



"UN MONDO DI QUALITÀ"



**COSTRUZIONE E AUTOMAZIONE
DI IMPIANTI, MACCHINE ,
ATTREZZATURE PER L'INDUSTRIA
CASEARIA - ALIMENTARE**

DAIRY MACHINES



**I
A
N
N
E
L
L
O

I
N
O
X**

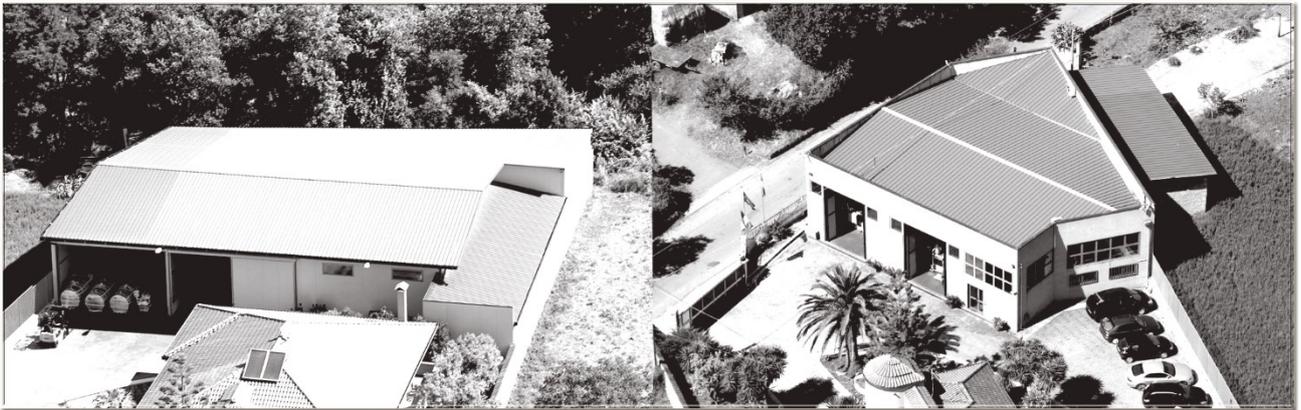
INDICE

| | |
|--|--------|
| • Azienda | pag.4 |
| <i>Company</i> | |
| • Cisterna Isotermica Trasporto Latte | pag.5 |
| <i>Isothermal Tanks for Milk Transport</i> | |
| • Cisterna Isotermica Raccolta Latte | pag.6 |
| <i>Isothermal Tanks for Milk Collection</i> | |
| • Serbatoio Isotermico di Stoccaggio Latte, a pavimento | pag.7 |
| <i>Isothermic Storage Tank with basement floor</i> | |
| • Serbatoio Isotermico di Stoccaggio Latte | pag.8 |
| <i>Isothermic Storage Tank</i> | |
| • Vasca Refrigerante con lavaggio automatico | pag.9 |
| <i>Cooling Milk Tab with automatic wash</i> | |
| • Vasca Refrigerante | pag.10 |
| <i>Cooling Milk Tab</i> | |
| • Impianto Autonomo per la Produzione di Latte Alimentare | pag.11 |
| <i>Independent Plant for Milk Production</i> | |
| • Pastorizzatore | pag.12 |
| <i>Pasteurizer</i> | |
| • Pastorizzatore (MP3A) | pag.13 |
| <i>Pasteurizer (MP3A)</i> | |
| • Scambiatore | pag.14 |
| <i>Exchanger</i> | |
| • Vasca Polivalente Ribaltabile | pag.15 |
| <i>Overturn Polyvalent Tank</i> | |
| • Vasca Polivalente su Palco | pag.16 |
| <i>Polyvalent Tank on Platform</i> | |
| • Vasca Polivalente Bassa | pag.17 |
| <i>Polyvalent Tank Low</i> | |
| • Minicaseificio | pag.18 |
| <i>MiniDairy</i> | |
| • Macchina Cuocitore | pag.19 |
| <i>Machine Cooker</i> | |
| • Macchina Tagliapasta Orizzontale | pag.20 |
| <i>Horizontal Curd Cutter Machine</i> | |
| • Macchina Tagliapasta Verticale | pag.21 |
| <i>Vertical Curd Cutter Machine</i> | |
| • Macchina Tagliapasta con Caricatore | pag.22 |
| <i>Curd Cutter Machine With Loader</i> | |
| • Preparatore di Acqua Calda | pag.23 |
| <i>Hot Water Preparetor</i> | |
| • Macchina Filatrice Continua | pag.24 |
| <i>Continues Stretching Machine</i> | |
| • Macchina Filatrice continua con Caricatore | pag.25 |
| <i>Continues Stretching Machine With Loader</i> | |
| • Macchina Filatrice Formatrice | pag.26 |
| <i>Stretching Forming Machine</i> | |

| | |
|--|--|
| • Macchina Formatrice (MF26) | pag.27 |
| Moulding Machine (MF26) | |
| • Macchina Formatrice (MF34) | pag.28 |
| Moulding Machine (MF34) | |
| • Macchina Formatrice (MF62) | pag.29 |
| Moulding Machine (MF62) | |
| • Macchina Formatrice per caciocavallo ecc. | pag.30 |
| Moulding Machine for caciocavallo cheese ecc.. | |
| • Macchina Impastatrice (alta) | pag.31 |
| Mixing Machine (low) | |
| • Macchina Impastatrice (bassa) | pag.32 |
| Mixing Machine (high) | |
| • Impianto di Rassodamento Prodotto | pag.33 |
| Firming System | |
| • Tino a Borbottaggio | pag.34 |
| Rumbling Vat | |
| • Serbatoio Liquidi ad Alta densità | pag.35 |
| High Density Fluid Tank | |
| • Preriscaldatore | pag.36 |
| Pre-Heater | |
| • Impianto di salamoia | pag.37 |
| Brine System | |
| • Miscelatore | pag.38 |
| Blender | |
| • Tino Per Cottura latte | Doppiofondopag.39 |
| Cooking Milk Tub | Double Bottom |
| • Carrello a Ripiani | Carrello di Raffreddamentopag.40 |
| Multilayer trolley | Cooling Trolley |
| • Cassone di Stufatura | Ripiani di Stagionaturapag.41 |
| Stew Case | Aging Shelve |
| • Pompa di Travaso | Pompa di Scarico Cagliatapag.42 |
| Transfer Pump | Curd Drain Pump |
| • Tavolo da lavoro | Tavolo Rotantepag.43 |
| Work Table | Rotating Table |
| • Vasca per Salamoia | Vasca per Raccolta Cagliatapag.44 |
| Brine Tank | Drain Curd Tub |
| • Carrello Appendi Scamorze | Accessori Varipag.45 |
| Hanger Trolley for Scamorze | Accessories |
| • I Nostri Servizi | pag.46 |
| Our services | |



 Scan me



La IANNELLO INOX s.r.l. è un'azienda leader in Calabria per la produzione di attrezzature ed impianti per l'industria alimentare, in particolare si occupa da decenni del settore lattiero-caseario. La filosofia alla base della nostra azienda, i principi sui quali la società è stata fondata derivano da decenni di esperienza e di cultura aziendale. Costruiamo e progettiamo le nostre macchine in un modernissimo stabilimento, all'interno del quale lavorano tecnici specializzati. Gli strumenti più all'avanguardia e l'aggiornamento dei dipendenti che seguono specifici corsi per apprendere le tecnologie più avanzate fanno della IANNELLO INOX s.r.l. un'azienda in continua espansione, che mira a crescere e far crescere tutte le aziende che scelgono le nostre macchine. Abbiamo dedicato il nostro impegno e la nostra passione per l'innovazione allo sviluppo di ogni singola soluzione. I rapporti con i nostri clienti si basano su affidabilità e reciproco apprezzamento, cerchiamo di seguirli sempre in ogni dettaglio in modo da costruire la base di una collaborazione durevole e improntata alla fiducia. Attuiamo con coerenza ciò che promettiamo, lavoriamo in modo mirato al raggiungimento degli obiettivi ed esigiamo risultati. La nostra ambizione è realizzare sempre il 100%. Il nostro successo dipende dalla capacità di bilanciare esperienza ed innovazione ampliando costantemente e attivamente le nostre competenze. La nostra collaborazione si svolge all'insegna della lealtà verso la nostra azienda e verso i partner interni ed esterni. Accettiamo la diversità delle culture come arricchimento per noi tutti, il nostro impegno ci ha premiati arrivando ad esportare in tutto il mondo. Un GRAZIE va ai NOSTRI CLIENTI e a quelli FUTURI.



The IANNELLO INOX LTD is a leader in Calabria for the production of equipment and systems for the food industry, in particular, it deals with the dairy sector from decades. The philosophy on which is based our company, comes from decades of experience and culture. We build and design our machines in a modern factory, where skilled technicians work. The continuous choice of machinery and modern equipment, upgrading of our employees that follow specific courses to learn the most advanced technologies, make of the IANNELLO INOX LTD an expanding company, which aims to grow and to make grow all the companies that choose our machines. We have dedicated our commitment and passion for the innovative development of each individual solution. Our relationship with customers is based on reliability and reciprocal appreciation, we try to follow them in every detail in order to build a collaboration based on a long lasting trust. We actualize with coherence what we promise and aim to achieve the objectives with best results. Our ambition are always to achieve the 100%. Our success depends on the ability to balance experience and innovation and therefore constantly expanding our skills. Our collaboration takes place in the name of loyalty towards our company and to our internal and external partners. We accept cultural diversity as an enrichment for all of us. Our commitment has rewarded us by becoming a company that exports all over the world. A THANKS goes to our actual and future COSTUMERS.



 Costruita interamente in acciaio inox AISI 304, tipo alimentare di prima scelta. Omologato a norme A.T.P. Termicamente isolata con poliuretano espanso iniettato direttamente nell'intercapedine.

Suddivisa in scomparti stagno. Rivestita esternamente con lamiera inox finemente satinata/fiorettata.

Completa di :

- Chiusino a passo d'uomo per ogni scomparto, situati sul livello superiore della cisterna e realizzati in acciaio inox, completi di valvole di sfiato anch'esse in acciaio inox
- Culetta di sostegno cisterna in acciaio inox
- Passerella superiore in lamiera di acciaio antisdrucchiolevole completa di ringhiera e corrimano inclinabile antinfortunistica. Scaletta di accesso anch'essa in acciaio inox
- Capacità 300 Hl.



ISOTHERMAL TANKS FOR MILK TRANSPORT

Made entirely in stainless steel AISI 304. Approved standards A.T.P.

Thermally insulated with polyurethane foam injected directly in the interspace. Divided into watertight compartments. Externally coated in finely satin/patterned stainless steel sheet.

Complete with;

- Porthole for each compartment, Located on the upper level of the tank made of stainless steel, completed with stainless steel vent valve.
- Tank Cradle support in stainless steel
- Upper sheet steel walkway complete ted with a tilting railing, handrail and accident prevention. Stepladder also made of stainless steel.
- Capacity 300 Hl.



CISTERNE ISOTERMICHE PER TRASPORTO LATTE

mod. CRL



| Cap.(Hl) | Tara (kg) |
|----------|-----------|
| 14 | 420 |
| 16 | 450 |
| 18 | 500 |
| 20 | 600 |
| 25 | 680 |
| 30 | 770 |
| 35 | 770 |
| 40 | 790 |
| 45 | 820 |
| 50 | 900 |
| 55 | 900 |
| 60 | 900 |
| 65 | 980 |
| 70 | 1050 |
| 75 | 1130 |
| 80 | 1220 |
| 85 | 1300 |
| 90 | 1380 |
| 100 | 1550 |
| 120 | 1700 |
| 130 | 1780 |
| 150 | 2000 |
| 160 | 2150 |

 Costruita interamente in acciaio inox AISI 304, tipo alimentare di prima scelta. Omologato a norme A.T.P. Termicamente isolata con poliuretano espanso iniettato direttamente nell'intercapedine.

