

Via Visocchi n.1
81031 Aversa (CE) Italia
Tel. +39081.8906611 – Fax +39081.8901021
www.officinedipietro.it
info@officinedipietro.it

LISCIATRICE PER RICOTTA IN ACCIAIO INOX/Machiner for Ricotta in Stainlees Steel Inox**DESCRIZIONE E FUNZIONAMENTO/Description and Operation**

IT.

Macchina atta alla ri-lavorazione della ricotta “fredda” per la produzione di varie tipologie di ricotta, da latte vaccino, ovino, caprino o bufala, mediante l'utilizzo del siero (che ricordiamo essere un liquido di recupero del processo di caseificazione).

La macchina implementa un sistema di mixaggio del prodotto rendendo possibile l'aggiunta di ingredienti ed aromi, sia liquidi che in polvere, come ad esempio frutta, cacao, spezie od altro. Il risultato sarà un prodotto aromatizzato dolce o salato, dalla consistenza cremoso e morbido.

EN.

Machine suitable for re-processing the “cold” ricotta and the production of various types of ricotta, from cow's milk, sheep's milk, goat's milk or buffalo, through the use of whey (which we remember to be a liquid for the recovery of the cheese-making process).

The machine implements a mixing system of the product thus making it possible to add ingredients and flavor, both in liquid and in powder, such as fruit, cocoa, spices or other. The result will be a creamy and soft product, salty or sweetly aromatized.

CARATTERISTICHE TECNICHE E COSTRUTTIVE/ TECHNICAL AND CONSTRUCTION CHARACTERISTICS

Caratteristiche/Charateristics:

- Costruita interamente in acciaio Inox/ Built in Stainless Steel Inox
- Capacità da min.15 a max 100 lt per ciclo/ Capacity from 15lt up to 100lt per cycle
- Assorbimento da 1.1 a 2.5 .kW/ Absorption from 1.1.up to 2.5 kW
- Quadro comandi e controllo/ Panel control and control
- Pompa a lobi/Lobe pump
- Ciclo/ Cycle timing: approx: 10 minutes
- Prezzo da /price from: € 8.000

OFFICINE DI PI VI S.R.L.

P.IVA 03308000615

Via Visocchi n.1

81031 Aversa (CE) Italia

Tel. +39081.8906611 – Fax +39081.8901021

www.officinedipietro.it

info@officinedipietro.it

