenza e misurazione in loco
- Messa a disposizione di diversi documenti e schizzi

Ausführung

- Werkstoff Edelstahl 1.4307
- Oberfläche: gebeizt – Produktberührende Teile werden elektropoliert
- Keine Ecken und Kanten
- Kunststoffe mit FDA Zertifikat

Realizzazione

- Materiale di fabbricazione acciaio inossidabile 1.4307
- Superficie: deccapata - parti che vengono a contatto con il prodotto vengono elettrolucidate
- Assenza di angoli
- Materie plastiche con certificato FDA

Optionen

- individuell einstellbare Waschprogramme
- Trocknung der Käse
- Automatische CIP
- SPS in verschiedenen Ausbaustufen
- verschiedene Wassererhitzungssysteme

Opzioni

- Programmi regolabili di lavaggio personalizzati
- Asciugatura dei formaggi
- CIP automatico
- Controllore logico programmabile (PLC) in diverse fasi
- Diversi sistemi di riscaldamento dell'acqua



INOXSTAHLBAU GMBH / SRL

Pizachstr. 33 Via Pizach · I-39038 Innichen/San Candido (BZ)

T +39 0474 916 013 · F +39 0474 913 702

info@inox.it · www.inox.it

INOXSTAHLBAU