

Omogeneizzatrice Lisciatrice

La Lisciatrice Omogeneizzatrice è una macchina studiata appositamente per incontrare le esigenze della Grande Distribuzione Organizzata (GDO): aumenta radicalmente la vita del prodotto (shelf life) senza bisogno di additivi o conservanti, impedendo di fatto la sineresi del siero nel prodotto tramite un procedimento strettamente meccanico.



Informazioni
Approfondite



Milk Innovation Group S.r.l.

Tel. +39 0521 817040 - info@milkinnovation.it - 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



La macchina è stata concepita e realizzata per rispondere alle nuove esigenze della G.D.O. (Grande Distribuzione Organizzata), con particolare attenzione alla possibilità di ottenere dei prodotti di lunga durata senza l'impiego di conservanti ma solamente impedendo il processo di sineresi, responsabile principale dell'incidimento del siero ed il conseguente incidimento del prodotto (nel caso della ricotta la durata media passa da tre/quattro giorni a 40/50/60 giorni).

Ulteriori vantaggi offerti dalla macchina sono quelli di un aumento della resa produttiva grazie alla possibilità di inglobare, per mezzo del processo di omogeneizzazione, una maggiore quantità di umidità nel prodotto; la possibilità di miscelare sostanze di diversa natura e consistenza (siano esse liquide: coloranti, aromatizzanti, etc.; o solide: cacao, frutta o verdura a pezzi, etc.) senza che queste si separino successivamente consentendo così la creazione di nuovi prodotti.

Inoltre, grazie ad un sistema di riscaldamento particolare del prodotto all'interno del contenitore, è possibile considerare tale macchina come un piccolo pastorizzatore o fusore atto a creare nuovi prodotti quali formaggi, creme, dessert o altro in base alla fantasia del cliente.

Le principali differenze tra i vari modelli sono le seguenti:

- **Pressione di Omogeneizzazione:** data dal tipo di motorizzazione e pompa a lobi installata, può raggiungere un massimo di 20 bar o 10 bar a seconda del modello.
- **Capacità del contenitore:** a seconda del volume di produzione del cliente, la macchina può montare un contenitore da 140 o 290 litri.
- **PLC Touch Screen:** i modelli dotati di Touch Screen e PLC sono in grado di automatizzare ulteriormente l'utilizzo della Lisciatrice Omogeneizzatrice e di renderlo più semplice. Inoltre, le Lisciatrici dotate di questo quadro di controllo possono utilizzare funzioni come ad esempio la regolazione automatica della velocità della pompa in base alla pressione di omogeneizzazione, o i cicli di lavaggio automatizzati, oppure i controlli della temperatura del prodotto.
- **Riscaldamento Diretto:** le Omogeneizzatrici Lisciatrici dotate di questo sistema sono in grado di iniettare un getto di vapore preventivamente deumidificato direttamente nel contenitore, velocizzando il riscaldamento di eventuali prodotti freddi e rendendo la macchina flessibile ed adattabile ad usi svariati.



Dati Tecnici:

Lunghezza mm 1960
Larghezza mm 920
Altezza totale mm 2150
Peso complessivo kg 400
Potenza installata KW 10
Prod. media oraria 1200 kg/h

Modelli e Caratteristiche	Pressione di Omogeneizzazione	Capacità Contenitore	PLC con Touch Screen	Riscaldamento Diretto	Riscaldamento Indiretto
140/10 VI	10 Bar	140 lt			✓
140/10 VSI-PLC	10 Bar	140 lt	✓	✓	✓
290/10 VI	10 Bar	290 lt			✓
290/10 VSI-PLC	10 Bar	290 lt	✓	✓	✓
140/20 VSI-PLC	20 Bar	140 lt	✓	✓	✓
290/20 VSI-PLC	20 Bar	290 lt	✓	✓	✓