



MINICASEIFICIO ELETTRICO ME-050 ME-100 ME-200 ME-300 ME-500 ME-650 ME-800 ME-1000

Con questi Minicaseifici è possibile pastorizzare il latte e produrre formaggi e yogurt. Idoneo al riscaldare fino a 96 °C e a raffreddare fino a 25-30°C (temperature inferiori possono essere raggiunti collegando un generatore di acqua gelida esterna).

Descrizione:

La vasca è costituita da una tripla parete in acciaio inox. Nella intercapedine esterna vi è l'isolamento termico, mentre nella intercapedine interna (del tipo a nido d'ape) vi è l'acqua utilizzata per i processi di riscaldamento e raffreddamento.

Questa soluzione permette un'alta economia di esercizio in quanto il volume dell'acqua nell'intercapedine rappresenta solamente un 5% circa del volume del latte in lavorazione.

Il riscaldamento avviene per mezzo di resistenze elettriche. Il raffreddamento avviene indirettamente attraverso uno scambiatore di calore e utilizzando acqua corrente.

Dotazione:

- Pannello di controllo con touch screen per l'attuazione di processi termici in modalità automatica. Permette l'effettuazione in automatico di cicli di riscaldamento, raffreddamento, soste e mantenimento, programmabili dall'utente.
- agitatore a velocità fissa (25 rpm).
- scarico prodotto con valvola a farfalla
- dispositivo di inclinazione per facilitare lo scarico
- coperchio (incernierato con molla a gas dal 200 lt in su)
- scambiatore di calore
- pompa di ricircolo e dispositivi di sicurezza



Opzioni:

- ME-xxx/1: kit formaggi composto da planetario e doppia o tripla Lira
- ME-xxx/22: funzione di registrazione dei dati di temperatura su SIM card (con la possibilità di visualizzare i grafici localmente o su PC).
- ME-xxx/2: registratore grafico di temperatura del tipo circolare su 24 ore inserito nel quadro di comando.
- ME-xxx/3: variatore di velocità dell'agitatore da 12 a 35 rpm tramite inverter elettronico. La regolazione avviene per mezzo di un potenziometro posto sul quadro di comando.
- ME-xxx/4: telaio di supporto che porta innalza lo scarico a 65cm dal pavimento.
- ME-xxx/5: piattaforma rialzata calpestabile con scaletta: permette di accedere al Minicaseificio e di scaricare direttamente sui tavoli.
- ME-xxx/6: ingresso ausiliario acqua calda (consente di sfruttare acqua calda generata esternamente da: preparatore di acqua calda da vapore, da impianto solare, caldaia a pellet, ecc...)
- ME-xxx/7: agitatore a "Z", permette di effettuare l'agitazione con coperchi chiusi sulle macchine dotate del kit formaggi (opzione /1)
- ME-xxx/8: alimentazione monofase a 115V/1/50Hz o 60Hz o 230V/1/50Hz o 60Hz
- ME-xxx/9: alimentazione trifase a 230V/3/50Hz o 60Hz



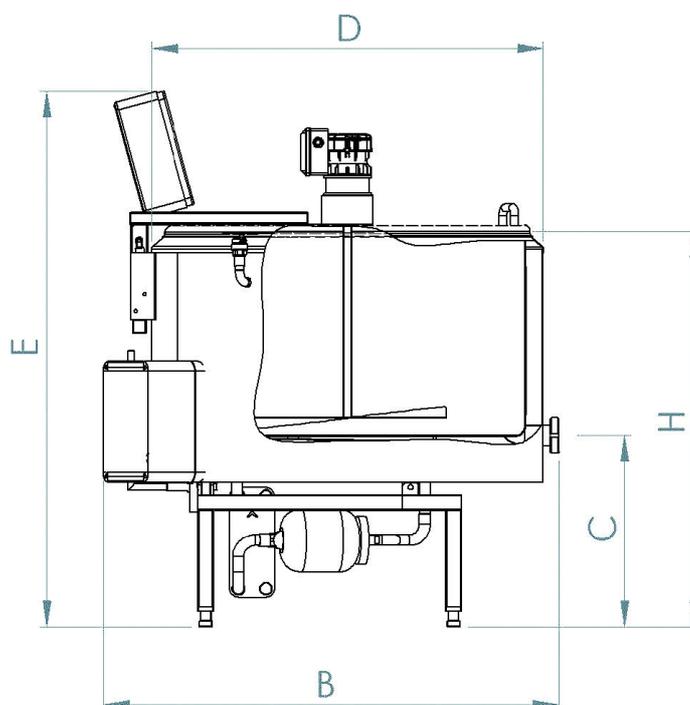
Opzioni:

- ME-xxx/10: agitatore alargato (75% del diam. vasca)
- ME-xxx/11: ruote
- ME-xxx/16 pale di agitazione (in abbinamento all'opzione /1)
- ME-xxx/65: scarico maggiorato DN65 (in sostituzione al DN50 standard)
- ME-xxx/80: scarico maggiorato DN80 (in sostituzione al DN50 o DN65 standard)

Dati Tecnici:

Alimentazione standard: 400V/3N/50Hz o 60 Hz

Modello	Capacità max. (Lt)	Capacità min. (Lt)	Potenza elettrica standard (KW) *
ME-050	50	10	6
ME-100	100	20	9
ME-200	200	40	18
ME-300	300	60	20
ME-500	500	100	30
ME-650	650	130	36
ME-800	800	160	45
ME-1000	1000	200	45



Dimensioni e Pesi:

Modello	Ø D est. mm	C* mm	B mm	H* mm	E* mm	Peso kg	Scarico DN
ME-50	520	575	660	930	1350	90	50
ME-100	720	575	860	930	1350	125	50
ME-200	820	475	980	1010	1380	170	50
ME-300	1000	475	1150	1010	1450	230	50
ME-500	1120	330	1270	1030	1450	310	65
ME-650	1280	330	1430	1010	1500	360	65
ME-800	1400	330	1550	1010	1550	395	65
ME-1000	1540	330	1750	1030	1600	465	80

* con telaio standard