



FRIGOJOLINOX

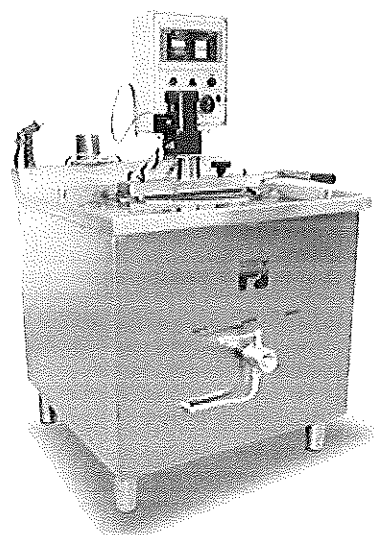
IMPIANTI AGROALIMENTARI

YO-FAST 50 - YOGURTIERA PROFESSIONALE MULTIFUNZIONE

Per la produzione di: yogurt cremoso, yogurt drink, formaggio, ricotta, latte pastorizzato, budino, panna cotta, caciotta, primo sale, mozzarella, mascarpone, crescenza, stracchino e formaggi spalmabili in generale.

Dispone di:

- **UNA VASCA POLIVALENTE** in acciaio inox AISI 304 per la cottura e/o la pastorizzazione del prodotto completamente coibentata
- sistema di vaporizzazione a bagno-maria
- sistema di raffreddamento ad acqua potabile o di pozzo per l'abbattimento della temperatura
- agitatore, per ottimizzare i tempi di lavorazione, completamente estraibile
- coperchio inox
- griglia di protezione per inserimento prodotti durante il processo di lavorazione
- scarico totale della vasca con valvola a sfera
- doccetta di servizio per lavaggio vasca e di supporto alla lavorazione



QUADRO COMANDO CON DISPLAY TOUCH SCREEN a norma CE con:

- automazione tramite PLC SIEMENS e software di gestione per il completo controllo del processo di lavorazione;
- interfaccia operatore con display grafico a colori da 7" e touch screen resistivo;
- visualizzazione digitale di tutti i parametri della lavorazione quali, temperatura del prodotto, temperatura intercapedine, fasi di lavorazione, tempi, grafici, etc.;
- segnalazione di fine trattamento
- visualizzazione su display del grafico dell'andamento delle temperature in tempo reale;
- calcolo e visualizzazione in tempo reale dei valori F relativi al ciclo di pastorizzazione;
- memorizzazione dei cicli di lavoro tramite DATA LOGGER integrato e trasferimento su PEN-DRIVE dei dati registrati tramite interfaccia USB;
- memorizzazione dei cicli di lavoro effettuati fino a 7 giorni;
- software FJLOGGER per PC per la lettura dei dati di lavorazione, il calcolo delle funzioni F, la generazione del grafico delle temperature e stampa del report di lavorazione;
- interfaccia di rete Ethernet per il controllo in remoto della macchina tramite rete LAN o WAN con software dedicato

RESISTENZE ELETTRICHE incorporate nell'impianto.

DATI TECNICI

Alimentazione elettrica. Capacità massima 50 lt. per ciclo di lavorazione

Assorbimento elettrico 6 kW, 380 V

Misura di ingombro 80*85*140

Costruzione a norme CEE (Marchiatura CE)



FRIGOJOLINOX

IMPIANTI AGROALIMENTARI

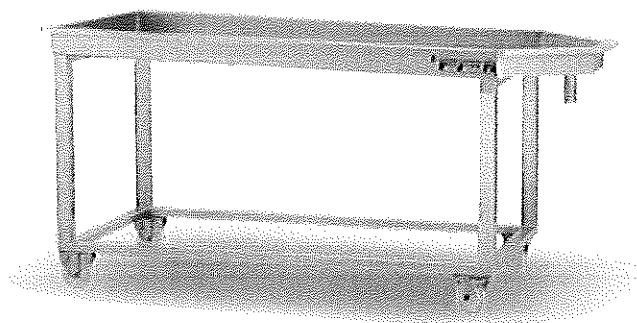
TAVOLO SPERSORE DI COLAGGIO CARRELLATO MOD. TS 18

È realizzato interamente in acciaio inox AISI 304 a forte spessore.

È dotato di:

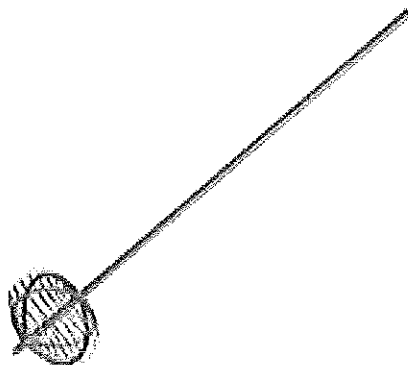
- > bordi lucidi a specchio;
- > scarico per consentire il deflusso del siero;
- > ruote in nylon a supporto inox;
- > piano inclinato.

Mod. TS 18 mis. 180*95*85.



SPINO ROMPICAGLIATA

Dotato di asta, interamente realizzato in acciaio inox.





MICRO PASTORIZZATORE - YOGURTIERA MPY-015

Con questi piccoli pastorizzatori è possibile pastorizzare il latte e produrre formaggi, ricotta e yogurt. Idoneo al riscaldamento fino a 90 °C.

Descrizione:

Questo apparecchio funziona sul principio del riscaldamento a bagnomaria ed è costituito da una vasca esterna in cui vi è l'acqua utilizzata per trasmettere il calore, e da una vasca interna in cui verrà versato il latte.

Il riscaldamento avviene per mezzo di una resistenza elettrica posta sul fondo della vasca esterna.

Il raffreddamento invece avviene facendo fluire acqua corrente nella vasca esterna.

Un termostato con timer permette di portare il latte alla temperatura desiderata e di mantenerla per un tempo prefissato (max. 999 minuti).

Dotazione:

- doppia vasca inox
- resistenza elettrica con termostato di sicurezza
- termostato + timer digitale
- coperchio con termometro latte
- tubi di carico e scarico acqua di raffreddamento



Dati Tecnici:

	MPY-015	
Capacità nominale (lt):	15	
Capacità massima lavorabile (lt):	14	
Capacità minima lavorabile (lt):	2	
Temperatura max (°C):	90	
Alimentazione:	230V – 50 Hz	
Potenza (kW):	2,8	
Dimensioni (cm):	d. 32 x h 52	
Peso (kg):	6	