



TECNOCARMEC®

MACCHINE ED IMPIANTI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE
TECNOLOGIA E COSTRUZIONE



Mini Caseificio "COMPATTO" Sollevabile

*Mini Caseificio "COMPATTO"
sollevabile a singola vasca
per la coagulazione del latte e la produzione di ricotta*



P.I.P. Taurana Lotto n. 20
Sant' Egidio del Monte Albino (SA)
84010 - ITALY
Tel. 081 9371031
Fax 081 9371017
www.tecnocarmec.com
info@tecnocarmec.it
ufficiocommerciale@tecnocarmec.it

"COMPACT" Mini Cheese Plant
lifting single vat
for the milk coagulation and Ricotta cheese production



Minicaseificio "COMPATTO" sollevabile di tipo
"unità monoblocco premontata su pedana".

L'impianto consente la lavorazione di latte con i seguenti processi:

- Pastorizzazione/Termizzazione latte
- Produzione formaggi
- Produzione ricotta

L'impianto comprende i seguenti componenti.

Minipolivalente di tipo cilindrico verticale su piedi.
Interamente in acciaio inox AISI 304.

Munita di:

- Coibentazione su fondo e sul fasciame con lana di roccia;
- Pedana in acciaio inox AISI 304;
- Pozzetto per sonda di temperatura;
- Nr.3 piedi di sostegno;
- Fondo convogliato in uno scarico laterale di raccolta e valvola farfalla DN 100;
- Intercapedine idoneo al funzionamento con acqua o vapore fino ad una pressione di 3-4 Bar (solo sul fondo);
- Nr.1 valvola di manovra acqua calda e fredda in manuale;
- Pareti della vasca in acciaio inossidabile AISI 304 satinata esternamente ed internamente:
-) Spessore lamiera fasciame e fondo di 2,5mm;
-) Spessore lamiera rivestimento di 1,5mm;
- Saldature eseguite a regola d'arte, battute, molate, arrotondate, levigate, idonee ad uso alimentare.

Struttura di sollevamento della vasca polivalente con motore elettrico e catena di trasmissione.

La fase di sollevamento si può bloccare in qualsiasi posizione della vasca.

Quadro di comando e controllo

Completo di:

- Pannello in acciaio inox, grado di protezione IP55;
- Interruttore generale;
- Comando elettrospino;
- Termometro con display digitale per l'indicazione della temperatura del prodotto.

Sistema agitazione e taglio cagliata con elettrospino

Costruito in acciaio inox tipo a barella da appoggiare sul bordo della minipolivalente.

Completo di:

- Motoriduttore con variatore meccanico di velocità;
- Motore elettrico 220/380 50Hz
- Carterino di protezione;
- Lira da taglio asportabile.

Generatore di vapore di 29.000 kcal/h

Completo di:

- Bruciatore a gas metano/GPL/gasolio;
- Addolcitore acqua da 8lt;
- Serbatoio compatto accumulatore d'acqua;
- Quadro comando a bordo macchina.

La macchina è stata progettata e costruita secondo le norme UNI e CEI dal punto di vista meccanico ed elettrico ed è conforme ai requisiti essenziali di sicurezza previsti dalla Direttiva Comunitaria 97/23/CE P.E.D. e relativo decreto legislativo nr. 93 del 25 Febbraio 2000 in materia di attrezzature a pressione.

"COMPACT" Mini Cheese Plant of the type "monobloc unit pre-mounted on platform"

The plant allows the milk processing through the following process:

- Milk Pasteurization/Thermization
- Cheese production
- Ricotta cheese production

The plant includes the following components:

Multi-purpose mini-vat of the type "cylindric vertical on feet". Entirely in AISI 304 stainless steel.

Fitted with:

- Cell insulation on the bottom and on the walls;
- Platform in AISI 304 stainless steel;
- Temperature probe;
- Nr. 3 bearer feet;
- Conveyor bottom to the lateral collecting drain and DN100 butterfly valve;
- Interspace suitable to functioning by either hot water then steam vapor up a 3-4 bar pressure (only on the bottom);
- Nr. 1 manual hot and cold water drill;
- AISI 304 stainless steel walls of vat, externally and internally satin-finished:
-) 2,5mm thickness walls and bottom sheet;
-) 1,5mm thickness cover sheet;
- Weldings executed to state of art joins, rabbets, cuts, rounded parts, suitable to alimentary sanitary use

Lifting multi-purpose structure by electric engine and drive chain.

The lifting phase can be stopped in any level position of the vat.

Control and comand board

Fitted with:

- Panel in stainless steel with IP55 grade of protection;
- General switch;
- Cutter-agitator comand;
- Thermometer with digital display for the indication of product temperature.

Cutting and agitation system by elettro-cutter-agitator

Manufactured in stainless steel of "stretcher" type to lean on the mini-purpose vat board.

Fitted with:

- Motor-reducer with mechanical speed variator;
- Electric motor 220/380 50Hz;
- Protection case;
- Curd cutter removable.

Steam generator of 29.000kcal/h

Fitted with:

- Fuel/GPL/Metan gas burner
- 8 Lt water softner;
- Compact water tank for steam generator feeding;
- Comand panel on board machine.

The machine has been designed and manufactured in compliance with UNI and CEI standards from the mechanical and electrical point of view. It complies with main safety requirements provided for by EC Directive 89/392/EEC and further integrations nr. 93 on 25 February 2006 in matter of pressure equipment.

Modello Model	Capacità - Capacity		Dimensioni - Sizes			Scarico Drain (DN)	Peso Mass (kg)	Pot. Install. Rated Power (kW)
	Nom./Rated (Lt)	Reale / Real (Lt) max	Lungh./Lenght	Largh./Width	Altez./ Height			
MCC-F 200	200	237	2000	900	2000	100	600	1,5
MCC-S 200	200	237	1500	900	2000	100	650	1,5
MCC-F 300	300	314	2000	900	2000	100	650	1,5
MCC-S 300	300	314	1500	900	2000	100	700	1,5

*Illustrazioni e dati tecnici non vincolanti, soggetti a variazione senza preavviso
The illustrations and technical data are not binding and may be subject to variations without notice*