

Flocculatori  
per Ricotta

Punto di partenza dell'impianto MILK INNOVATION per la produzione di Ricotta, i Flocculatori funzionano tramite l'iniezione di vapore. Sono costruiti interamente in acciaio AISI 304 ed hanno svariati vantaggi, tra cui la facilità di messa in esercizio, la limitata richiesta di manodopera, il risparmio energetico e l'ottima produttività grazie al loro uso coordinato al Carrello di Drenaggio.



Informazioni  
Approfondite



**Milk Innovation Group S.r.l.**

Tel. +39 0521 817040 - [info@milkinnovation.it](mailto:info@milkinnovation.it) - [www.milkinnovation.it](http://www.milkinnovation.it)

P.I. 01164890459 Capitale Sociale 10.000 EURO I.V.

Sede Legale: Via Dorsale 9/A - CAP 54100 - Massa (MS)

Sede Operativa: Strada della Resistenza, 22 - CAP 43055 - Casale di Mezzani (PR)

**MilkInnovation**  
group  
Ricerca & Sviluppo tecnologie casearie



# Floculatori per Ricotta



Impianto autonomo per la produzione della ricotta, permette la lavorazione di consistenti quantità di siero o latte con notevoli risparmi di manodopera ed energia.

Progettato e realizzato per una rapida e semplice messa in esercizio: finito il montaggio sono necessari solo gli allacciamenti delle utenze di energia elettrica, di vapore e di carico e scarico siero per rendere l'impianto in grado di produrre la ricotta.

Costruito interamente in acciaio inox AISI 304, di forma cilindrica a fondo conico, a doppia parete con coibentazione sul cono e sul fasciame, dotato dei seguenti accessori:

- Valvole carico e scarico aria (per evitare l'esplosione e/o l'implosione dei serbatoi)
- Sfera di lavaggio
- Passo d'uomo
- Scarico prodotto con manicotto, valvola a farfalla regolabile a tacche con tubo in acciaio inox diam.mm.100
- Scarico siero in DN 50 completo di valvola a farfalla
- Carico siero in DN 50 completo di valvola a farfalla
- Specole visive montate sulle parti cilindriche e coniche del floculatore per l'osservazione delle fasi di lavorazione
- Iniettore di vapore "silenzioso" per ridurre i dB prodotti in fase di lavorazione
- Sonda di livello max che blocca la pompa di mandata siero
- Telaio di sostegno del floculatore completo di piedi regolabili di livellamento
- Scala di accesso, costruita interamente in acciaio inox, completa di pedana supporto operatore e piedini regolabili.
- Sistema per il dosaggio del latte, della panna o dell'acido citrico; ricircolo di parte del siero per il recupero completo della ricotta dalle pareti del floculatore e preparazione della soluzione di lavaggio; costruita interamente in acciaio inox.
- Vaschetta circolare polifunzionale inox a servizio della pompa centrifuga da litri 180 con piedini regolabili.
- Pompa centrifuga impiegata per l'iniezione di soda, citrico, latte, panna e per l'esecuzione dei lavaggi.
- Quadro elettrico di comando per pompa d'aspirazione, pompa mandata siero, pompa lavaggio completo di termometri per controllo temperatura di lavorazione .
- Interconnessioni di servizio ai floculatori con valvole a farfalla, raccorderia e tubazioni inox.

