



**МОНОБЛОК ДЛЯ ПАРОВОГО СЫРОВАРЕНИЯ И ФОРМОВКИ -  
для коровьего молока**



*Прим: Размеры и формы даны в качестве примера и не являются обязательными. Они могут быть изменены без предварительного предупреждения.*



**Свежая моцарелла разных  
форматов (20 г., 30 г., 50 г., 125 г.,  
250 г., 500 г.)**



**Моцарелла для  
пиццерий**



ДАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ УСТАНОВКИ В ТОРГОВЫХ ЦЕНТРАХ ИЛИ В НЕБОЛЬШИХ ЦЕХАХ, где моццарелла продаётся на вынос!!!

*Станок был разработан, спроектирован и изготовлен с главной целью – все этапы переработки сырной массы (кальяты) в моццареллу и в другие аналогичные продукты выполняются полностью автоматически.*

*Для работы на станке требуется один оператор, обладающий опытом в сыроварении (необходим краткий обучающий курс (1 день), который проведут наши технические специалисты).*

<https://www.youtube.com/watch?v=yHeSzCzOAeM> – видео функционирования станка.

### **СОСТАВ ОБОРУДОВАНИЯ:**

-Конструкция из нержавеющей стали AISI 304

-Ванна сыроварная из листовой нержавеющей стали AISI 304, части, контактирующие с продуктом, покрыты тефлоном; в комплекте с механизированными шнеками, крышкой и смотровым окошком, автоматизированной пробкой выхода плавленной сырной массы.

-Ванна формовочная из листовой нержавеющей стали AISI 304, части, контактирующие с продуктом, покрыты тефлоном; в комплекте с двумя механизированными шнеками, решётчатой крышкой, распределителем из белого полимера, мотор-редуктором для механизации барабана, трубой (типа душа) для первого затвердевания над барабаном.

-Электрический парогенератор, установленный внутри станка.

-Сенсорная панель и ПЛК, которые автоматически управляют всеми этапами переработки (рецепт можно изменять, он находится под паролем)

-Автоматическая система нагрева при формовке

-Ванночка для сбора жидкости при плавлении и конденсата, вставленная в станок.

-Форма из пищевого белого полимера на 125 гр.

-Электрический щит управления и контроля на станке.

-Расположение на 4 шарнирных колёсиках (2 из них – с тормозом)

-Маркировка CE

### **ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:**

- Масса, перерабатываемая за каждый цикл: от 15 кг. до 25 кг.,

-Время работы за цикл: от 6 до 12 минут в зависимости от рецепта.

- Автоматическая сферическая формовка от 20 до 250 гр.,

-Автоматическая цилиндрическая формовка от 20 до 1.000 гр.

-Матрица для косичек и узлов

-Установленная мощность: 12 кВт - Питание: 400 В, 3 фазы +нейтраль+заземление, 50 Гц (по запросу возможен вариант 230В, 3 фазы+заземление, 60 Гц)