Suddivisa in scomparti stagno. Rivestita esternamente con lamiera inox finemente satinata/fiorettata.

Completa di:

- Chiusini a passo d'uomo per ogni scomparto, situati sul livello superiore della cisterna e realizzati in acciaio inox, completi di valvole di sfiato anch'esse in acciaio inox
- Culetta di sostegno cisterna in acciaio inox
- Passerella superiore in lamiera di acciaio antisdrucchiolevole completa di ringhiera e corrimano inclinabile antinfortunistica.
- Scaletta di accesso anch'essa in acciaio inox a partire da 25 Hl in poi.



ISOTHERMAL TANKS FOR MILK TRANSPORT

Made entirely in stainless steel AISI 304. Approved standards A.T.P. Thermally insulated with polyurethane foam injected directly in the interspace. Divided into watertight compartments. Externally coated in finely satin/patterned stainless steel sheet.

Complete with:

- Porthole for each compartment, located on the upper level of the tank made of stainless steel, completed with stainless steel vent valve.
- Tank Cradle support in stainless steel.
- Upper sheet steel walkway completed with a tilting railing, handrail and accident prevention.
- Stepladder also made of stainless steel starting from 25 HL.





| Cap.(Hl) | Ø(mm) | H(mm) |
|----------|-------|-------|
| 600 | 3000 | 9000 |

Variabili



Costruito interamente in acciaio inox AISI 304, tipo alimentare di forma cilindrica verticale. Con basamento a pavimento e intercapedine isolato con materiale isolante, ad alto potere coibente.

Rifinitura interna;

Copertura di lamiera inox finemente satinata o fiorettata a perfetta tenuta, per assicurare l'inalterabilità dell'isolante.

Esso inoltre è corredato da:

- Portella a passo d'uomo inferiore, frontale ad apertura rapida;
- Sfera di lavaggio in acciaio inox
- Sfiato opportunamente dimensionato
- Carico antischiuma
- Scarico opportunamente dimensionato
- Termometro a quadrante
- Indicatore di livello a galleggiante
- Elettroagitatore con albero a palette agitatrici in acciaio inox.



ISOTHERMIC STORAGE TANK - MILK AND FOOD LIQUID

Built entirely of AISI 304 stainless steel, suitable for food it has a cylindrical vertical shape, with basement floor. Interspace insulated with insulating material.

Interior finish ;

Coverage in finely satin or patterned stainless steel sheet to ensure the durability of the insulation.

It also comes with:

- Front quick opening bottom porthole
- Washing sphere in stainless steel
- Aeration properly sized
- Antifoam load
- Drain suitably sized
- Quadrant thermometer
- Floating Level indicator
- Electro-agitator with shaft and agitating blades in stainless steel.



| Cap.(Hl) | Ø(mm) | H(mm) |
|----------|-------|-------|
| 20 | 1400 | 2200 |
| 30 | 1550 | 2700 |
| 40 | 1650 | 2950 |
| 50 | 1750 | 3200 |
| 60 | 1850 | 3200 |
| 70 | 1950 | 3200 |
| 80 | 2000 | 3700 |
| 100 | 2200 | 3900 |
| 120 | 2300 | 4200 |
| 150 | 2500 | 4700 |
| 200 | 2500 | 5700 |
| 300 | 2800 | 6500 |



Costruito interamente in acciaio inox AISI 304, tipo alimentare di forma cilindrica verticale, poggiante su base di sostegno o su piedi regolabili in acciaio inox. Intercapedine isolato con materiale isolante, ad alto potere coibente. Rifinitura interna:

Copertura di lamiera inox finemente satinata o fiorettata a perfetta tenuta, per assicurare l'inalterabilità dell'isolante. Esso inoltre è corredato da:

- Portella a passo d'uomo inferiore, frontale ad apertura rapida
- Sfera di lavaggio in acciaio inox
- Sfiato opportunamente dimensionato
- Carico antischiuma
- Scarico opportunamente dimensionato
- Termometro a quadrante
- Indicatore di livello a galleggiante
- Elettroagitatore con albero e palette agitatrici in acciaio inox



ISOTHERMIC STORAGE TANK - MILK

Built entirely of AISI 304 stainless steel, suitable for food it has a cylindrical vertical shape, resting on a support base or on adjustable feet in stainless steel. Interspace insulated with insulating material.

Interior finish:

Coverage in finely satin or patterned stainless steel sheet to ensure the durability of the insulation.

It also comes with:

- Front quick opening Bottom porthole
- Washing sphere in stainless steel
- Aeration properly sized
- Antifoam load
- Drain suitably sized
- Quadrant thermometer
- Floating Level indicator
- Electro-agitator with shaft and agitating blades in stainless steel.



| Cap.(Lt) | Ø(mm) | P(mm) | H(mm) |
|----------|-------|-------|-------|
| 1000 | 1400 | 2500 | 1580 |
| 1200 | 1400 | 2700 | 1580 |
| 1400 | 1600 | 2700 | 1600 |
| 1600 | 1600 | 2700 | 1700 |
| 1900 | 1600 | 2700 | 1900 |
| 2300 | 1600 | 2800 | 2100 |
| 2600 | 1600 | 2800 | 2300 |
| 5000 | 1825 | | 3000 |
| 7000 | 2700 | | 3000 |
| 10000 | 2700 | | 3500 |



Vasca refrigerata per latte, con rivestimento esterno in acciaio inox AISI 304, elevatore Trapcold a superficie primaria totale e quindi di massima resa, passo d'uomo con coperchio a tenuta in AISI 304, isolamento di forte spessore con schiuma di poliuretano ecologica (senza CFC):

- Valvola a farfalla DN 50 per lo scarico.
- Impianto di raffreddamento senza formazione di ghiaccio anche per grado di riempimento basso. Il sistema di lavaggio automatico, molto efficace, comprende fasi programmate e prelavaggio per eliminare i residui sia liquidi che solidi.
- Lavaggio in tre fasi alternate, freddo-caldo-freddo, con combinazione di azione meccanica e chimica. Risciacquo finale che elimina ogni residuo del trattamento precedente.
- Impianto elettrico con sistema computerizzato per la gestione di tutte le funzioni.
- Controllo della temperatura del latte
- Indicatore digitale di temperatura
- Programmabilità dell'agitatore
- Avviamento programmato dell'impianto frigo
- Alimentazione a 24V delle apparecchiature di comando



COOLING MILK TAB WITH AUTOMATIC

Cooling milk tab with external coating AISI 304 stainless steel, Trapcold elevator with total primary surface and, therefore, maximum yield, manhole lid in AISI 304, thick and strong layer of insulation with ecological polyurethane foam (without CFC):

- Butterfly valve DN 50 for unloading.
- Cooling system with no icing even for a lower grade of filling. The very effective automatic cleaning system includes various programmed stages and prewash to remove residual liquid and solid matter.
- Cleaning in three alternating stages, cold-hot-cold with a combination of mechanical and chemical action. Final rinse that removes any residue of the previous treatment.
- Computerized electrical system for the management of all functions
- Temperature control of the milk
- Digital indicator of temperature
- Programmable shaker
- Programmed starting of refrigeration system
- Power supply 24V for control panel.



| Cap.(Lt) | Ø(mm) | P(mm) | H(mm) |
|----------|-------|-------|-------|
| 300 | 1000 | | 1390 |
| 430 | 1220 | 1960 | 1125 |
| 550 | 1220 | 1960 | 1130 |
| 650 | 1220 | 1960 | 1240 |
| 800 | 1390 | 2170 | 1280 |
| 1000 | 1390 | 2170 | 1460 |
| 1200 | 1600 | 2480 | 1480 |
| 1400 | 1600 | 2480 | 1500 |
| 1600 | 1600 | 2480 | 1600 |
| 1880 | 1600 | 2380 | 1700 |

 Vasca refrigerata per latte, con rivestimento esterno in acciaio inox AISI 304, con sistema Trapcold a superficie primaria totale e quindi di massima resa. Isolazione di forte spessore con schiuma di poliuretano ecologica (senza CFC):

- Valvola a farfalla DN 50 per lo scarico
- Impianto di raffreddamento senza formazione di ghiaccio anche per grado di riempimento basso
- Impianto elettrico con sistema computerizzato per la gestione di tutte le funzioni
- Controllo della temperatura del latte
- Indicatore digitale di temperatura
- Programmabilità dell'agitatore
- Avviamento programmato dell'impianto frigo
- Alimentazione a 24V delle apparecchiature di comando

COOLING MILK TAB

Cooling milk tab with external coating AISI 304 stainless steel, Trapcold elevator with total primary surface and, therefore, maximum yield. Thick and strong layer of insulation with ecological polyethylene foam (without CFC):

- Butterfly valve DN 50 for the unloading
- Cooling system with no icing even for a lower grade of filling
- Computerized electrical system for the management of all functions
- Temperature control of the milk
- Digital indicator of temperature
- Programmable shaker
- Programmed starting of refrigeration system;

IMPIANTO AUTONOMO PER LA PRODUZIONE DI LATTE ALIMENTARE

mod. IA1000-5000



Impianto premontato su basamento in acciaio inox AISI 304. L'impianto è composto come segue:

Vasca a 2 munte di ricevimento latte con un volume nominale a richiesta. E' rivestita esternamente in acciaio inossidabile AISI 304 e coibentata con schiuma di poliuretano espanso ecologica (senza CFC). E' dotata di un sistema di raffreddamento autonomo senza formazione di ghiaccio anche per livello di riempimento basso, ed utilizza come refrigerante R404. Presenta un sistema computerizzato per la gestione di tutte le funzioni quali:

- Controllo della temperatura del latte e indicazione della stessa
- Agitazione programmabile etc.
- Caldaia per la produzione di acqua calda a 90°C con potenza utile di 27.000 Kcal/h (31,4KW). Tale caldaia non è soggetta agli obblighi del D.M. 1/12/1975. La stessa caldaia oltre a fornire acqua calda per la pastorizzazione del latte è munita di un boiler dentro cui viene accumulata acqua calda fino a 250 Lt, la quale verrà utilizzata attraverso due punti di presa posti alle estremità dell'impianto per il lavaggio delle macchine a fine processo.
- Scambiatore di calore a piastre modello, montato su incastellatura in acciaio inox AISI 304 massiccio.

Ha il seguente ciclo termico: 4-40-70-82-52-16-4;

- Chiller di raffreddamento
- Pompa centrifuga per latte
- Pompa per circuito di acqua calda
- Pompa di mandata latte al confezionamento
- Omogenizzatore
- Asametro
- Barilotto a livello costante da Lt, 100
- Separatore pulitrice e scrematrice
- Compressore per aria compressa di Lt. 30
- 2 vasche refrigeranti autonome per stoccaggio latte pastorizzato di Lt. 300 Cd.

Quadro elettrico di comando e controllo in cassa bin acciaio inox IP 65, con strumenti di regolazione di pressione e temperatura per la registrazione della pastorizzazione. Registratore della temperatura, della pressione e indicatore di messaggio di lavaggio, in fase di preparazione, in fase di deviate e di produzione. L'impianto è costruito in accordo alle normative europee di riferimento in materia di sicurezza e salute, in base a quanto previsto dalla direttiva macchine 82/392/CEE ed ulteriori emendamenti.



INDEPENDENT PLANT FOR MILK PRODUCTION

Plant preassembled on a stainless steel base AISI 304. The plant is composed as follows:

2 milking receiver tank with nominal volume on request. It is externally covered in stainless steel AISI 304 and insulated with ecological polyurethane foam (without CFC). It is endowed with with an independent no frost cooling system also due to its low level filling, and it uses R404 as refrigerant. Presents a computerized system for the management of all the functions such as:

- Controll and indication of milk temperature.
- Programmable stirring etc
- Boiler for the production of hot water at 90°C with useful power 27,000 Kcal / h (31,4KW). This boiler is not subject to the liabilities of the Ministerial Decree 1/12/1975. The same boiler besides providing hot water for the pasteurization of milk it is provided with a boiler that stores up to 250 lt of hot water , which will be used through two outlets points placed at the ends of the system used to wash the machines at the end of the process.
- Plate heat exchanger, assembled on a solid stainless steel scaffolding AISI 304.

