

MACHINA AUTOMÁTICA DE YOGUR Y QUESOS

Modelo : M&C50 - M&C100 - M&C200



Imagen M&C100

Características Técnicas y operativas

Un sistema completo: La máquina contiene un dispositivo de calefacción y un sistema de refrigeración, capaz de someter los alimentos a tratamientos térmicos entre 2° C y 99° C. La línea incluye un agitador de velocidad variable (0-55 rpm) totalmente programable.

Autónoma: Es una máquina autónoma solo requiere conexión a la red, toma de 380 voltios trifásico 50 hz., No necesita suministro externo de agua caliente / vapor y / o agua fría / caliente.

Móvil: Su pequeño tamaño, y las ruedas externas facilitan su transporte. El panel de control flotante permite su colocación, en lugares fácilmente accesibles y controlables para el operador.

Leche: Permite tratar la leche, con diferentes ciclos térmicos (termizada o pasteurizada): también se puede tratar leche ácida o parcialmente coagulada. La máquina posee una tapa, que evita todo tipo de contaminación durante el proceso y un visor de vidrio con tapa / tapón de caucho.

Enfriamiento de la leche: Refrigeración hasta 2° C por unidad de enfriamiento con glicol.

Corte de la cuajada: Gracias a la presencia de una bayoneta en el motor del agitador colocado en la tapa de la cuba, la machina se puede equipar con diferentes accesorios como la lira para el corte de la cuajada.

Cocción del coágulo: Durante la cocción se puede refinar el grano de acuerdo a nuestra necesidad, al variar la velocidad de la hoja o al equipar la máquina con agitadores adicionales o liras.

Suero de leche ricotta: Gracias a su alta eficiencia, es posible la producción de quesos en un corto periodo de tiempo, incluso en aquellos casos donde se requieren altas temperaturas, como la ricotta.

Versatilidad: Las características de la máquina la hacen ideal, para el tratamiento térmico de una amplia variedad de alimentos, como por ejemplo, sólidos en suspensión líquida o semi-líquida, tales como: leche, crema, yogurt, mermelada etc ...

Fuente de agua caliente: Permite preparar grandes cantidades de agua caliente, tanto para la terminación de los productos, o para cualquier otro trabajo que requiere la preparación de líquidos calientes (máx. 99 °C).



Facilidad de limpieza: La forma de la cuba (paredes y su superficie lisa de acero inoxidable) con un fondo inclinado aprox. de 7° facilita su lavado y enjuague con el completo drenaje de los contenidos.

Fácil y segura desinfección: Sus paredes lisas garantizan una desinfección perfecta y, sobretodo la completa inspección visual de todos los componentes en contacto con la leche.

Alta productividad: Gracias a su potencia y eficiencia se pueden calentar y enfriar, leche u otro líquido hasta el máximo de su contenido en un periodo muy corto de tiempo..

Usos industriales: Utilizando una o más máquinas en batería de M&C se pueden realizar procesos por lotes, típicos de la industria.

Automatización de procesos: El ordenador de la máquina permite la realización de diversos procesos térmicos, de acuerdo al producto que se quiera realizar, tanto en modo automático, como manual.

Certificación de los procesos: La impresora opcional permite la impresión en modo automático o manual. de todos los procesos térmicos llevado a cabo.

Cumplimiento de la normativa: La maquina cumple la normativa (CE) y las normativas relativas a los materiales en contacto con productos alimenticios.

Respeto a la tradición: La máquina permite el procesamiento de la leche, en productos lácteos, en el pleno respeto de las tradiciones y la preservación de la identidad de los productos.

Datos técnicos:

| MOD. | Poder eléctrico (Kwh) | Capacidad Cuba | Volumen mínimo de trabajo | Dimensiones LxA*xP (mm) |
|-------------------|-----------------------|----------------|---------------------------|-------------------------|
| M&C50 | 6,5 | 50/60 Litros | 15 Litros | 650x1200*x680 |
| M&C100 | 9,5 | 100/120 Litros | 30 Litros | 740x1200*x1300 |
| M&C200 | 19,5 | 200/240 Litros | 60 Litros | 820x1260*x1660 |

*Altura del tablero IVA

- Fuente de alimentación: 380 voltios trifásico 50 Hz
- Enfriamiento: + 2 ° C
- Calefacción: + 99 ° C
- Conservación y / o almacenamiento a temperatura fijada y para la hora deseada
- Programa software de gestión de al menos 9 / recetas
- Ajuste velocidad de la hoja: de 0 a 50 g / min

Equipo Modelo Estándar

- Modelo de la máquina M&CXXX
- Rápida liberación agitador de pala
- Panel de control móvil

La Compañía se reserva el derecho de cambiar las especificaciones y características técnicas sin previo aviso.