

Fusore di formaggi

Mod. VF 15

Il **fusore mod. VF 15** è una macchina ideata per la fusione di qualsiasi tipo di formaggio preventivamente sminuzzato.

Caratteristiche costruttive.

- Costruito interamente in acciaio inox AISI 304
- Vasca di fusione costruita in doppio fondo con chiusura ermetica su guarnizione
- Valvola di scarico DN80
- Pala di mescolazione sagomata per favorire l'impatto del prodotto sugli steli durante la rotazione
- Rotazione della pala con motoriduttore a doppia velocità
- N. 1 stelo iniettore di vapore e N. 1 stelo porta sonda PT100
- Centralina oleodinamica incorporata all'interno della struttura
- PLC e Display alfanumerico per la gestione e il controllo automatico del ciclo di lavoro
- Quadro elettrico e pulsantiera di comando incorporati nella struttura



Caratteristiche tecniche.

MODELLO	VF 15
Dimensioni (AxBxC)	1040x885x1950h mm
Altezza di carico E	1050 mm
Altezza di scarico F	640 mm
Capacità lavorativa	15 kg/ciclo
Produzione	Fino a 1600 kg/h
Potenza installata	2.25 kW

Funzionamento.

Trova largo impiego nei caseifici come sistema di riutilizzo delle **materie prime ad alto valore** recuperate dalla lavorazione dei formaggi ed è in grado di raggiungere la temperatura di fusione di 120°C.



DISPLAY DIGITALE

VASCA FISSA

Con valvola di scarico

CENTRALINA
OLEODINAMICA

Dati, immagini e schemi sono puramente indicativi
e possono essere variati senza preavviso.

Vantaggi.

- Massimizzazione del recupero e riutilizzo degli scarti

- Possibilità di eseguire sterilizzazioni

- Volume di lavoro ridotto per l'impiego in test di produzione e formulazione di ricette