It has the following thermal cycle : 4-40-70-82-52-16-4

- Cooling Chiller
- Milk centrifuge pump
- hot water circuit pump
- Milk pump delivery for the packaging
- Homogenizer
- Barrel at a constant level of 100 lt
- Air compressor of 30 Lt.
- Cleaner and skimmer separator.
- Asametro
- 2 independent refrigerant tanks for storage of pasteurized milk Lt. 300 each.

Electric control and monitoring board in stainless steel bin IP 65, with adjustment tools of pressure and temperature for registration of pasteurization. Temperature and pressure registrator and indicator of washing massage, in preparation phase, in divert and production phase. The system is constructed in accordance with European standards of safety and health regulations, according to machine directives 2/392/CEE and further amendments.



 Pastorizzatore a piastre, per latte alimentare UHT, Yogurt e latte industriale. Costruito in base alle normative europee. Prodotto in acciaio inox AISI 304. Il sistema di pastorizzazione viene registrato tramite una micro SD in modo da poter esportare tutti i dati sul proprio PC. Il quadro elettrico, in acciaio inox, è provvisto di un pannello operatore che permette di verificare ed impostare tutti i parametri di controllo. Lo scambiatore di calore viene composto in base alle esigenze di lavorazione del cliente. Ha la funzione di rigenerare, riscaldare e raffreddare il prodotto. Le piastre sono in acciaio inox AISI 316L, sono fissate su una struttura in acciaio inox AISI 304 e bloccate da tiranti laterali per lavorare ad una pressione massima di 22 bar. La sosta tubolare, in acciaio inox AISI 304L, permette di ottenere le unità di pastorizzazione richieste per la capacità oraria massima del pasteurizzatore. Il sistema di produzione dell'acqua calda, necessaria per raggiungere la temperatura di pastorizzazione, è anch'esso realizzato in acciaio inox ed è integrato nella macchina. La macchina è inoltre costituita da:

- Valvole pneumatiche deviatrici
- Valvole modulanti per vapore
- Flussometro per la misurazione della portata
- Termoregolatore che permette il controllo in automatico della temperatura del latte in uscita
- Pompe prodotto
- Pompe acqua calda

Realizzato in base alle specifiche tecniche di produzione del cliente, con capacità variabile da 1.000 a 10.000 Lt/ora

PASTEURIZER

Plate pasteurizer, for UHT milk, Yogurt and industry milk. Built according to European standards. Manufactured in stainless steel AISI 304. The pasteurization system is recorded through a micro SD so that all the data can be export on your PC. The control panel, in stainless steel, is provided of a operator panel that allows you to check and set all the control parameters. The heat exchanger is composed according to the processing needs of the client, it has the function of regenerating, heat and cool the product . The plates are made of stainless steel AISI 316L, are settled on a stainless steel AISI 304 and blocked by side tie rods to operate at a maximum pressure of 22 bar.

The tubular stop, in stainless steel AISI 304L, allows to obtain the pasteurization units required for the maximum hourly capacity of the pasteurizer. The production system of hot water, required to achieve the pasteurization temperature, is made of stainless steel and is integrated in the machine .

The machine is also made up of:

- Diverter Pneumatic Valves
- Modulating valves for steam
- Flowmeter to measur the flow rate
- Temperature Controller that allows the automatic control of the temperature of the milk
- Pumps product
- Hot water pumps

Realized in accordance to the of the customer's production, with capacity from 1,000 to 10,000 liters/hour



Pastorizzatore a piastre, per latte alimentare UHT, Yogurt e latte industriale. Costruito in base alla normativa (americana) 3A. Prodotto in acciaio inox AISI 304. Il sistema di pastorizzazione viene registrato tramite una micro SD in modo da poter sportare tutti i dati sul proprio PC. Il quadro elettrico, in acciaio inox, è provvisto di un pannello operatore che permette di verificare ed impostare tutti i parametri di controllo. Lo scambiatore di calore viene composto in base alle esigenze di lavorazione del cliente.

Ha la funzione di rigenerare, riscaldare e raffreddare il prodotto. Le piastre sono in acciaio inox AISI 316L, sono fissate su una struttura in acciaio inox AISI 304 e bloccato da tiranti laterali per lavorare ad una

pressione massima di 22 bar. La sosta tubolare, in acciaio inox AISI 304L, permette di ottenere le unità di pastorizzazione richieste per la capacità oraria massima del pasteurizzatore. Il sistema di produzione dell'acqua calda, necessaria per raggiungere la temperatura di pastorizzazione, è anch'esso realizzato in acciaio inox ed è integrato nella macchina.

La macchina è inoltre costituito da:

- Valvole pneumatiche deviatrici
- Valvole modulanti per vapore
- Flussometro per la misurazione della portata
- Termoregolatore che permette il controllo in automatico della temperatura del latte in uscita
- Pompe prodotto
- Pompe acqua calda

Realizzato in base alle specifiche tecniche di produzione del cliente, con capacità variabile da 1.000 a 10.000 Lt/ora



PASTEURIZER 3A

Plate pasteurizer, for UHT milk, Yogurt and industry milk. Built according to (American) law 3A.

Manufactured in stainless steel AISI 304. The pasteurization system is recorded through a micro SD

so that all the data can be export on your PC. The control panel, in stainless steel, is provided of a

operator panel that allows you to check and set all the control parameters. The heat exchanger is composed according to the processing needs of the client, it has the function of regenerating, heat and cool the product .

The plates are made of stainless steel AISI 316L, are settled on a stainless steel AISI 304 and blocked by side tie rods to operate at a maximum pressure of 22 bar. The tubular stop, in stainless steel AISI 304L, allows to obtain the pasteurization units required for the maximum hourly capacity of the pasteurizer. The production system of hot water, required to achieve the pasteurization temperature, is made of stainless steel and is integrated in the machine. The machine is also made up of:

- Diverter Pneumatic Valves
- Modulating valves for steam
- Flowmeter to measure the flow rate
- Temperature Controller that allows the automatic control of the temperature of the milk.
- Pumps product
- Hot water pumps

Realized in accordance to the of the customer's production, with capacity from 1,000 to 10,000 liters/hour



Scambiatore realizzato in acciaio inox AISI 304, disponibile in due versioni:

- A fascio tubiero (mod.SFT)
- A piastre (mod.IA17)

Gli scambiatori vengono da noi dimensionati in base alle esigenze e specifiche tecniche di lavorazione del cliente.



EXCHANGER

The Exchanger is made of stainless steel AISI 304, available in two versions:

- A tube bundle (mod.SFT)
- A Plate (mod.IA17)

The heat exchangers are sized in according to the clients needs and specific techniques of processing.



Le vasche polivalenti IANNELLO INOX vengono realizzate singole o doppie, completamente in acciaio inox AISI 304, in tre versioni:

- Con sistema di riscaldamento a vapore
- Con sistema di riscaldamento sul fondo e coibentazione alle pareti.
- Con sistema di riscaldamento su fondo e pareti.

Il gruppo di agitazione è formato da un planetario che permette di fare diversi tagli della cagliata, come desidera l'operatore. E' dotato di un sistema ad inverter per aumentare/ diminuire la velocità delle lire e invertire il senso di

rotazione. In senso orario otteniamo un taglio variabile della cagliata in base alle scelte e al tipo di produzione.

In senso antiorario otteniamo l'agitazione sia del latte che della cagliata stessa.



OVERTURN POLYVALENT TANK

The IANNELLO tanks are made of stainless steel and can be single or double tank, all in stainless steel AISI 304, in three versions:

- With steam heating system
- With heating system on the bottom and insulation on the walls
- With heating system on the bottom and sides

The shaking group is formed by an orrery that allows to make different cuts of the curd, as the operator wishes.

It is equipped with an inverter system that allows to increase/decrease the speed of the break and reverse the direction of rotation. In the clockwise we obtain a variable cut of the curd depending on the choices and the type of production. In the counter clockwise we obtain the stirring of the milk and the curd itself.



POLIVALENTE A VASCA DOPPIA

| Cap.(Lt) | L(mm) | P(mm) | H(mm) |
|----------|-------|-------|-------|
| 2x1000 | 3700 | 2000 | 2700 |
| 2x1500 | 4000 | 2100 | 2900 |
| 2x2000 | 4100 | 2400 | 3000 |
| 2x2500 | 4400 | 2450 | 3050 |
| 2x3000 | 4600 | 2500 | 3250 |

MOD. MPR2-1000/3000

Double

POLIVALENTE A VASCA SINGOLA

| Cap.(Lt) | L(mm) | P(mm) | H(mm) |
|----------|-------|-------|-------|
| 1000 | 2500 | 2000 | 2700 |
| 1500 | 2600 | 2100 | 2900 |
| 2000 | 2500 | 2400 | 3000 |
| 2500 | 2600 | 2450 | 3050 |
| 3000 | 2700 | 2500 | 3250 |

MOD. MPR1-1000/3000

Single

VASCA POLIVALENTE SU PALCO

mod.MPSP2-1000/2500



POLIVALENTE A VASCA SINGOLA

| Cap.(Lt) | L(mm) | P(mm) | H(mm) |
|----------|-------|-------|-------|
| 2x1000 | 2100 | 2400 | 2570 |
| 2x1500 | 2200 | 2530 | 2570 |
| 2x2000 | 2500 | 2650 | 2570 |
| 2x2500 | 2800 | 2900 | 2600 |

MOD. MPSP1-1000/2500

Single

POLIVALENTE A VASCA DOPPIA

| Cap.(Lt) | L(mm) | P(mm) | H(mm) |
|----------|-------|-------|-------|
| 2x1000 | 3900 | 2400 | 2570 |
| 2x1500 | 4300 | 2530 | 2570 |
| 2x2000 | 4700 | 2650 | 2570 |
| 2x2500 | 5000 | 2900 | 2600 |

MOD. MPSP2-1000/2500

Double



Costruita interamente in acciaio inox AISI 304, di forma cilindrica verticale.

Realizzata in tre versioni :

- A. Con intercapedini riscaldate sul fondo
- B. Con intercapedini per il riscaldamento a parete
- C. Con intercapedini su fondo e pareti, per il riscaldamento a mezzo vapore e scarico libero.
- Pareti coibentate e rivestite in acciaio inox finemente satinato o fiorettato
- Gruppo di agitazione e trisatura con inverter
- Planetario montato su portale in acciaio inox

Il planetario girando su se stesso imprime agli strumenti di agitazione una rotazione contrapposta. La cagliata quindi non tende mai a seguire il movimento degli attrezzi ma, al contrario, si presenta agli stessi perfettamente immobile. Dotata di:

- Rubinetto di scarico DN 100
- Lira di rottura in acciaio inox
- Pala di agitazione
- Incastellatura di sostegno e vasca in acciaio inox, con piano di calpestio in acciaio inox completo di scaletta e ringhiera inox
- Pistoni per l'inclinazione della vasca in modo da agevolare lo scarico
- Termometro elettronico per il controllo della temperatura, inserito nel quadro elettrico.
- Quadro elettrico di comando in versione: meccanico o touch screen

Quest'ultimo è dotato di una porta per la teleassistenza con connessione remota



POLYVALENT TANK ON PLATFORM

Entirely constructed in stainless steel AISI 304, in vertical cylindrical shape.

Made in three versions:

- A. With heated interspaces on the bottom
- B. With heated interspaces on the wall
- C. With heated interspaces on the bottom and sides, for steam heating and free drainage.
- Insulated and coated walls in patterned or fine satin finish stainless steel
- Shaking and cutting group with inverter
- Mounted orrery on a stainless steel portal.

