



I Application

Pour produire du fromage frais, préparer du fromage affiné et stabiliser le fromage de type pâte filée avant de le traiter.

I Principe de fonctionnement

La table de dé lactosage comprend une tôle perforée en acier inoxydable AISI 304 qui permet le drainage de l'excès de lactosérum. Au terme du procédé de caillage du lait et lorsque les ferments ont été ajoutés dans les cuves, la pâte est déchargée dans le chariot de dé lactosage et les moules de type « panier » ou micro-perforés sont remplis, en fonction du produit désiré.

Cette table de dé lactosage nous permet de réaliser des fromages à pâte molle (de type « Burgos », Camembert, Brie, bleu, etc.). Seule une presse automatique est requise et il n'est pas nécessaire d'utiliser des presses mécaniques. Les fromages affinés impliquent d'utiliser des moules micro-perforés qui nécessitent une presse mécanique indépendante. Lorsque nous fabriquons du fromage à pâte filée (de type Mozzarella, par exemple), une fois stabilisée sur la table, la pâte peut être transférée directement dans le cuiseur sans qu'il n'ait besoin de moules.

Le reste de lactosérum peut être retiré à l'aide d'une vanne papillon manuelle ou d'une pompe centrifuge INOXPA.

I Conception et caractéristiques

Chariot mobile pour la séparation du lait caillé et du lactosérum.

Mobile sur roues en nylon haute densité avec frein.

I Matériaux

Pièces en contact avec le produit	AISI 304
Reste des matériaux	Roues en nylon à haute densité
Finition de surface interne	polie mate (contact avec le produit)
Finition de surface externe	polie mate

I Options

Tôle de réglage de la hauteur de la pâte.

Tôles de pré-découpe.

Dispositif pneumatique à deux cylindres pour le pressage des moules ou le caillage sur la même table.

I Spécifications techniques

Tailles disponibles:

1.000 x 1.000 x 300 mm

2.000 x 1.000 x 300 mm

2.500 x 1.000 x 300 mm

3.000 x 1.000 x 350 mm

4.000 x 1.000 x 350 mm

5.000 x 1.000 x 350 mm

