

FOOD TECHNOLOGY





SAMAR s.r.l. Web: www.samar-instruments.it
Via della Pace n. 25 Fr. Zivido - 20098 San Giuliano Milanese - Milano - Italy
Tel.: (+39) 02 98242255 (r.a.) Fax: (+39) 02 98242279 E-mail: info@samar-instruments.it
PEC: samar@pec.samarinternet.com CATALOGO ON LINE: www.samarinternet.com



Design & Project & Production & Trading of Industrial and Educational Instruments and Equipments

PICCOLI IMPIANTI ALIMENTARI

CALDAIA DIDATTICA DI COAGULAZIONE PASTORIZZAZIONE ELETTRICA

forma cilindrica ad asse verticale, da banco

Vasca interna realizzata in lamiera inox aisi 304,
Angoli raggiati su fondo,
Saldature molate e satinare per rendere la vasca sanificabile,
Doppia camera per riscaldamento indiretto del latte,
Isolamento periferico per evitare scottature e migliorare la resa della caldaia,
Rivestimento esterno in lamiera inox lucida,
visualizzazione digitale della temperatura del latte,
visualizzazione analogica della temperatura dell'acqua nell'intercapedine ,
Scarico totale sul fondo Din 11851 DN40,
Completa di coperchio nell'intercapedine.

FUNZIONAMENTO:

Il latte viene riscaldato tramite l'acqua posta nell'intercapedine, l'acqua viene riscaldata tramite la resistenza elettrica posta sotto l'intercapedine. Idonea per la pastorizzazione e la coagulazione del latte con relativa produzione di formaggi e produzione di yogurt.-Marchio CE.
Capacità lavorativa: 15 litri - Pot 3 Kw (4/72° in 60')





MONOBLOCCO PER PRODUZIONE BIRRA ARTIGIANALE

TINO COTTURA 50 litri AUTOMATICO.

Impianto completo per la preparazione del mosto di birra in un solo attrezzo.

Tino utilizzato come riscaldamento rapido, filtrazione a gravità, mosto filtrato e lavaggi che non si raffreddano, raffreddamento tecnologico sterile, fermentazione in ambiente chiuso.

Il processo di ammostamento, filtrazione e bollitura avviene nella stessa pentola. Impianto così

costituito:

a) CALDAIA polivalente da 80 lt (Ø 385 mm h 690) di tipo pesante in acciaio inox, con:

- Fondo piano stabile saldato alla parete con elevata tecnologia
- Parete liscia con bordo e nervature di rinforzo in alto per evitare schiacciamento dello stesso

- Scarico di parete da 1/2" leggermente distanziato dal fondo (40mm) per una buona sedimentazione.

- Fondo filtrante con fori a mezzaluna 1x50 mm + maniglia

- Coperchio piatto con maniglia con ansa per accogliere il gambo della resistenza.

- Riscaldatore tubolare ad una spira Ø 300 m stelo alto 400 mm 3000W/220v

- Pozzetto portasonda in inox lungo 600 mm

- Quadro elettrico remoto da tavolo collegato alla resistenza ombelicale flessibile comprensivo di spia e selettore potenze (2000-3000W), fusibile, temoregolatore elettronico con sonda

Contenitore esterno in Inox per alimenti, a finitura fiorettata.

b) RAFFREDDAMENTO:

- Professionale: con scambiatore in controcorrente Ø 12mmx12m INOX-PET

c) AGITAZIONE: da eseguire manualmente reciprocando saltuariamente "↕" l'elemento riscaldante tenendolo per l'asta che non è riscaldata

- Pala del birraio in inox



BIRRIFICIO AUTOMATIZZATO





SAMAR s.r.l. Web: www.samar-instruments.it
Via della Pace n. 25 Fr. Zivido - 20098 San Giuliano Milanese - Milano - Italy
Tel.: (+39) 02 98242255 (r.a.) Fax: (+39) 02 98242279 E-mail: info@samar-instruments.it
PEC: samar@pec.samarinternet.com CATALOGO ON LINE: www.samarinternet.com



Design & Project & Production & Trading of Industrial and Educational Instruments and Equipments

ALTRE PROPOSTE

- **PRODUZIONE FORMAGGI**
- **PRODUZIONE YOGURT E CREME**
- **PRODUZIONE MOZZARELLA**
- **PRODUZIONE RICOTTA**
- **PRODUZIONE BURRO**
- **PRODUZIONE GELATO**
- **PRODUZIONE POMODORO**
- **PRODUZIONE MARMELLATA**
- **PRODUZIONE LIQUORI**