As the orrery turns on itself it sets in motion the shaking instruments into a counter rotation. The curd doesn't tend to follow the movement of the equipment, but on the contrary, remains perfectly still. Equipped with:

- Drain tab DN 100
- Instruments of break in stainless steel
- Mixing blade
- Tank mount in stainless steel with stainless steel walking platform complete with ladder and railing.
- Pistons for tank tilting in order to aid emptying.
- Electronic thermometer for the control of temperature, placed in the control panel.
- Electrical control panel in version: mechanical or touch screen

The last one is equipped with a port for remote connection and Teleservice.



VASCA POLIVALENTE BASSA

mod. MPB1-2000



 Costruita interamente in acciaio inox AISI 304, di forma verticale. Progettata e costruita per riempimento latte, miscelazione, coagulazione del latte, taglio della cagliata, agitazione della miscela cagliata/siero. Realizzata in tre versioni :

- A. con intercapedini riscaldate sul fondo
- B. con intercapedini per il riscaldamento a parete
- C. con intercapedini su fondo e pareti, per il riscaldamento a mezzo vapore e scarico libero.

Adatta per la produzione di cagliata per qualsiasi tipo di formaggio a pasta filata.

- Pareti coibentate e rivestite in acciaio inox finemente satinato o fioretato
- Gruppo di agitazione e trisatura con inverter
- Planetario montato su portale in acciaio inox.

Il planetario girando su se stesso imprime agli strumenti di agitazione una rotazione contrapposta.

La cagliata quindi non tende mai a seguire il movimento degli attrezzi ma, al contrario, si presenta agli stessi perfettamente immobile. Dotata di:

- Rubinetto di scarico DN 100
- Lira di rottura in acciaio inox
- Pala di agitazione
- Pistone per l'inclinazione parziale della vasca in modo da agevolare lo scarico
- Termometro elettronico per il controllo della temperatura, inserito nel quadro elettrico.
- Quadro elettrico di comando in versione elettromeccanico o touch screen. Quest'ultimo è dotato di una porta per la teleassistenza con connessione remota
- Pompa di scarico realizzata in acciaio inox AISI 304 adatta per il trasferimento della cagliata e il trasporto di liquidi con particelle solide in sospensione. Il trascinamento integro della cagliata avviene tramite uno speciale sistema elettronico, esso permette di aumentare e diminuire la velocità di mandata. La pompa è montata su una stazione mobile dotata di 4 ruote, due delle quali piroettanti.



POLYVALENT TANK LOW

Entirely constructed in stainless steel AISI 304, in vertical cylindrical shape.

Designed and constructed for filling milk, blending, coagulation of milk, cutting of curd, agitation curd/serum

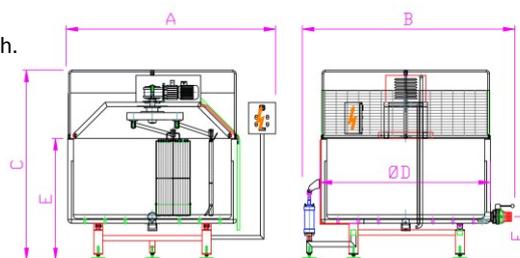
Made in three versions:

- A. With heated interspaces on the bottom;
- B. With heated interspaces on the wall;
- C. With heated interspaces on the bottom and sides, for steam heating and free drainage. Suitable for the production of curd for any type of filate dough.

- Insulated and coated walls in patterned or fine satin finish stainless steel.
- Shaking and cutting group with inverter.
- Mounted orrery on a stainless steel portal.

As the orrery turns on itself it sets in motion the shaking instruments into a counter rotation. The curd doesn't tend to follow the movement of the equipment, but on the contrary, remains perfectly still. Equipped with:

- Drain tab DN 100
- Instruments of break in stainless steel
- Mixing blade
- Pistons for tank tilting in order to aid emptying
- Electronic thermometer for the control of temperature, placed in the control panel.
- Electrical control panel: mechanical or touchscre, The last one is equipped for remote connection and Teleservice.
- Curd drag Pump made of stainless steel AISI 304, suitable for the transfer of the curd and the transport of liquids with solid particles in suspension. The Curd dragging happens through a special electronic system, that allows to increase and decrease the speed. The Pump is mounted on a mobile station, which is also made of stainless steel with 4 wheels, two of which are swivelling for an easy transport.



| Cap.(Lt) | A(mm) | B (mm) | C (mm) | ØD(mm) | E (mm) | F (mm) |
|----------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1000 | 2300 | 2150 | 2260 | 1620 | 1260 | 490 |
| 1500 | 2400 | 2250 | 2310 | 1750 | 1310 | 490 |
| 2000 | 2500 | 2350 | 2360 | 1880 | 1360 | 490 |

MINI-CASEIFICIO

mod. MCP300-600



E' una macchina autonoma completa di accessori con funzionamento a vapore. Realizzata in acciaio inox, serve a pastorizzare il latte e raffreddare a temperatura di coagulazione. Produce; formaggi, ricotta e paste filate.

Dotata di planetario e lire in acciaio inox. Il sistema di taglio

é comandato dal quadro elettrico con un sistema tecnologicamente avanzato che permette di aumentare e di ridurre la velocità. Lo scarico della cagliata avviene tramite sollevamento, oleodinamico, della piattaforma.

Quadro elettrico di controllo e comando, a tenuta stagna. Comandi a bassa tensione secondo le normative vigenti.



| Cap.(Lt) | L(mm) | P(mm) | H(mm) |
|----------|-------|-------|-------|
| 300 | 3000 | 2000 | 2500 |
| 600 | 3000 | 2000 | 2500 |



MINI-DAIRY

It is an independent machine, composed by a series of accessories, and with a steam function. Made of stainless steel,

is used to pasteurize milk and cool at a coagulation temperature.

It produces; cheese, ricotta and paste filate (stretched) cheese.

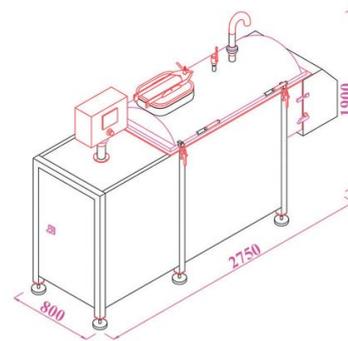
Equipped with orrery in stainless steel. The cutting system is controlled by the electrical driver, a technologically advanced system which is able to increase and reduce speed.

The curd is unloaded by an oleodynamic lifting system.

Electric driver and control board, watertight, with order at low tension as law in force.

MACCHINA CUOCITORE

mod. MC200



La macchina è formata da una vasca che permette di raggiungere elevate temperature.

Pressione di esercizio consigliabile all'interno della vasca pari a 3 bar. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono rivestite di (Teflon Du Pont) sinterizzato alta temperatura. Costruita interamente in acciaio inox AISI 304.

La macchina permette la cottura e filatura di qualsiasi tipo di formaggio a pasta filata (Provolone, Pizza-Cheese, Caciocavallo, Formaggio fuso, Melted Cheese e Stick cheese).

L'iniezione di vapore è assicurata da iniettori che provvedono a diffondere il vapore colpendo direttamente la pasta dal basso della superficie. Essa svolge le seguenti operazioni:

- Miscelazione - Fusione - Filatura – Pastorizzazione - Processo di sottovuoto per deodorizzazione del prodotto (optional).

Per effetto di due coclee a velocità variabile e dell'iniezione di vapore, la pasta contenuta nella vasca subisce lo Stiramento/Fusione in un unico passaggio, evitando così un'ulteriore lavorazione di filatura.

Dopo aver completato il processo, il prodotto caldo viene scaricato dalla macchina tramite apertura/chiusura del portello di uscita comandato da un sistema pneumatico.

Cuocitore costituita da:

- Sistema di aggancio del coperchio, prodotto a normativa antinfortunistica
- Strumentazione di controllo e valvola di chiusura vapore, 24 V.
- Coclee di lavorazione prodotto
- Dispositivo di chiusura automatica degli iniettori vapore
- Gruppo di cottura - Sistemi di sicurezza
- Carter di protezione e rivestimenti per isolare l'operatore da fonti di calore.

La gestione della macchina avviene tramite un PLC (Programmatore Logico Controllabile) con Touch Screen.

Il quadro di controllo è dotato di porta per connessione remota, in caso di teleassistenza.

Capacità: 200Kg/h



COOKER

The machine is composed by a bath which allows to reach high temperatures. The pressure exercise inside the tank is equal to 3 bar. All parts in contact with the product are coated of (Teflon Du Pont) sintered at high temperature. Constructed entirely of stainless steel AISI 304. The machine allows the cooking and spinning of any type of string cheese dough. (Provolone, Pizza- Cheese, caciocavallo, melted cheese, Melted Cheese Stick and cheese). Steam injection is ensured by injectors that spread the steam hitting directly the dough from the bottom of the surface. It does the following operations:

- Mixing - Fusion - Spinning - Pasteurization - Vacuum-pack process to deodorize the product (optional)

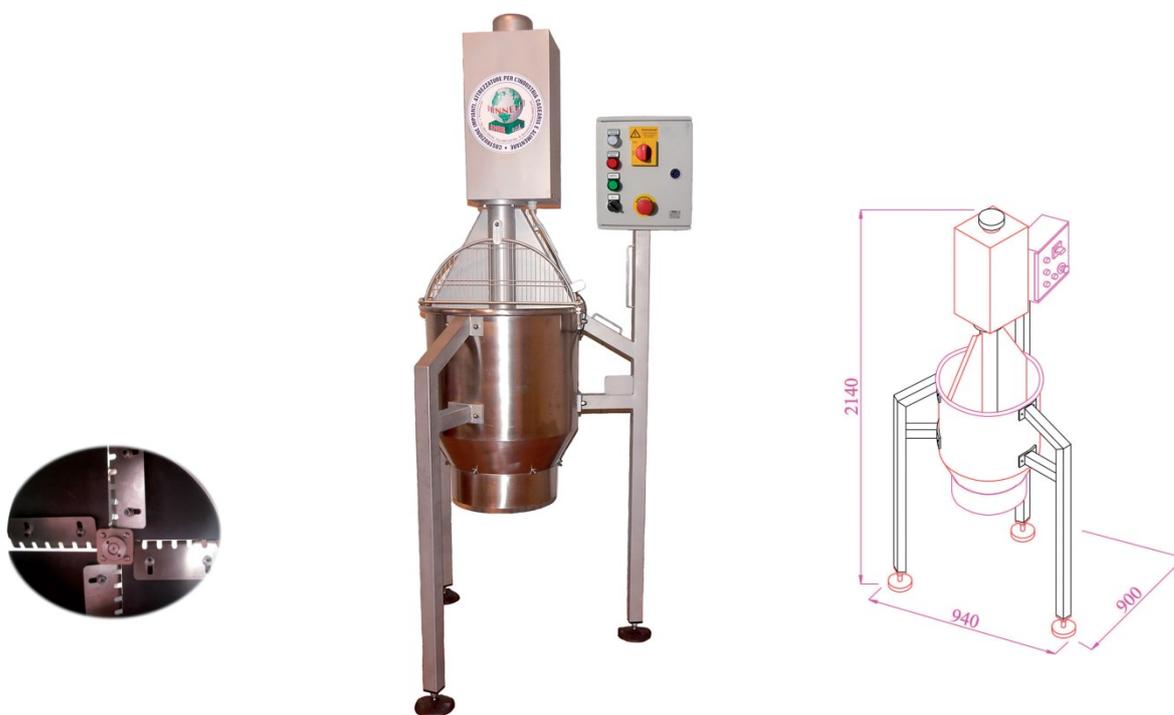
Thanks to the effect of two variable speed augers and the steam injection, the pasta contained in the tank undergoes to stretching/fusion in a single step, avoiding a further processing of spinning. After the process, the hot product will be discharged from the machine by a opening/closing door controlled by a pneumatic system. Cooker consists in:

- System to attach a load cover, product according to the current regulations.
- Control instrumentation and closing valve steam, 24 V.
- Cochlears for the product processing.
- Automatic closing device of the steam injectors.
- Cooking group. - Safety systems.
- Covers and coatings to isolate the operator from heat.

