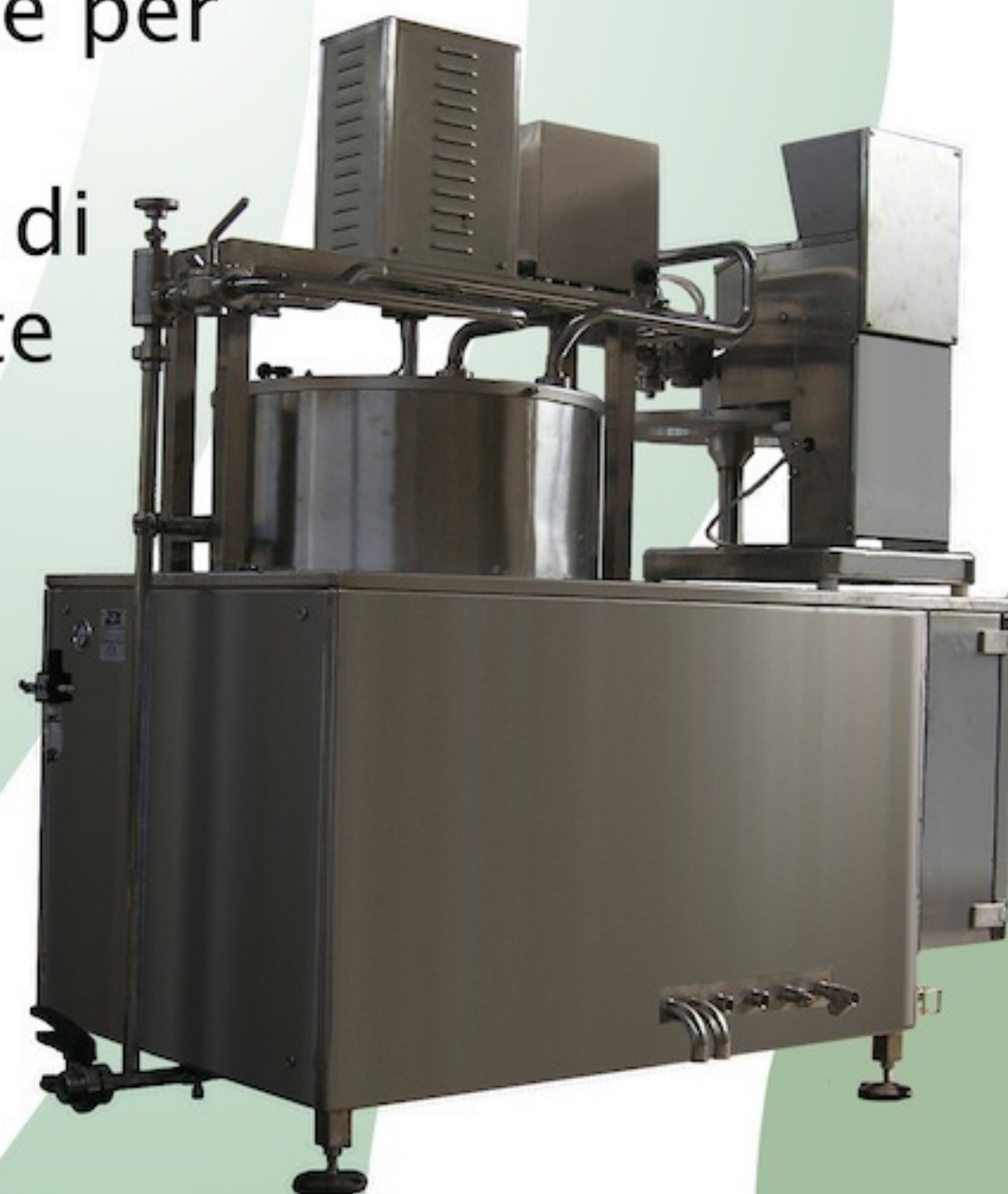


Macchina per la produzione di yogurt con gestione automatica dei cicli di lavorazione, studiato in particolare per piccoli o medi caseifici interessati allo sviluppo di prodotti qualitativamente superiori agli standard normalmente offerti dalla produzione industriale



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)

# Yogurtiera Automatica



Impianto per la produzione e l'elaborazione artigianale di yogurt, particolarmente indicato per piccoli o medi caseifici interessati allo sviluppo di prodotti qualitativamente superiori agli standard normalmente offerti dalla produzione industriale completo di:

- Riscaldamento a bagnomaria mediante iniezione diretta di vapore.
- Raffreddamento mediante circolazione di acqua di rete e acqua gelida
- Mantenimento alla temperatura di inoculo mediante resistenza elettrica

- Ripristino automatico del livello dell'acqua dell'intercapedine con eventuale blocco del riscaldamento in caso di mancanza dell'acqua.
- Raffreddamento mediante acqua gelida.
- Copertura della struttura con pannelli in acciaio inox asportabili .
- Contenitore prodotto coibentato
- Agitatore elettrico con variazione di velocità comandato da inverter e gestito nei cicli di lavorazione dal PLC
- Pompa a lobi in esecuzione sanitaria in acciaio inox AISI 304 per la miscelazione e dosaggio del prodotto
- Quadro elettrico di comando completo di impostazione e controllo elettronico delle temperature e dei cicli di lavorazione tramite plc; comando dell'agitatore elettrico ed allarme acustico/visivo di segnalazione fine ciclo..
- Valvole di intercettazione, acqua di rete e acqua gelida.
- Elettrovalvola di intercettazione vapore
- La costruzione della macchina è interamente in acciaio inox AISI 304.
- Gruppo di omogeneizzazione composto da: testina, manometro controllo pressione e valvola a tre vie.



#### Dati Tecnici:

- Lunghezza mm 1500
- Larghezza mm 900
- Altezza totale mm 1700
- Peso complessivo kg 300
- Potenza installata KW 5
- Produz. media oraria 700 kg/h
- Pressione di Omogeneizzazione: 6 bar
- Capacità Contenitore: 100 lt
- Contenitore Riscaldato indirettamente
- PLC con Touchscreen

