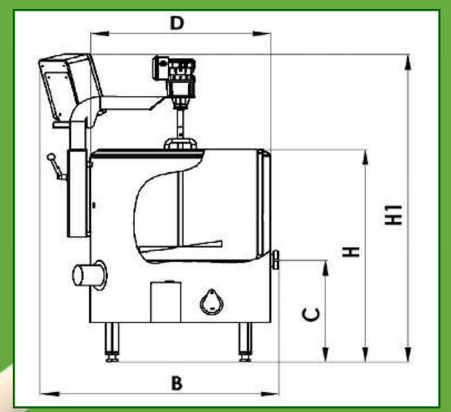
**Tutti i minicaseifici sono dotati di:**

- Valvola di scarico a farfalla.
- Coperchio (incernierato o in due semi coperchi a secondo dei modelli).
- Agitatore .
- Dispositivo di inclinazione della vasca per facilitare lo svuotamento totale.
- Computer con 4 programmi per l'attuazione di processi termici in modalità automatica. Permette l'effettuazione in automatico di fasi di riscaldamento, raffreddamento, soste e mantenimento, programmabili dall'utente.



**Dimensioni e Pesi**

| Modello | Ø D est. mm | C mm | B mm | H mm | H1 mm | Peso kg |
|---|---|---|---|---|---|---|
| MBG-100 | 850 | 400 | 1050 | 900 | 1350 | 150 |
| MBG-200 | 850 | 400 | 1050 | 1000 | 1450 | 195 |
| MBG-300 | 1000 | 400 | 1250 | 1000 | 1450 | 250 |
| MBG-400 | 1120 | 350 | 1350 | 1000 | 1450 | 290 |
| MBG-500 | 1120 | 350 | 1350 | 1100 | 1600 | 315 |
| MBG-650 | 1320 | 350 | 1600 | 1070 | 1550 | 365 |
| MBG-800 | 1420 | 350 | 1750 | 1070 | 1600 | 440 |
| MBG-1000 | 1580 | 350 | 1850 | 1100 | 1650 | 505 |
| ME-050 | 520 | 575 | 660 | 930 | 1350 | 90 |
| ME/MR-100 | 720 | 575 | 860 | 930 | 1350 | 125 |
| ME/MR-200 | 820 | 475 | 980 | 1010 | 1380 | 170 |
| ME/MR-300 | 1000 | 475 | 1150 | 1010 | 1450 | 230 |
| ME/MR-400 | 1120 | 330 | 1270 | 930 | 1400 | 285 |
| ME/MR-500 | 1120 | 330 | 1270 | 1030 | 1450 | 310 |
| ME/MR-650 | 1280 | 330 | 1430 | 1010 | 1500 | 360 |
| ME/MR-800 | 1400 | 330 | 1550 | 1010 | 1550 | 395 |
| ME/MR-1000 | 1540 | 330 | 1750 | 1030 | 1600 | 465 |

CE

V16a

# INVENTA

Nuove Soluzioni Tecnologiche

# MINICASEIFICI

*per pastorizzare il latte, produrre formaggi, yogurt, ricotta...*


INVENTA Nuove Soluzioni Tecnologiche Srl

Via G. Carli, 1 – 41043 Formigine (MODENA) ITALIA
Tel. +39 059 510391 - Fax +39 059 511062
e-mail: inventa@inventagri.com – sito web: www.inventagri.com


INVENTAGRI™

*"dal latte, di più"*

# MINICASEIFICIO CON RISCALDAMENTO A GAS

La vasca è costituita da una tripla parete in acciaio inox formanti due intercapedini. Quella interna contiene l'acqua per il trasferimento termico (bagno maria), che nella fase di riscaldamento è statica e viene riscaldata per mezzo di un bruciatore atmosferico a gas posto nella parte inferiore del minicaseificio, mentre nella fase di raffreddamento l'acqua scorre attraverso l'intercapedine attuando il raffreddamento del latte. L'acqua in ingresso può essere acqua di rete o proveniente da generatore di acqua gelida. L'intercapedine sulla parete esterna ha funzioni d'isolamento termico. La macchina è dotata di mixer, coperchio (2 semi coperchi) e regolatore elettronico.
Interamente costruito in acciaio inox AISI 304.