The machine is managed by a PLC (Controllable Logic Programmer) with Touch Screen.

The control panel has a port for remote connection, in case of teleservice.

Capacity: 200 Kg/h



 Realizzata interamente in acciaio inox AISI 304, con disco portalamina in posizione orizzontale realizzato in teflon alimentare o in acciaio inox AISI 304.

Dotata di protezione e sistemi antinfortunistici, con quadro elettrico di comando e controllo di facile uso realizzato secondo le normative vigenti.

HORIZONTAL CURD CUTTER MACHINE

Made entirely of AISI 304 stainless steel, with disc blade in a horizontal position made of teflon, suitable for food or in stainless steel AISI 304.

Equipped with security and safety systems and easy to use electrical control panel made according to applicable regulations.



 Realizzata interamente in acciaio inox AISI 304, con disco portalamina in posizione orizzontale realizzato in teflon alimentare o in acciaio inox AISI 304. Dotata di protezione e sistemi antinfortunistici, con quadro elettrico di comando e controllo di facile uso realizzato secondo le normative vigenti.

 **HORIZONTAL CURD CUTTER MACHINE**

Made entirely of AISI 304 stainless steel, with disc blade in a horizontal position made of teflon, suitable for food or in stainless steel AISI 304. Equipped with security and safety systems and easy to use electrical control panel made according to applicable regulations.



 Macchina tagliapasta completa di caricatore realizzato in acciaio inox AISI 304. Questo tipo di macchina permette il caricamento automatico, della pasta tagliata, direttamente nel vano filatura. Dotata di protezione e sistemi antinfortunistici, con quadro elettrico di comando e controllo di facile uso realizzato secondo le normative vigenti.

 **CURD-CUTTER MACHINE WITH LOADER**

The curd-cutter machine completed with charger is made of stainless steel AISI 304. This type of machine allows the automatic loading of the cut dough directly into the spinning space. Equipped with protection and accident-prevention systems and easy electric control panel. Designed in accordance to law in force.



Preparatore di acqua calda alimentare, con funzionamento automatico.

Costruito interamente in acciaio inox AISI 304, a forma cilindrica verticale su piedi. Isolamento termico sulla parete cilindrica del serbatoio con materassino di lana di roccia.

- Rivestimento esterno realizzato in acciaio inox finemente satinato o fiorettato, a tenuta stagna.
- Chiusura superiore con coperchio a passo d'uomo e valvola di sfiato
- Riscaldamento con scambiatore a piastre saldobrasate o fascio tubiero
- Elettrovalvola di scarico condensa con filtro di protezione, (possibilità di recuperare la condensa)
- Livello dell'acqua controllato da sonde di livello
- Termostato digitale elettronico per controllo automatico della temperatura
- Elettropompa in acciaio inox per il ciclo dell'acqua nel serbatoio, in modo da ottenere una temperatura omogenea della stessa
- Possibilità di effettuare l'operazione di lavaggio con la stessa pompa, a ciclo chiuso
- Rubinetto in acciaio inox per il prelievo e lo scarico
- Quadro elettronico di comando IP 67, con comandi a bassa tensione
- La macchina è disponibile in due modelli: Con scambiatore a saldobrasato o fascio tubiero, a seconda delle esigenze di produttività del cliente.



HOT WATER PREPARETOR

Hot water food preparator with automatic operation. Built entirely of AISI 304 stainless steel, vertical cylindrical shape on feet. Thermal insulation on the cylindrical wall with mat of mineral wool.

- Coating realized in patterned stainless steel finely satin, watertight
- Top closure with manhole lid and vent valve
- Heating with brazed plate exchanger or tube bundle.
- Unloading valve condensing with protection filtre (possibility to recover condence)
- Water level controlled by level probes
- Electronic digital thermostat for automatic temperature control
- Electro-pump in stainless steel for the water ricicle in tank, to obtain a homogeneous temperature of the same.
- Ability to realize the washing operation using the same pump , at closed cycle
- Stainless steel tap for loading and unloading.
- Electronic control panel IP 67, with low voltage controls
- The machine is available in two models ; Brazed exchanger or tube bundle, depends on needs of customer productivity.

MACCHINA FILATRICE CONTINUA

mod. MF150/1



Macchina filatrice continua completa di tagliapasta. Costruita interamente in acciaio inox AISI 304. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono rivestite di (Teflon Du Pont) sinterizzato ad alta temperatura. La macchina è composta da:

- Intercapedine sulle pareti inferiori e laterali, contenente acqua riscaldata tramite vapore o con resistenza elettrica.
- Vano di filatura con spirali a grande diametro, in modo da agevolare l'avanzamento del prodotto con una minore spinta
- Velocità di avanzamento regolabile a seconda del prodotto desiderato, gestita da PLC
- Vano di impasto con sistema a bracci tuffanti, velocità del tuffante regolabile in modo da ottenere il tipo di impasto desiderato
- Bollitore automatico per preparazione acqua di filatura, anch'esso in acciaio inox

- Serpentino chiuso per la circolazione di vapore, con scarico condensa
- Coperchio superiore
- Valvola di scarico condensa
- Sonda per rilevamento temperatura
- Temperatura regolabile tramite elettrovalvola governata da PLC
- Galleggiante per il livello dell'acqua di filatura
- Elettropompe centrifughe per la circolazione dell'acqua di filatura, costruite in acciaio complete di carter per copertura motore
- Tagliapasta temporizzato, tramite quadro di controllo, a lame regolabili e montato a bandiera
- Vasca per raccolta latticello di lavorazione, completa di elettropompa centrifuga in acciaio inox per lo scarico dello stesso, comandata automaticamente da sonde di livello.
- La gestione della macchina avviene tramite un PLC (Programmatore Logico Controllabile) con Touch Screen. Il quadro di controllo è dotato di porta per connessione remota, in caso di teleassistenza. La macchina è disponibile in due modelli, ad una o due testate.

| Cap.(Kg/h) | L(mm) | P(mm) | H(mm) |
|--------------|-------|-------|-------|
| Da 500 a 800 | 2600 | 1100 | 3100 |

Variabili



CONTINUES STRETCHING MACHINE

The continues stretching machine comes complete with a dough cutter. Constructed entirely of stainless steel AISI 304.

All parts in contact with the product are covered by (Teflon Du Pont) sintered at high temperature.

The machine is composed by:

- Interspace on the bottom and side walls, containing heated water by steam or with electrical resistance
- Spinning spirals compartment with large diameter, that allows and facilitates the advance of the product with a low thrust
- Adjustable feeding speed according to the desired product, controlled by PLC
- Dough compartment with double arm system with adjustable speed to obtain the desired type of dough
- Automatic boiler machine for preparation of spinning water, also in stainless steel
- A close serpentine for the circulation of steam, with drain of condense
- Top cover
- Drain valve for condense
- Tube for temperature detection
- Adjustable temperature by solenoid valve administrated by PLC
- Floater for spinning water level
- Electric-pump centrifughe for stretching water circulation, constructed in steel with coverage for the engine
- Dough-cutter timed by a control panel with adjustable blades
- Buttermilk tank collection, complete of centrifughe electro-pump in stainless for the unloading of the same, controlled by level probes
- The machine is managed by a PLC (Controllable Logic Programmer) with Touch Screen. The control panel is equipped with a port for remote connection, in case of teleservice. The machine is available in two models, with one or two heads



MACCHINA FILATRICE CONTINUA

mod. MF150/CT



Costruita interamente in acciaio inox AISI 304. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono rivestite di (Teflon Du Pont) sinterizzato ad alta temperatura.

- Intercapedine sulle pareti inferiori e laterali, contenente acqua riscaldata tramite vapore o con resistenza elettrica.
- Vano di filatura con spirali a grande diametro, in modo da agevolare l'avanzamento del prodotto con una minore spinta
- Velocità di avanzamento regolabile a seconda del prodotto desiderato, gestita da PLC
- Vano di impasto con sistema a bracci tuffanti, velocità del tuffante regolabile in modo da ottenere il tipo di impasto desiderato

- Bollitore automatico per preparazione acqua di filatura, anch'esso in acciaio inox
- Serpentino chiuso per la circolazione di vapore, con scarico condensa
- Coperchio superiore
- Valvola di scarico condensa
- Sonda per rilevamento temperatura
- Temperatura regolabile tramite elettrovalvola governata da PLC
- Galleggiante per il livello dell'acqua di filatura
- Elettropompe centrifughe per la circolazione dell'acqua di filatura, costruite in acciaio
- complete di carter per copertura motore
- Tagliapasta temporizzato a lame regolabili, montato a bandiera con sistema di caricamento automatico del prodotto direttamente nel vano filatura
- Vasca per raccolta latticello di lavorazione, completa di elettropompa centrifuga in acciaio inox per lo scarico dello stesso, comandata automaticamente da sonde di livello

| Cap.(Kg/h) | L(mm) | P(mm) | H(mm) |
|--------------|-------|-------|-------|
| Da 500 a 800 | 4700 | 1100 | 2500 |

Variabili

La gestione della macchina avviene tramite un PLC (Programmatore Logico Controllabile) con Touch Screen. Il quadro di controllo è dotato di porta per connessione remota, in caso di teleassistenza. La macchina è disponibile in due modelli, ad una o due testate.



CONTINUE STRETCHING MACHINE

Constructed entirely of stainless steel AISI 304; All parts in contact with the product are covered by (Du Pont Teflon) sintered at high temperature. The machine is composed by:

- Interspace on the bottom and side walls, containing heated water by steam or with electrical resistance
- Spinning spirals compartment with large diameter, that allows and facilitates the advance of the product with a low Thrust. Adjustable feeding speed according to the desired product, controlled by PLC
- Dough compartment with double arm system with adjustable speed to obtain the desired type of dough
- Automatic boiler machine for preparation of spinning water, also in stainless steel
- A close serpentine for the circulation of steam, with drain for condense
- Top cover
- Drain valve for condense
- Tube for temperature detection
- Adjustable temperature by solenoid valve administrated by PLC
- Floater for spinning water level
- Electric-pump centrifughe for stretching water circulation, constructed in steel with coverage for the engine
- Dough-cutter timed by a control panel with adjustable blades, automatic loading system of the product directly in the spinning room
- Buttermilk tank collection, complete of centrifughe electro-pump in stainless for the unloading of the same, controlled by level probes. The machine is managed by a PLC with Touch Screen. The control panel is equipped with a port for remote connection, in case of teleservice. The machine is available models, with one or two heads.





| Cap.(kg/h) | L(mm) | P(mm) | H(mm) |
|--------------|-------|-------|-------|
| Da 100 a 400 | 2250 | 1250 | 2400 |



La macchina è idonea per piccole lavorazioni artigianali, con produzione da 100 a 400 kg./h. di prodotto finito (mozzarelle, bocconcini, trecce) a varie pezzature. Sistema di lavorazione a bracci tuffanti. Il gruppo è composto da:

- Tagliapasta montata su filatrice, dotato di temporizzatore (pausa-lavoro) controllato tramite un PLC (programmatore logico controllabile) con touch screen
 - Vano coclee a doppia camera per il mantenimento della temperatura, riscaldato tramite resistenza elettrica o vapore.
 - Coclee filatrice che alimentano la vasca d'impasto
 - Vasca d'impasto con sistemi a bracci tuffanti
 - Preparatore di acqua calda con sistema automatico
 - Formatrice, applicata sotto il vano impasto, formante un corpo unico con la macchina, completa di doppia coclea per il trascinarsi della pasta verso il rullo formatore.
- Tutte le parti a contatto con il prodotto sono rivestite in Teflon Du Pont sinterizzato ad alta temperatura
- Costruita a norme CE
 - La gestione della macchina avviene tramite un PLC (Programmatore Logico Controllabile) con Touch Screen. Il quadro di controllo è dotato di porta per connessione remota, in caso di teleassistenza.
 - Completa di stampo a rullo per prodotto sferico



STRETCHING-FORMING MACHINE

The machine is suitable for small craft processes, with production from 100 to 400 kg/Hr of finished product (mozzarella, bocconcini, braids) in various sizes. Processing system with diving arms. The group consists of:

- Cutter mounted on the spinning, equipped with timer (work-pause) controlled by a PLC (Controllable Logic Programmer) with touch screen.
- Cochlears Compartment with double room for the maintenance of temperature, heated by electric resistance or steam.
- Cochlears spinner that fill the tank mixture
- Mixing tab with diving arms system
- Hot water preparer with automatic system
- Moulder, applied under the dough compartment, forming a single body with the machine, complete with double cochlears that drag the dough towards the forming roller.
- All parts in contact with product are coated with Teflon DuPont synthesized at high temperature.
- Built to CE standards
- The machine is managed by a PLC (Controllable Logic Programmer) with TouchScreen. The control panel is equipped with a port for remote connection, in case of teleservice.
- Complete with roller mold for spherical product.



