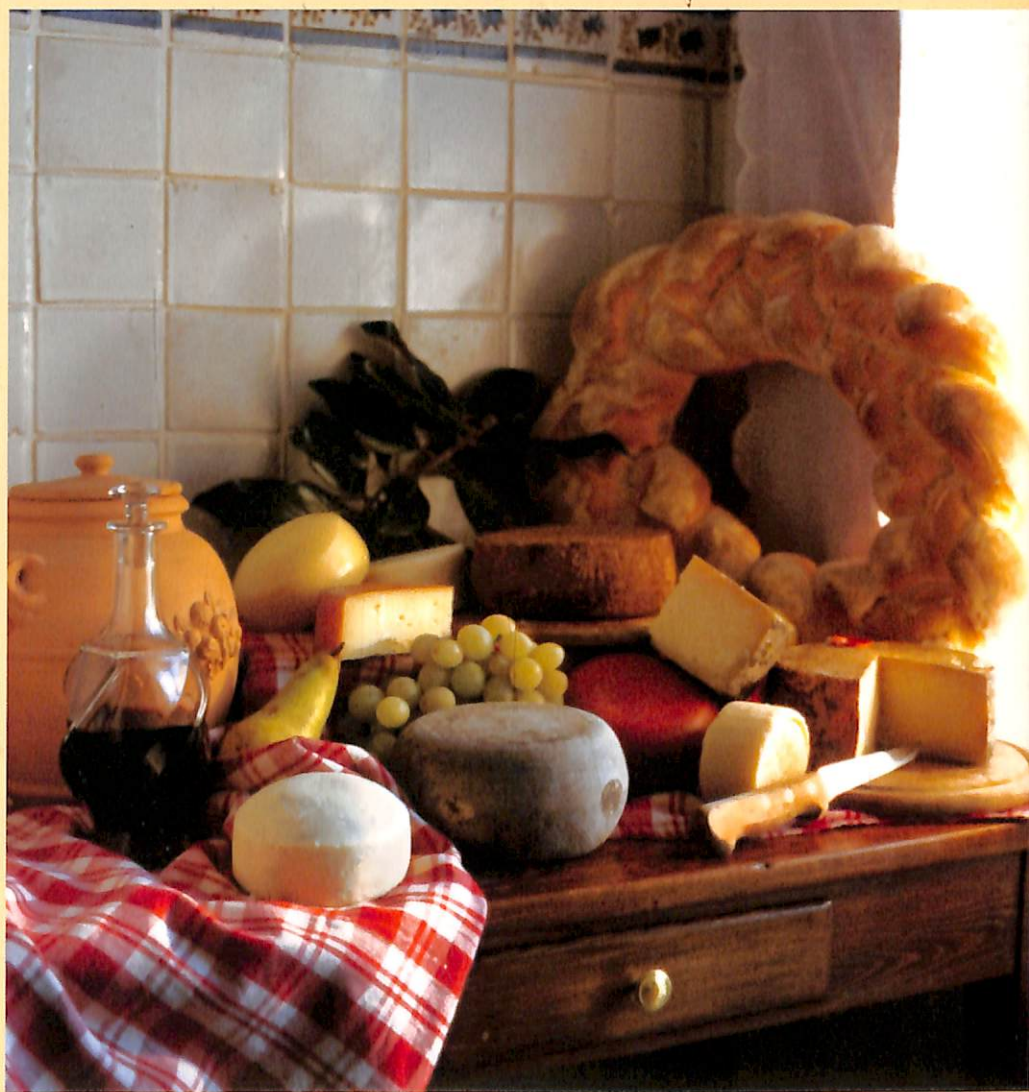




PLASTITALIA
BORGO S. LORENZO (FI) **SISTEMI**



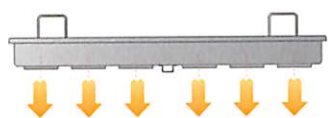
SISTEMI E ATTREZZATURE PER L'INDUSTRIA LATTIERO CASEARIA



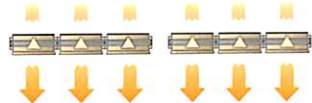
**Ciclo Completo per la
Produzione di Formaggi**

