



MINISOFT: CALDAIA DI COAGULAZIONE CHEESE VAT

La caldaia di coagulazione del latte per la produzione di formaggi a pasta molle, ad alto rendimento, è di forma semicilindrica per consentire l'ottimizzazione delle operazioni di taglio ed agitazione onde ottenere cubetti di cagliata regolari ed uniformi ed un trattamento estremamente delicato in fase di scarico.

Le operazioni di taglio trasversale e longitudinale possono essere effettuate in un solo passaggio ed assicurano l'omogeneità e il mantenimento delle dimensioni del granulo di cagliata costanti nel tempo.

LA caldaia MINISOFT è costituita da:

- * vasca semicilindrica in AISI 304, inclinata dell' 1% in direzione dello scarico per consentire il deflusso ot-

timale della cagliata;

- * presa per scarico cagliata dal basso DN100 (DIN 11851);

- * sistema di scorrimento per lira ad arco con carrello su guide laterali ai bordi della caldaia;

- * lira ad arco per il taglio longitudinale della cagliata con fili in AISI 304 disposti in senso orizzontale e verticale;

- * lira per il taglio trasversale della cagliata con fili in AISI 304 disposti in senso verticale;

- * supporti in AISI 304. Accessori su richiesta;

- * valvola di scarico cagliata manuale o pneumatica;



MINISOFT CHEESE VAT

- * piattaforma elettro-idraulica per il sollevamento, con perimetro di sicurezza e tempo di salita regolabile. Realizzata in acciaio verniciato in plastifilm e completa di centralina di comando con tempo di salita regolabile: in fase di scarico la caldaia raggiunge l'altezza di ca. 2.200 mm. Consumo di aria: 5 NI/h a 6.106 Pa.;
- * sistema di agitazione completo di pale, realizzato mediante motore elettrico con potenza installata di Kw 0,75. Il movimento di agitazione della cagliata avviene con movimento semicircolare onde ottenere un trattamento estremamente delicato della cagliata ed il suo mantenimento in sospensione.

The semi-cylindrical shape, adopted for this milk coagulation vat for "high yield" soft curd cheeses production, enables the optimisation of the cutting and stirring operations to produce regular and uniform curd cubes and to ensure extremely smooth curd handling during the drainage phase.

The transverse and longitudinal cutting operations are made with only one cutting action. In this way it is possible to control the dimensions of the curd grain and to ensure these dimensions are uniform and constant with time.

The MINISOFT vat is composed of:

- * semi-cylindrical vat made in AISI 304 s.s., 1% slope towards the outlet to get the best curd drainage;

- * curd outlet from the bottom DN 100 (DIN 11851);
- * sliding system for the arch-type cutting device with carriage sliding on the guides fitted on the vat's side edges;

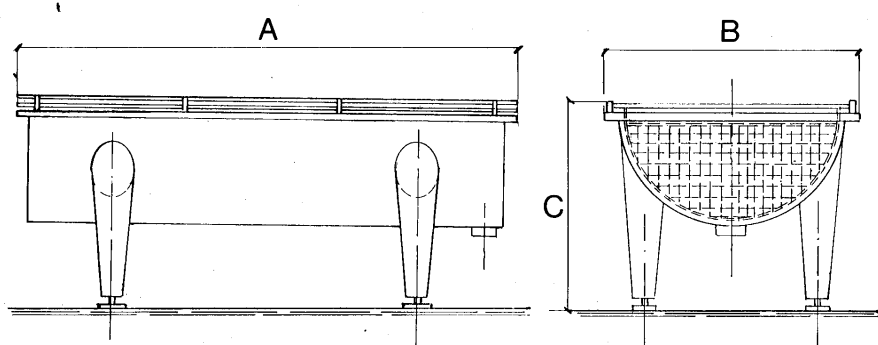
cutting and stirring devices:

- ◇ **arch-type** device for the longitudinal cut of curd, with horizontal and vertical wires in AISI 304 s.s.;
- ◇ **cutting** device for the transversal cut of curd with vertical wires in AISI 304 s.s.;
- * supporting legs in AISI 304 s.s.

Additional accessories on request:

- * manual or pneumatic exhaust valve;
- ◇ electro-hydraulic lifting platform equipped with safety rail and adjustable elevation time. The platform is made in steel painted with a special plastifilm paint and is complete with hydraulic drive with adjustable rise time. During the drainage phase the vat will be 2.200 mm. high.
Air consumption: 5 NI/h at 6.106 Pa.;
- ◇ * stirring system complete of stirring paddles. The movement is carried out by electric motor with installed power Kw 0.75.

The curd stirring movement is semicircular and it ensures an extremely smooth and gentle handling and the best conditions for keeping the curd suspended.



Capacità utile—Litri Useful capacity—Litres	Dimensioni mm. Dimensions mm.	Peso netto a vuoto empty net weight
1.000	A:2.400 B:1.900 C:1.100	450 Kg.
1.600	A:3.100 B:1.900 C:1.100	650 Kg.
2.000	A:3.800 B:1.900 C:1.100	850 Kg.

Sordi Impianti S.r.l. non assume alcuna responsabilità circa eventuali errori riportati nelle sue pubblicazioni; si riserva inoltre il diritto di modificare i propri prodotti, ivi inclusi quelli già ordinati, senza previo avviso. Sordi Impianti S.r.l. accepts no responsibility for possible errors in brochures and reserves the right to make changes to their products, including already ordered products, without giving prior notice.