 Macchina formatrice costruita in acciaio inox AISI 304. Il corpo macchina ha un'intercapedine riscaldato da una resistenza elettrica, comandata da un termoregolatore elettronico per la registrazione in modo pratico della temperatura desiderata. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono rivestite in Teflon Du Pont sinterizzato ad alta temperatura. L'utensile di taglio è realizzato in materiale plastico alimentare.

La formatrice può essere alimentata direttamente da una filatrice in modo continuo o in modo discontinuo mediante impastatrice. Con quest'ultima la pasta viene immessa nella tramoggia e mediante l'azione di coclee controrotanti viene trasportata verso il rullo formatore. La macchina permette la regolazione dell'inclinazione tramite un attuatore lineare elettromeccanico comandato da joystick posto sul quadro elettrico di comando e controllo. La velocità di rotazione delle coclee e del rullo sono regolabili tramite motoriduttori a bagno d'olio, comandati da due inverter in modo indipendente, garantendo una corretta formatura del prodotto.

Il latticello che si crea durante la lavorazione si può recuperare tramite la valvola di scarico laterale con previo collegamento ad un eventuale elemento esterno. La macchina è adatta alla produzione di formaggi a pasta filata quali: scamorza, mozzarella, fior di latte e provole. Il peso dei prodotti varia a seconda dello stampo.

Possibilità di realizzare la testata di formatura a geometria cilindrica o quadrata, a seconda delle esigenze.

Produzione da 100 A 300 kg/h

 **MOULDING MACHINE mod.MF 26**

Moulding machine made of stainless steel AISI 304. The machine's body has a cavity heated by an electric resistance, controlled by an electronic temperature controller that records the temperature desired.

All parts in contact with product are coated with Teflon DuPont sintered at high temperature.

The cutting tool is made of plastic material used for food. The moulding machine can be powered directly from a spinner in a continuous or in a discontinuous manner by means of kneading. The dough is inserted into the hopper and through the action of counter-rotating is transported towards the roll moulder.

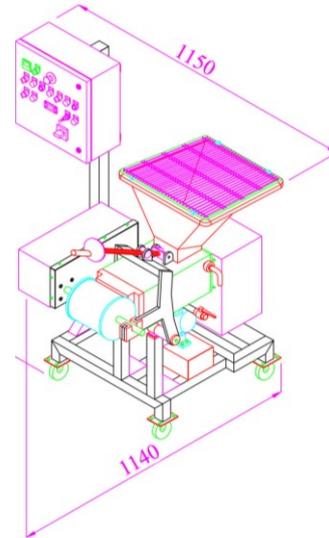
The machine allows a natural inclination thanks to a linear actuator controlled by a joystick situated on the control panel. The rotation speed of the counter-rotating rollers and of the roll are adjustable by means of motors embedded in oil, controlled by two inverters, ensuring a correct forming of the product. The buttermilk created during the processing can be recovered through the lateral drain valve with prior external element connection.

The machine is suitable for the production of string cheese, such as: scamorza (smoked cheese), mozzarella, fior di latte (other fresh cheese) and provole.

The weight of the products depends on the mold.

It is possible to realize the molding head in a square or cylindrical shape, depending on the needs.

Production from 100 to 300 kg / h



Macchina formatrice costruita in acciaio inox AISI 304. Il corpo macchina ha un'intercapedine riscaldato da una resistenza elettrica, comandata da un termoregolatore elettronico per la registrazione in modo pratico della temperatura desiderata.

Tutte le parti a contatto con il prodotto sono rivestite in Teflon Du Pont sinterizzato ad alta temperatura. L'Utensile di taglio è realizzato in materiale plastico alimentare.

La formatrice può essere alimentata direttamente da una filatrice in modo continuo o in modo discontinuo mediante impastatrice, la pasta viene immessa nella tramoggia e mediante l'azione di coclee controrotanti viene trasportata verso il rullo formatore. La macchina permette la regolazione dell'inclinazione tramite un attuatore lineare comandato da joystick posto sul quadro elettrico di comando e controllo. La velocità di rotazione delle coclee e del rullo è regolabile tramite motoriduttori a bagno d'olio, comandati da due inverter in modo indipendente, garantendo una corretta formatura del prodotto. Il latticello che si crea durante la lavorazione si può recuperare tramite la valvola di scarico laterale con previo collegamento ad un eventuale elemento esterno. La macchina è adatta alla produzione di formaggi a pasta filata quali: scamorza, mozzarella, fior di latte e provole. Il peso dei prodotti varia a seconda dello stampo.

Produzione da 200 A 500 kg/h



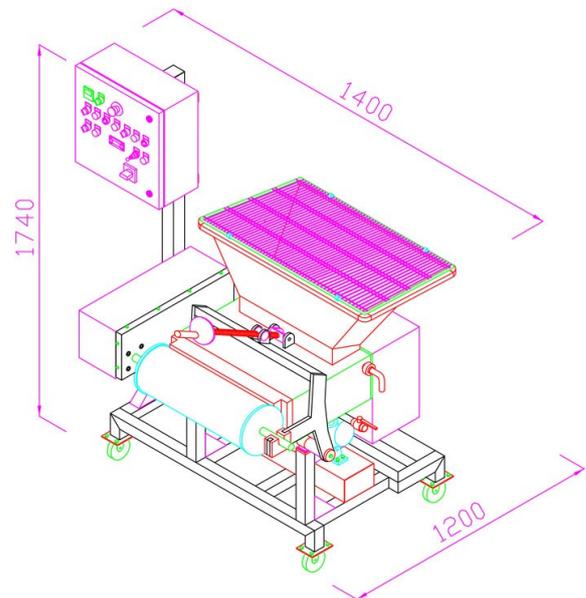
MOULDING MACHINE

Moulding machine made of stainless steel AISI 304. The machines body has a cavity heated by an electric resistance, controlled by an electronic temperature controller that records the temperature desired .

All parts in contact with product are coated with Teflon DuPont sintered at high temperature. The cutting tool is made of plastic material used for food. The molding machine can be powered directly from a spinner in a continuous or in a discontinuous manner by means of kneading. The dough is insert into the hopper and through the action of counter-rotating is transported towards the roll moulder. The machine allows a natural inclination to thanks to a linear actuator controlled by a joystick situated on the control panel. The rotation speed of the cochlears and of the roll are adjustable by means of motors embedded in oil, controlled by two inverter, ensuring a correct forming of the product. The buttermilk created during the processing can be recovered through the lateral drain valve with prior external element connection. The machine is suitable for the production of string cheese, such as: scamorza (smoked cheese), mozzarella, fior di latte (other fresh cheese) and provole.

The weight of the products depends on the mold.

Production from 200 to 500 kg / h



Macchina formatrice costruita in acciaio inox AISI 304. Il corpo macchina ha un'intercapedine riscaldato da una resistenza elettrica, comandata da un termoregolatore elettronico per la registrazione in modo pratico della temperatura desiderata. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono rivestite in Teflon Du Pont sinterizzato ad alta temperatura. L'Utensile di taglio è realizzato in materiale plastico alimentare. La formatrice può essere alimentata direttamente da una filatrice in modo continuo o in modo discontinuo mediante impastatrice, la pasta viene immessa nella tramoggia e mediante l'azione di coclee controrotanti viene trasportata verso il rullo formatore. La macchina permette la regolazione dell'inclinazione tramite un attuatore lineare elettromeccanico comandato da joystick posto sul quadro elettrico di comando e controllo. La velocità di rotazione delle coclee e del rullo è regolabile tramite motoriduttori a bagno d'olio, comandati da due inverter in modo indipendente, garantendo una corretta formatura del prodotto. Il latticello che si crea durante la lavorazione si può recuperare tramite la valvola di scarico laterale con previo collegamento ad un eventuale elemento esterno. La macchina è adatta alla produzione di formaggi a pasta filata quali: scamorza, mozzarella, fior di latte e provole.

Il peso dei prodotti varia a seconda dello stampo.
Produzione da 300 A 1000 kg/h



MOULDING MACHINE

Moulding machine made of stainless steel AISI 304. The machine's body has a cavity heated by an electric resistance, controlled by an electronic temperature controller that records the temperature desired. All parts in contact with product are coated with Teflon DuPont sintered at high temperature. The cutting tool is made of plastic material used for food. The moulding machine can be powered directly from a spinner in a continuous or in a discontinuous manner by means of kneading. The dough is inserted into the hopper and through the action of counter-rotating is transported towards the roll moulder. The machine allows a natural inclination thanks to a linear actuator controlled by a joystick situated on the control panel. The rotation speed of the cochlears and of the roll are adjustable by means of motors embedded in oil, controlled by two inverter, ensuring a correct forming of the product. The buttermilk created during the processing can be recovered through the lateral drain valve with prior external element connection. The machine is suitable for the production of string cheese, such as: scamorza (smoked cheese), mozzarella, fior di latte (other fresh cheese) and provole.

The weight of the products depends on the mold.
Production from 300 to 1000 kg / h



 Costruita per ottenere automaticamente la formatura e la pesatura di prodotti a pasta filata, a peso variabile a seconda della necessita del cliente; caciocavallo con testina, provole sferiche e cilindriche. La pasta filata, introdotta nella tramoggia, viene trasportata attraverso due coclee nella stazione di formatura, attraversando un gomito arriva alla testa di formatura e, raggiunto il peso preimpostato, la macchina provvede automaticamente ad effettuare il taglio e lo scarico. Il peso preimpostato é determinato da un sensore ad ultrasuoni. La macchina é interamente costruita in acciaio inox AISI 304 e materiali plastici idonei al contatto con gli alimenti. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono rivestite in Teflon Du Pont, sinterizzato ad alta temperatura. La gestione della macchina avviene tramite un PLC (Programmatore Logico Controllabile) con Touc Screen. Il quadro di controllo è dotato di porta per connessione remota in caso di teleassistenza. La macchina é dotata di:

- Intercapedine per il riscaldamento con resistenza elettrica
- Protezioni e sistemi antinfortunistica
- Può essere costituita da più teste di formatura
- Quadro elettrico di controllo e comando a normative vigenti

La macchina è disponibile in due modelli, ad una o due testate.