PORZIONATURA

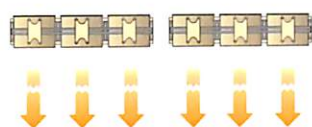
FORMATURA



1
Distributore
di Cagliata



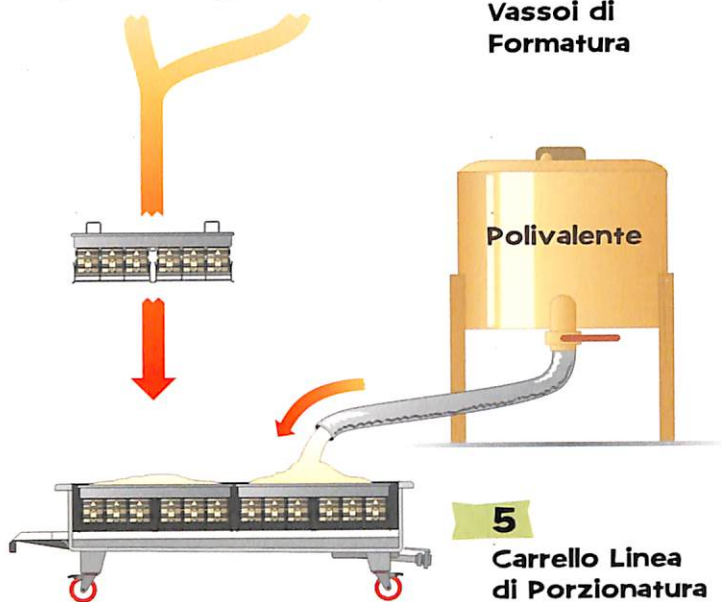
2
Blocchi
Sovrastampo



3
Blocchi
Stampi base



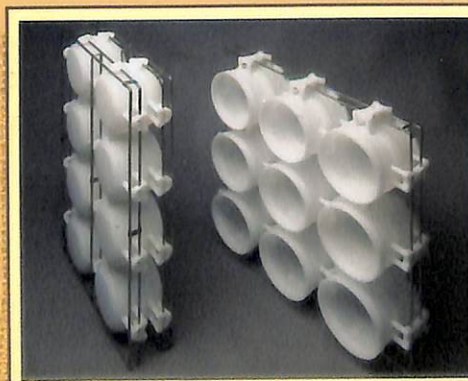
4
Vassoi di
Formatura



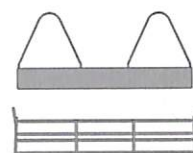
5
Carrello Linea
di Porzionatura



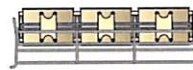
**CARRELLO LINEA
MANUALE DI
PORZIONATURA
cod. LMP**



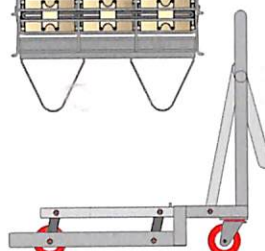
**BLOCCO
STAMPI BASE e
SOVRASTAMPO**
dimensionabili nei
diametri e nel numero
degli stampi secondo
le esigenze del
caseificio



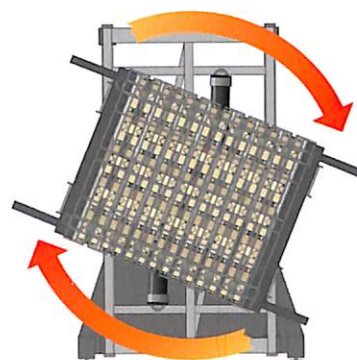
**SISTEMA DI
FORMATURA
IN PILA**



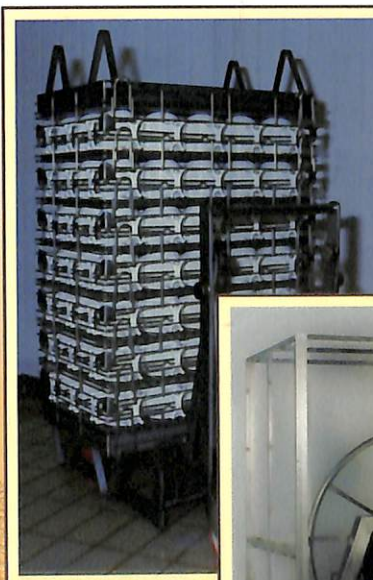
1
Pila di Blocchi
Stampi e
Vassoi di
Formatura su
Panchalini di
Ribaltamento



