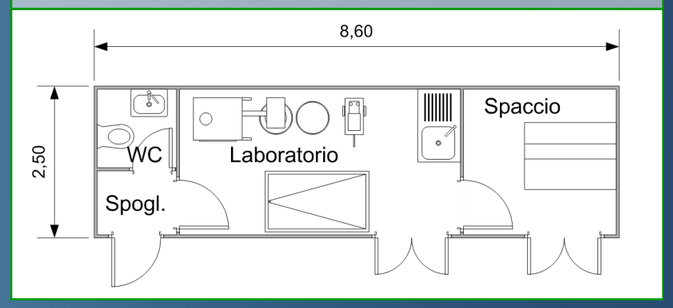
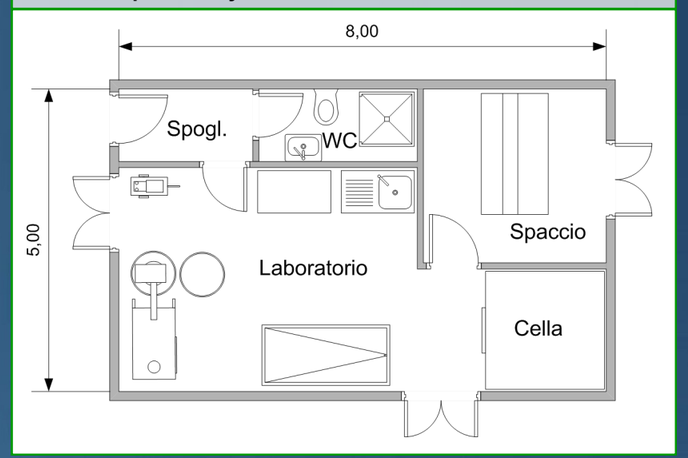
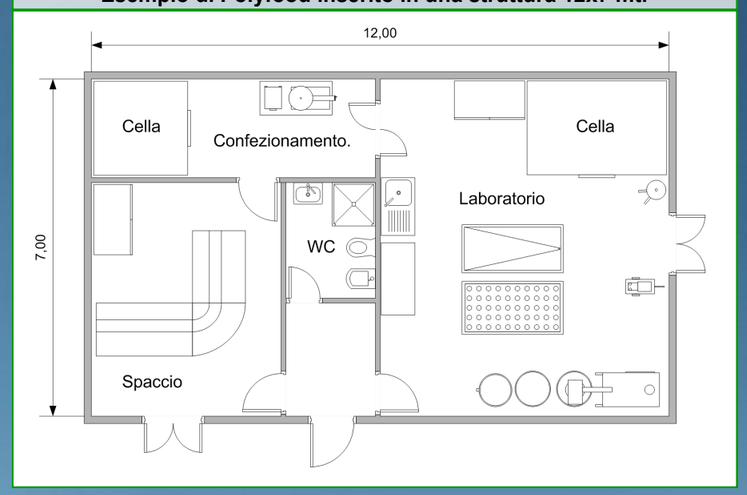
Esempio di Polyfood inserito in un monoblocco prefabbricato



Esempio di Polyfood inserito in una struttura 5x8 mt.



Esempio di Polyfood inserito in una struttura 12x7 mt.



INVENTA

Nuove Soluzioni Tecnologiche

POLYFOOD®

V.16a

POLICASEIFICIO®

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"

Il **POLYFOOD®** permette, in modo semplice ed immediato di scaldare, pastorizzare, cuocere e raffreddare qualunque alimento liquido, semi liquido o con parti solide in sospensione… nonché effettuare la caseificazione di qualsiasi formaggio, produrre ricotta, yogurt, ecc…

Polyfood
in un'unica macchina un intero caseificio

Processi attuabili:

- Sul latte: pastorizzazione o termizzazione del latte, coagulazione, cottura della cagliata, in tempi ridottissimi.
- Ricottazione del siero velocissimamente e senza immissione diretta di vapore.
- Su altri alimenti: pastorizzazione e/o cottura di succhi, passate di pomodoro, minestre di cereali, legumi, pasta, riso, ecc…
- Auto sterilizzazione dello Scambiatore Dinamico Radiale (SDR).

Caratteristiche:

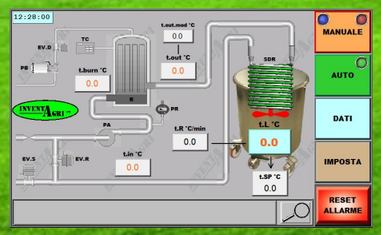
- Riscalda fino a 96 °C e raffredda fino a 20-30°C (dipende dalla temperatura dell'acqua di rete). Per raffreddare al di sotto di queste temperature è necessario un generatore di acqua gelida esterno.
- Possibilità di effettuare i processi termici in qualsiasi tipo di contenitore (plastica alimentare, acciaio inox, rame, legno, ecc…).
- Capacità produttiva molto elevata grazie anche alla possibilità di lavorare in sequenza qualsiasi numero di contenitori (passivi). La tipologia dei processi termici può essere variata da contenitore a contenitore.
- Il Touch Screen in dotazione alla macchina permette l'effettuazione dei processi termici sia in modalità manuale che automatica. In modalità automatica è possibile impostare e/o richiamare programmi specifici per ogni tipologia di formaggio e/o alimento (ognuno dei 20 programmi dispone di 10 fasi).
- Il Touch Screen permette inoltre la registrazione dei processi termici effettuati. I dati archiviati possono essere visualizzati sul Touch Screen in forma grafica o tabellare ed eventualmente trasferiti su chiavetta USB per successive elaborazioni su PC.
- Collegando la macchina (in circuito chiuso) con un generatore di acqua gelida si annulla il consumo idrico.
- Per il funzionamento il Polyfood richiede solamente: gasolio, meno di 2KW di potenza elettrica ed un collegamento alla rete idrica… e non richiede impiantistica alimentare.

Modello SI-050/30

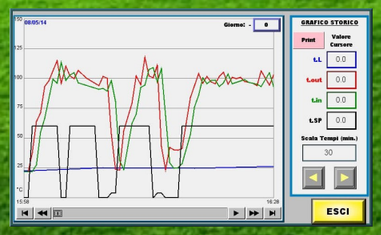
Modello SI-100/55

Modello SI-200/70

Coperchio di lavorazione (opzionale)



Alcune schermate del Touch Screen



Brevetti Internazionali

MODELLI E CARATTERISTICHE

	SI-050/30	SI-100/55	SI-200/70
Produttività oraria senza pastorizzazione* – Lt/h	1.000	1.750	2.200
Produttività in 8 ore senza pastorizzazione* – Lt	8.000	14.000	17.600
Produttività oraria con pastorizzazione** – Lt/h	270	480	610
Produttività in 8 ore con pastorizzazione** – Lt	2.160	3.840	4.880
Capacità minima lavorabile – Lt.	45	80	120
Potenza termica – Kcal/h (KW)	29.000 (34)	55.000 (64)	70.000 (81)
Incremento termico - °C/min.	fino a 7,1	fino a 3,5	fino a 4,3
Dimensioni chiuso – mm.	1600 x 750 x h 1500	2100 x 750 x h 1520	2100 x 750 x h 1520
Dimensioni aperto – mm.	1600 x 750 x h 1700	2100 x 750 x h 2350	2100 x 750 x h 2350

*Valori indicativi per un riscaldamento da 10 ºC a 40 ºC
**Valori indicativi per un ciclo di pastorizzazione 10 ºC - 72 ºC - 40 ºC