MOULDING MACHINE

Built to obtain automaticaly moulding and weighing cheese at variable weight as customer's request (caciocavallo with head, spherical and cylindrical provole). The filate dough, insert in hopper by continuous screw is carried towards moulding-heat. The dough introduced in the hopper, is transported through two cochlears to the forming station, it arrives to the forming head through an elbow and, reached the preset weight, the machine automatically cuts and unloads the dough. The weight is determined by an ultrasonic sensor.

The entire machine is made of AISI 304 stainless steel and the plastic materials are suitable for food handling. All parts in contact with product are coated with Teflon DuPont sintered at high temperature.

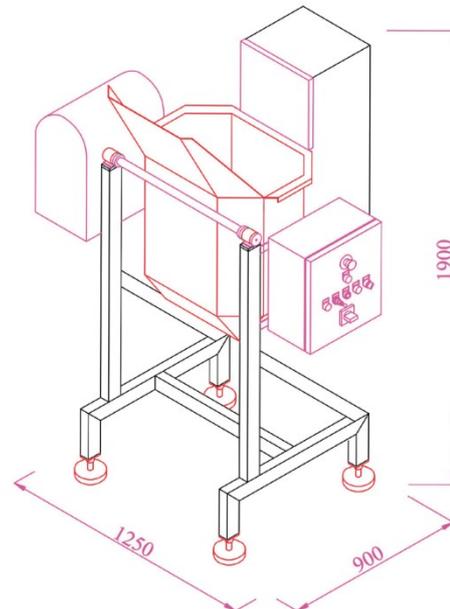
The machine is managed by a PLC (Controllable Logic Programmer) with Touch Screen.

The control panel has a port for remote connection, in case of teleservice.

The machine is composed by:

- Interspace for heating with electrical resistance
- Protection systems and accident prevention
- Can be made of more forming heads
- Electric control panel and control as law in force.

The machine is available in two models, with one or two heads.

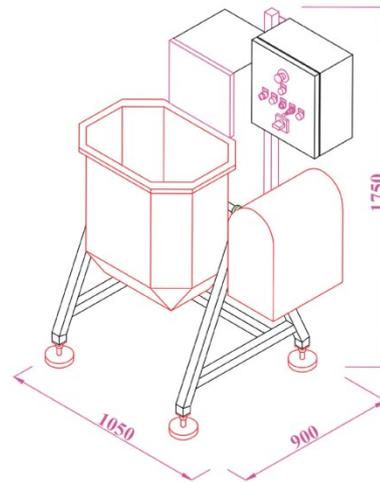


 Macchina impastatrice con capacità vasca kg.50, automatica e ribaltabile direttamente in formatrice. Costruita interamente in acciaio inox AISI 304, con parti interne a contatto con il prodotto rivestite di materiale antiaderente alimentare Teflon Du Pont. Sistema di funzionamento dotato di inverter comandato da un potenziometro che permette di aumentare e diminuire la velocità e di invertire il senso di marcia. Dotata di protezione e sistemi antinfortunistici, con quadro elettrico di comando e controllo di facile uso realizzato secondo le normative vigenti.



MIXING MACHINE

Mixing machine with capacity of 30 kg, automatic and overturning. Constructed entirely of stainless steel AISI 304, all parts in contact with the product are covered with non-stick Teflon DuPont. Operation system equipped with an inverter controlled by a potentiometer that allows to increase and decrease the speed and to reverse the direction of route. Equipped with protection and accident-prevention systems and easy electric control panel. Designed in accordance to law in force.



 Capacità vasca kg. 30, automatica e ribaltabile.

Costruita interamente in acciaio inox AISI 304, con parti interne a contatto con il prodotto rivestite di materiale antiaderente alimentare Teflon Du Pont. Sistema di funzionamento dotato di inverter comandato da un potenziometro che permette di aumentare e diminuire la velocità e di invertire il senso di marcia. Dotata di protezione e sistemi antinfortunistici con quadro elettrico di comando e controllo di facile uso realizzato secondo le normative vigenti.



 Tank capacity kg. 30, automatic and overturning.

Constructed entirely of stainless steel AISI 304, all parts in contact with the product are covered with non-stick Telfon DuPont. Operation system equipped with an inverter controlled by a potentiometer that allows to increase and decrease the speed and to reverse the direction of route. Equipped with protection and accident-prevention systems and easy electric control panel. Designed in accordance to law in force.



 Vasca di rassodamento con piano di appoggio realizzato in acciaio inox AISI 304, posta su piedi regolabili, completa di impianto di ricircolo e distribuzione dell'acqua per il rassodamento del prodotto. La movimentazione del prodotto avviene tramite una speciale tecnologia ad iniezione di acqua. La vasca è fornita di:

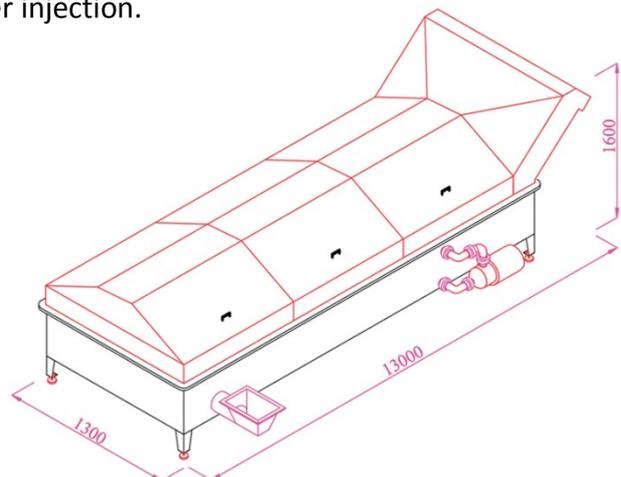
- Nastro di estrazione con struttura in profilati ino
- Tappeto di tipo Intralox con palette curve
- Convogliatore per la raccolta degli scoli
- Filtro di linea
- Valvola di scarico totale
- Pompa carenata
- Quadro elettrico di gestione in acciaio inox disponibile in diverse versioni.

FIRMING SYSTEM

Hardening bath with a support surface made of stainless steel AISI 304, placed on adjustable feet, Complete of a recycling plant and water distribution for the firming of the product. The handling of the product is via a special technology for water injection.

The tank is provided by:

- Extraction tape with steel structure.
- Intralox type Carpet with curved blades.
- Drains collector Conveyor.
- Line Filter
- Total Drain valve.
- Faired pump
- Electrical board in stainless steel available in different versions.





| Cap.(Lt) | L(mm) | P(mm) | H(mm) |
|----------|-------|-------|-------|
| 2x1000 | 3500 | 1500 | 1200 |
| 2x500 | 3300 | 1350 | 1200 |

 Realizzato su pedana in acciaio inox AISI 304, progettato e costruito con un sistema sofisticato di borbottaggio tramite un elettrosoffiante.
Adatto alla dissalazione dei prodotti agroalimentari.

RUMBLING-VAT

Realized on a AISI 304 stainless steel platform, designed and built with a sophisticated rumbling system by an electric-blower.
Suitable for desalination of food products.



| Cap.(Lt) | Ø(mm) | H(mm) |
|----------|-------|-------|
| 2000 | 1560 | 2200 |

Variabili

 Serbatoio realizzato in acciaio inox aisi 304, destinato a prodotti di alta densità. Dotato di passo d'uomo superiore e inferiore. Il passo d'uomo inferiore è costruito a visiera in modo da agevolare lo scarico totale del prodotto. Dimensioni secondo richiesta

HIGH DENSITY FLUID TANK

The tank is made of AISI 304 stainless steel, designed to produce high density products. Equipped with opening manhole on top and bottom. The manhole bottom is built in visor to facilitate the discharge of the whole product. Dimensions according to request



 Esso permette di riscaldare il prodotto a temperatura voluta da 4 a 90°C.
Per la maggior parte viene usato sia per riscaldare il latte che per riscaldare il siero e fare la ricotta in modo istantaneo.
E' realizzato tutto in acciaio inox AISI 304, con varie capacità lavorative da 1.000 a 10.000 Lt/h.
Quadro elettrico di controllo e di comando, a tenuta stagna.
Comandi a bassa tensione secondo le normative vigenti.

PRE-HEATER

It allows to heat the product at a desired temperature from 4 to 90°C.
For the most part it is used to heat both milk and serum and to make ricotta instantaneously.
It is realized in AISI 304 stainless steel, with working capacity from 1.000 to 10.000 Lt/hour.
Electric driver and control board, watertight. Controls low-tension as law in force.



 Vasca di salamoia con piano di appoggio realizzato in acciaio inox AISI 316, posta su piedi regolabili, completa di impianto di ricircolo e distribuzione della salamoia per il rassodamento del prodotto.

La movimentazione del prodotto avviene tramite una speciale tecnologia ad iniezione di salamoia.

La vasca è fornita di:

- Nastro di estrazione con struttura in profilati inox
- Tappeto di tipo Intralox con palette curve
- Convogliatore per la raccolta degli scoli
- Filtro di linea
- Valvola di scarico totale
- Pompa carenata
- Quadro elettrico di gestione in acciaio inox disponibile in diverse versioni.



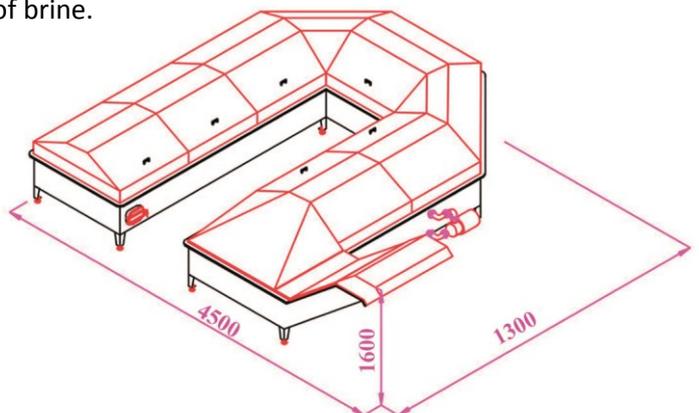
BRINE SYSTEM

Brine bath with table top made of stainless steel AISI 316, placed on adjustable feet, complete with air recirculation and distribution of the brine to harden the product.

The movement of the product is made by the injection of brine.

The tank is provided by:

- Extraction tape with steel structure
- Intralox type Carpet with curved blades
- Drains collector Conveyor.
- Line Filter
- Total Drain valve
- Faired pump
- Electrical board in stainless steel available in different versions.





| Cap.(Lt) | Ø(mm) | H(mm) |
|----------|-------|-------|
| 5000 | 2100 | 2250 |

Variabili



Riscaldatore, Miscelatore e raffreddatore per liquidi densi.

Dotato di portellone superiore a cerniera per il controllo del prodotto e una facile pulizia.

Motore e quadro elettromeccanico antideflagrante.

Miscelatore a misure variabili a seconda delle esigenze del cliente.



BLENDER

Heater, blender and cooler for dense liquids.

Includes upper porthole with hinge to control the product and and for easy cleaning.

Engine and electromechanical panel anti-explosions.

Mixer with variable sizes depending on the needs of client.

TINO PER COTTURA LATTE

mod. FB-200-1000



 Tino per cottura latte con fondo bombato e stampato. Realizzato in acciaio inox AISI 304, a dimensione variabile a seconda delle esigenze. Montato su tre ruote piroettanti.



COOKING MILK TUB

Cooking milk tub with rounded molded bottom. Made in AISI 304 stainless steel, with variable sizes according to needs. Mounted on three swivelling casters.

TINO DOPPIOFONDO

mod. D2S-300/1000



| Cap(Lt) | Ø(mm) | H(mm) |
|---------|-------|-------|
| 300 | 900 | 900 |
| 600 | 1250 | 900 |
| 800 | 1350 | 900 |
| 1000 | 1500 | 900 |
| 1200 | 1600 | 900 |
| 1500 | 1720 | 900 |

 Tino termico cilindrico verticale su piedi, interamente realizzato in acciaio inox AISI 304 e dotata di sistema di riscaldamento a vapore o acqua calda, sia sul fondo che sulle pareti, con raffreddamento mediante circolazione dell'acqua di fonte o acqua gelida. Isolamento termico con tecnologia Trapcold a superficie primaria totale e quindi di massima resa, protetto da rivestimento in acciaio inox.