**Dati Tecnici:**
Alimentazione elettrica: 230V monofase - 0,5 KW

| Modello | Capacità lavorabile max. (Lt) | Capacità lavorabile min. (Lt) | Potenza termica kcal/h (KW) |
|---|---|---|---|
| MBG-100 | 100 | 20 | 8.500 (10) |
| MBG-200 | 200 | 40 | 10.000 - 17.000 (12 - 20) |
| MBG-300 | 300 | 60 | 10.000 - 17.000 (12 - 20) |
| MBG-400 | 400 | 80 | 17.000 - 34.000 (20 - 40) |
| MBG-500 | 500 | 100 | 17.000 - 34.000 (20 - 40) |
| MBG-650 | 650 | 130 | 17.000 - 34.000 (20 - 40) |
| MBG-800 | 800 | 160 | 34.000 - 51.000 (40 - 60) |
| MBG-1000 | 1000 | 200 | 34.000 - 51.000 (40 - 60) |

# MINICASEIFICIO CON RISCALDAMENTO ELETTRICO

La vasca è costituita da una tripla parete in acciaio inox formanti due intercapedini. In quella 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 di rete o acqua gelida. La macchina è dotata di Mixer, Coperchio incernierato, Pompa, Resistenze elettriche, Scambiatore di calore, dispositivi di sicurezza e regolatore elettronico.
Interamente costruito in acciaio inox AISI 304.
Opzionalmente è possibile dotare questo minicaseificio di un secondo scambiatore di calore per sfruttare eventuale acqua calda generata esternamente: ad esempio da impianto solare o caldaia a pellets.

**Dati Tecnici:**
Alimentazione: 400V trifase (opzionale 230V monofase o trifase)

| Modello | Capacità lavorabile max. (Lt) | Capacità Lavorabile 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-400 | 400 | 80 | 24 |
| ME-500 | 500 | 100 | 30 |
| ME-650 | 650 | 130 | 30 |
| ME-800 | 800 | 160 | 45 |
| ME-1000 | 1000 | 200 | 45 |

# MINICASEIFICIO CON RISCALDAMENTO REMOTO

Le caratteristiche di questa macchina sono simili a quelle del minicaseificio con riscaldamento elettrico con la differenza che il riscaldamento avviene tramite il transito di acqua calda nell'intercapedine interna. L'acqua calda, prodotta esternamente, può provenire da un generatore a gas o a gasolio, oppure da un produttore di acqua calda alimentato a vapore. Il raffreddamento avviene indirettamente attraverso uno scambiatore di calore e utilizzando acqua di rete o acqua gelida. La macchina è dotata di Mixer, Coperchio incernierato, Pompa, Scambiatore di calore, dispositivi di sicurezza e regolatore elettronico.
Interamente costruito in acciaio inox AISI 304.

**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) |

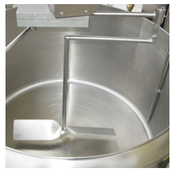
## Opzioni principali per tutti i modelli

| Mod. | Descrizione |
|---|---|
| /1 | Kit formaggi composto Planetario + doppia o tripla Lira. |
| /2 | Registratore grafico di temperatura del tipo circolare su 24 ore inserito nel quadro di comando. |
| /3 | Variatore di velocità dell'agitatore da 2 a 44 rpm tramite inverter elettronico.<br>La regolazione avviene per mezzo di un potenziamento posto sul quadro di comando. |
| /4 | Telaio di supporto rialzato (scarico a 65cm dal pavimento). |
| /5 | Piattaforma rialzata calpestabile con scaletta: permette di accedere al Minicaseificio e di scaricare direttamente sui tavoli. |
| /6 | Ingresso ausiliario acqua calda: consente di sfruttare acqua calda prodotta esternamente. Ad esempio da un preparatore di acqua calda (da vapore), da impianto solare, da caldaia a pellet, ecc... |
| /7 | Agitatore a "Z". Permette di effettuare l'agitazione con coperchi chiusi sulle macchine dotate del kit formaggi (/1). |
| /10 | Agitatore maggiorato (75% del diametro vasca) |
| /65 | Opzione scarico DN65 (in sostituzione al DN50 standard) |
| /80 | Opzione scarico DN80 (in sostituzione al DN50o DN65 standard) |

.../1

.../2

.../5


.../7