



MINICASEIFICIO CON RISCALDAMENTO REMOTO MR-100 MR-200 MR-300 MR-400 MR-500 MR-650 MR-800 MR-1000

Con questi Minicaseifici è possibile pastorizzare il latte e produrre formaggi e yogurt. Idoneo al riscaldamento fino a 100 °C

Descrizione:

La vasca è costituita da una tripla parete in acciaio inox. Nella intercapedine esterna vi è l'isolamento termico, mentre nella intercapedine interna (di 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 facendo transitare acqua calda prodotta esternamente (da un generatore a gas, gasolio o vapore) in circuito chiuso con l'intercapedine. Il raffreddamento avviene indirettamente attraverso uno scambiatore di calore e utilizzando acqua corrente o acqua gelida.

Dotazione:

- agitatore a velocità fissa.
- rubinetto di scarico prodotto da 40÷50 mm
- dispositivo di inclinazione per facilitare lo scarico
- coperchio incernierato (con molla a gas sui modelli da 200 lt in su)
- scambiatore di calore
- pompa di ricircolo e dispositivi di sicurezza
- computer con 4 programmi memorizzabili per l'attuazione di processi termici in modalità automatica. Ogni programma è composto da 3 fasi, di cui l'ultimo è di mantenimento.



Opzioni:

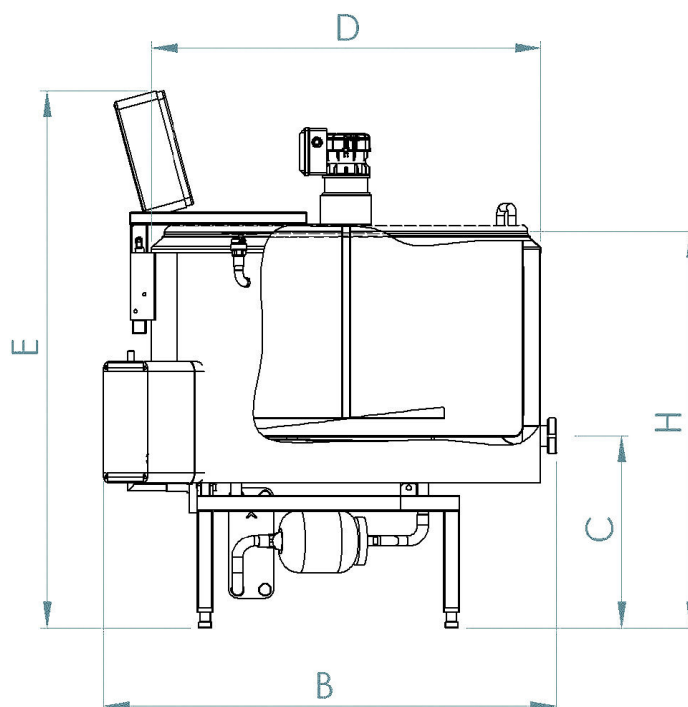
- MR-xxx/1: kit formaggi composto da planetario e doppia o tripla Lira
- MR-xxx/2: registratore grafico di temperatura del tipo circolare su 24 ore inserito nel quadro di comando.
- MR-xxx/3: variatore di velocità dell'agitatore da 2 a 44 rpm tramite inverter elettronico. La regolazione avviene per mezzo di un potenziometro posto sul quadro di comando.
- MR-xxx/4: telaio di supporto che porta innalza lo scarico a 65cm dal pavimento.
- MR-xxx/5: piattaforma rialzata calpestabile con scaletta: permette di accedere al Minicaseificio e di scaricare direttamente sui tavoli.
- MR-xxx/7: agitatore a "Z", permette di effettuare l'agitazione con coperchi chiusi sulle macchine dotate del kit formaggi (opzione /1)
- MR-xxx/10: agitatore allargato (75% del diam. vasca)
- MR-xxx/11: ruote
- MR-xxx/65: scarico maggiorato DN65 (in sostituzione al DN50 standard)
- MR-xxx/80: scarico maggiorato DN80 (in sostituzione al DN50 o DN65 standard)



Dati Tecnici:

Alimentazione: 230V monofase – 0,8 KW

Modello	Capacità lavorabile max. (Lt)	Capacità lavorabile min. (Lt)	Potenza termica suggerita kcal/h (KW)
MR-100	100	20	18.000 (21)
MR-200	200	40	29.000 (35)
MR-300	300	60	29.000 (35)
MR-400	400	80	40.000 (46)
MR-500	500	100	50.000 (58)
MR-650	650	130	50.000 (58)
MR-800	800	160	82.000 (95)
MR-1000	1000	200	82.000 (95)



Dimensioni e Pesi:

Modello	Ø D est. mm	C* mm	B mm	H* mm	E* mm	Peso kg	Scarico DN
MR-100	720	575	860	930	1350	125	50
MR-200	820	475	980	1010	1380	170	50
MR-300	1000	475	1150	1010	1450	230	50
MR-400	1120	330	1270	930	1400	285	65
MR-500	1120	330	1270	1030	1450	310	65
MR-650	1280	330	1430	1010	1500	360	65
MR-800	1400	330	1550	1010	1550	395	65
MR-1000	1540	330	1750	1030	1600	465	80

* con telaio standard