2
Carrello di
Sollevamento



3
Ribaltamento

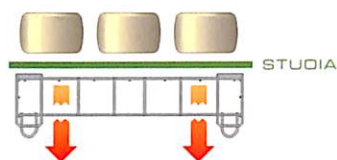


**Pila di BLOCCHI
STAMPI e VASSOI
di FORMATURA
pronta per il
Ribaltamento.**

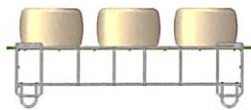
**RIBALTATORE
AUTOMATICO**



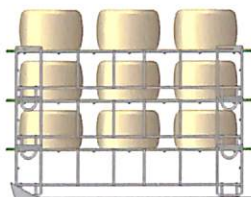
SALATURA



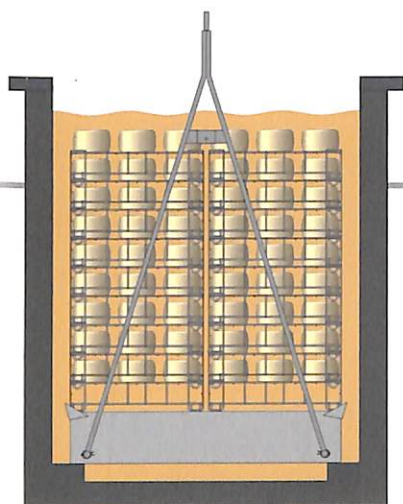
1
Griglia e Stuoia
per Salatura



2
Impilamento
Griglie su
Pancale per
Salatura



3
Pancale per
Salatura



4
Immersione
in Vasca
di Salatura

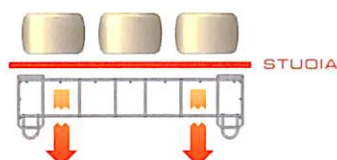


Operazione di
immersione in
Salamoia di forme
impilate su GRIGLIE
per SALATURA
mediante PANCALE
con TIRANTI

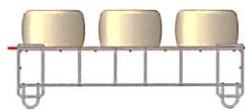


Pile di Forme
su GRIGLIE per
SALATURA immerse
in VASCHE di
Salamoia

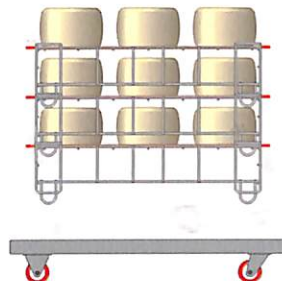
STAGIONATURA



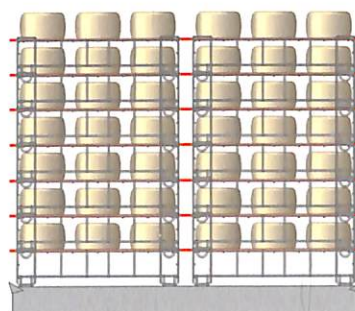
1
Griglia di
Stagionatura
e Stuoia di
Maturazione in
Polipropilene



2
Pila di Griglie
per la
Stagionatura



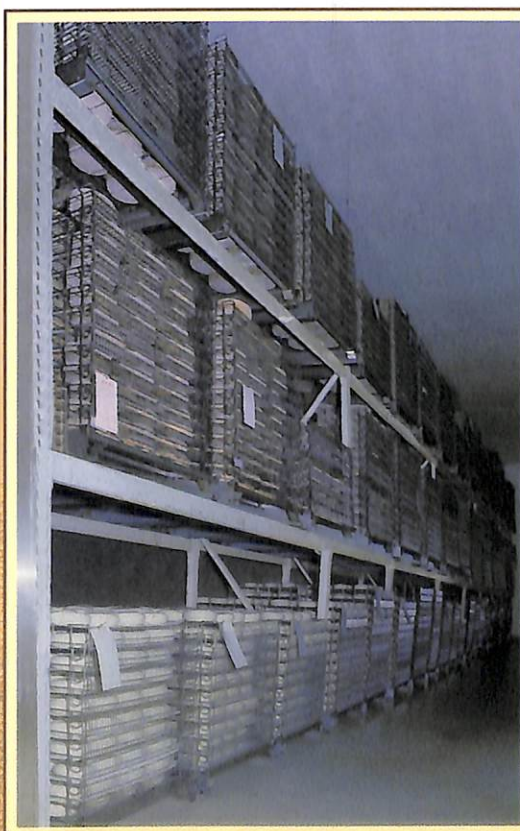
3
Pancalino
con rotelle per
**MOVIMENTAZIONE
A TERRA**



**STOCCAGGIO
A TERRA
O SU STRUTTURE
PORTAPALLETS**

Pancale di
Stagionatura

4



Cella di
stagionatura

Ciclo Completo per la Produzione di Formaggi

PLASTITALIA SISTEMI presenta un sistema innovativo per la produzione di formaggi duri, semiduri, molli e freschi, che si inserisce dopo la fase di coagulazione del latte e consente di abbinare al tradizionale metodo di porzionatura per gravità, tutti i vantaggi della gestione successiva della cagliata e del formaggio per mezzo di linee, macchine e attrezzature **semplici e convenienti**.

La flessibilità del sistema consente di concordare con il cliente il dimensionamento dei blocchi-stampi di porzionatura, il sistema di scarico della cagliata, la gestione del formaggio negli stampi, la salatura delle forme e infine la maturazione, in funzione della potenzialità richiesta e della realtà produttiva, in modo **semplice e conveniente**.

Il Ciclo PLASTITALIA SISTEMI

LA PORZIONATURA DELLA CAGLIATA

Ciclo produttivo identificato nello scarico della cagliata dalle polivalenti attraverso i blocchi-stampi.

I blocchi-stampi possono essere gestiti sia su appositi carrelli manuali (codici LMP), sia su linee automatiche o semiautomatiche (codici LAP).

LA FORMATURA o SINERESI DEL FORMAGGIO

In seguito alla porzionatura, i blocchi stampi sono impilati su pancali di ribaltamento (codici PVS) ed inviati in camere o armadi caldi, per la sineresi naturale, su transpallets (codici TPI).

Prima e durante il periodo di sosta le pile possono essere rivoltate ciclicamente con l'ausilio di ribaltatori automatici o manuali (codici RIB).

LA SALATURA DEI FORMAGGI

La salatura è prevista ad immersione, tramite un sistema modulare e flessibile di vasche disposte in linea, e di attrezzature ausiliarie di gestione del formaggio. Particolare attenzione è stata posta, in fase di progettazione del sistema, alla sanettizzazione dell'impianto, per la prevenzione della formazione di cariche batteriche.

Le forme vengono adagiate su griglie (codici GR), direttamente dal blocco stampo con una semplice manovra.

Il sistema di caricamento delle saline (codici PGR) permette la gestione del formaggio all'interno delle vasche e durante la fase di carico e scarico.

Il sistema è movimentabile per il trasporto a terra anche con transpallets tradizionali.

LA MATURAZIONE DEI FORMAGGI

La stagionatura dei formaggi è prevista con un sistema di griglie (codici GR), in acciaio inox, stabilmente impilabili su appositi bancali (codici PGR).

Le griglie sono accessoriate con sigillo in plastica sul quale apporre etichetta per la rintracciabilità del lotto, e di stuoie in polipropilene (codici S) disponibili (optional) in vari modelli per la protezione di formaggi freschi e molli senza modificare la naturale maturazione.

Tutte le dimensioni delle attrezzature di movimentazione sono a norme Euro per una sicura movimentazione sia a terra, sia su scaffalature di stoccaggio tipo "drive in".



Stabilimento e uffici:

via della Soterna 15 - 50032 BORGO S. LORENZO (FI)

Tel. 055 8453112 - Fax 055 8456967

Sede legale:

via Tavanti 16 - FIRENZE

www.plastitaliasistemi.it - info@plastitaliasistemi.it