Adatto per la produzione di ricotta e per riscaldare, raffreddare o pastorizzare in modo discontinuo.

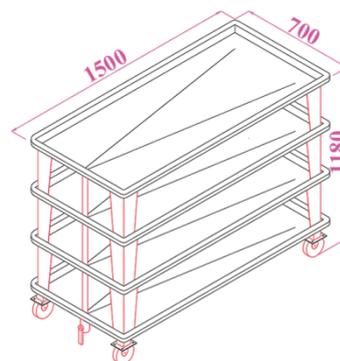


DOUBLE BOTTOM TANK

Cylindrical thermal tank on vertical feet, entirely made of stainless steel AISI 304, equipped with a steam heating system or hot water, both on the bottom and on the walls, with a water cooling system or just cold water. Thermal isolation with Trapcold technology at total primary surface and so with maximum yield, protected by a stainless steel coating. Suitable for a production of cottage cheese, to heat, cool or pasteurize discontinuous.

CARRELLO A RIPIANI

mod. CR15070/4



 Carrello a ripiani sovrapponibili, in acciaio inox AISI 304, questo speciale carrello è costituito da ripiani indipendenti dotati di piedi che, grazie alla loro forma consentono una facile sovrapposizione. Il primo ha invece 4 ruote due delle quali piroettanti.

 Multilayer overlapping trolley, made of stainless steel AISI 304, this special cart consists in independent shelves equipped with feet which, thanks to their shape allow an easy overlap. The first one has 4 wheels, two of them swivelling.

CARRELLO DI RAFFREDDAMENTO

mod. RAF 1207025



 Carrello da raffreddamento, in acciaio inox AISI 304. Dotato di 4 ruote piroettanti per una maggiore facilità di spostamento, compreso di rubinetto di scolo.
(con misure variabili)

 **COOLING TROLLEY**
Cooling trolley, made in stainless steel AISI 304.
Equipped with 4 swivelling casters for an easy displacement, includes a drain tap.
(with variable measures)

CASSONE DI STUFATURA

mod. CS-200/100



Realizzato interamente in acciaio inox AISI 304.

Costituito da:

- Gambe di sostegno in acciaio inox con piedi regolabili, anch'essi in acciaio inox.
- Griglia di supporto stampi
- Serpentino in acciaio inox per l'immissione e distribuzione del vapore
- Coperchi incernierati con maniglia di sollevamento
- Guarnizioni dei coperchi in materiale gommoso resistente al calore
- Riparo per termometro
- Scarico di fondo con valvola
- Pannello di comando e controllo immissione/distribuzione vapore, composto da, trasformatore di tensione a 24 V.

- Quadro elettrico di facile utilizzo e completo di termoregolatore, costruito secondo le normative vigenti.
- Elettrovalvola con filtro vapore - Dimensioni variabili a seconda delle esigenze



STEW CASE

Made entirely of stainless steel AISI 304. Consists in:

- Supporting legs and adjustable feet in stainless steel.
- Stainless steel spiral for the release and distribution of steam
- Lids with rubber seal resistant to heat
- Bottom outlet with valve
- Solenoid valve with steam filter
- Electrical panel easy to use and provided of a thermoregulator, built according to the current regulations.
- Molds support grid
- Hinged lids with lifting handle
- Thermometer protection
- Control panel and control entry/steam distribution, composed of voltage transformer of 24V.
- Variable sizes according to requirements.

RIPIANI DI STAGIONATURA

mod. RS200/50



Realizzato in acciaio inox AISI 304, ripiani in materiale plastico con fori di areazione adatto al contatto con gli alimenti. Piedi regolabili in altezza. Dimensioni variabili a seconda delle esigenze.



AGING SHELVES

Made of AISI 304 stainless steel, plastic shelves with ventilation holes suitable with food contact. Height adjustable feet. Variable dimensions according to requirements.

POMPA DI TRAVASO

mod. PT1000/5000



 Pompa autodescante e reversibile per travaso liquidi, realizzata in acciaio AISI 304, montata su carrello, anch'esso in acciaio a due ruote, per un facile trasporto.



TRANSFER PUMP

Reversible liquid transfer pump, made in stainless steel AISI 304, mounted on a two wheel trolley also made of steel, for easy transport.

POMPA DI SCARICO CAGLIATA

mod. CD55



 Pompa di trascinamento cagliata realizzata in acciaio inox AISI 304.

Il trascinamento integro della cagliata avviene tramite uno speciale sistema elettronico, esso permette inoltre di aumentare e diminuire la velocità di mandata. Disponibile con diverse portate.

Montata su carrello, anch'esso in acciaio inox a 4 ruote, due delle quali piroettanti per un facile trasporto.



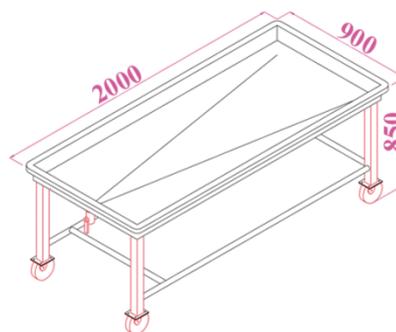
CURD DRAIN PUMP

Curd drag Pump made of stainless steel AISI 304.

The Curd dragging happens through a special electronic system, that allows to increase and decrease the speed. Available with different flow. Mounted on a cart, which is also made of stainless steel with 4 wheels, two of which are swivelling for an easy transport.

TAVOLO DA LAVORO

mod. TL-200-90



 Tavolo da lavoro, realizzato in acciaio inox AISI 316, a dimensione variabile a seconda delle esigenze. Ha il piano con pendenze e rubinetto per il defluire dei liquidi. Dotato di quattro ruote, due delle quali piroettanti.



TRANSFER PUMP

Reversible liquid transfer pump, made in stainless steel AISI 304, mounted on a two wheel trolley also made of steel, for easy transport.

TAVOLO ROTANTE

mod. IA120



 Tavolo rotante per fine linea di confezionamento a forma concava. Svolge la funzione di "serbatoio di accumulo" e facilita la fase di scarico del prodotto in uscita dalla macchina confezionatrice, agevolando all'operatore le operazioni di prelevamento e inscatolamento.



ROTATING TABLE

Rotating table for packaging line in concave in shape. Performs the function of "storage tank" and facilitates the discharge phase of the product in output from the packaging machine, facilitating the operations of sampling and boxing.

VASCA PER SALAMOIA

mod. VS-200/90



 Vasca per la salatura dei prodotti, adatta a contenere la salamoia. Realizzata in acciaio inox AISI 304 dimensione variabile a seconda delle esigenze. Fondo con pendenze per il defluire dei liquidi, dotato di rubinetto. Quattro piedi angolari la sollevano da terra.

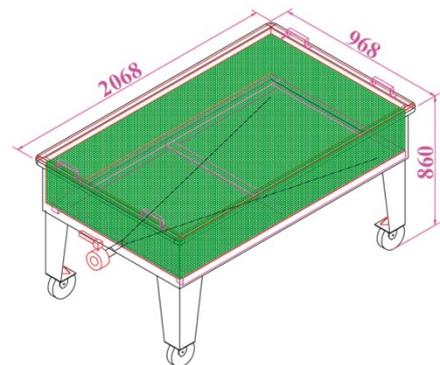


BRINE TANK

Tank for salting products, suitable for containing brine. Made of stainless steel AISI 304 with variable dimension depending on needs. The bottom is sloped for liquids to flow, with tap. Four angled legs suspend it from the floor.

VASCA PER RACCOLTA CAGLIATA

mod. VSC-200-90



 Vasca raccolta cagliata realizzata in acciaio inox AISI 304. Dotata di canestro forato per il filtraggio del siero e distributore di cagliata per il riempimento delle fucelle. Montato su 4 ruote, due delle quali piroettanti. (con misure variabili)



DRAIN CURD TUB

The Curd tub collector is made of stainless steel AISI 304. Composed by a perforated basket used to filter the serum and curd distributor in the baskets. Assembled on 4 wheels, two of which swivelling. (with variable measures)

CARRELLO APPENDI SCAMORZE

mod. CR150/70



 Carrello appendi scamorze realizzato in acciaio inox AISI 304, montato su 4 ruote due delle quali piroettanti. Dimensioni variabili a seconda delle esigenze del cliente.

HANGER TROLLEY FOR SCAMORZE

The Hanger trolley for scamorze is made of AISI 304 stainless steel, set on 4 wheels, two of which swivelling casters. Variable size depending on the needs of the customer.

ACCESSORI VARI

 **PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI SOLUZIONI PER OGNI TIPO DI ESIGENZA**

 **DESIGN AND REALIZATION OF SOLUTIONS FOR EVERY TYPE OF DEMAND**





I prodotti della IANNELLO INOX s.r.l. sono prodotti completi e destinati ad un uso duraturo nel tempo. La cura dei dettagli, la scelta dei materiali, l'assistenza da noi fornita, la tecnologia applicata e la ricerca di tecnologie sempre più innovative, rappresenta il fulcro della nostra attività aziendale. Per poter ottenere prodotti di qualità, i materiali ed i processi possono solo essere i migliori a disposizione ed ogni fase disporre di procedure definite e fasi di controllo qualitativo.

Per questo motivo il nostro personale seleziona ad hoc i materiali e usa le migliori maestranze, in grado di eseguire anche le lavorazioni più complesse.



The IANNELLO STEEL LTD products are completed and destined for long-lasting use. The attention for the detail, the choice of materials, the assistance from us provided, the applied technology and the research for more innovative technologies, represents the core of our business. In order to obtain quality products, the materials and the processes can only be the best available and each phase have procedures and stages of quality control.

For this reason, our staff selects the best materials and uses the best skills, able to perform even the most complex processes.

La IANNELLO INOX s.r.l. oltre ad essere presente in tutto il territorio Nazionale, occupa anche una buona parte del mercato Internazionale.

La Nostra Esperienza al Vostro Servizio

Grazie ai nostri servizi tecnici, siamo in grado di dare le risposte a tutte le vostre esigenze in modo rapido ed efficace. La nostra profonda competenza, frutto di anni di esperienza in questo settore, ci consente di pensare non solo al singolo prodotto, ma all'intero processo:

I nostri servizi sono infatti concepiti per accompagnare e supportare tutto il ciclo di produzione.

I NOSTRI SERVIZI:

Assistenza telefonica: risposte immediate e qualificate

Concepita per essere la prima interfaccia verso il Cliente, è in grado di affrontare le problematiche più comuni in modo rapido ed essenziale. Affidatevi alla competenza dei nostri tecnici sia per quanto concerne la fase di pre-vendita che per quella di post vendita, vi aiuteranno nella scelta del prodotto adatto alle vostre esigenze.

Servizio tecnico esterno: la certezza di ricevere un servizio di eccellenza

L'aumento della complessità dei prodotti e la loro corretta gestione può a volte generare problemi di non facile risoluzione per il cliente. Per tale motivo vi offriamo la nostra competenza direttamente sul campo. Affidandovi a noi avrete un unico partner qualificato per l'effettuazione di servizi quali: installazione messa in servizio e verifiche funzionali dei prodotti. In tal modo avrete la certezza di avere un servizio svolto a regola d'arte, programmato per dare il massimo delle prestazioni.

Service

Al momento della richiesta di assistenza l'azienda si attiva immediatamente per effettuare la riparazione nel breve tempo possibile, in modo da minimizzare i tempi di fermo macchina.

Teleassistenza

Offriamo un sistema di assistenza a distanza con connessione remota. Le macchine e gli impianti della IANNELLO INOX s.r.l. infatti, sono dotati di una connessione remota che consente ai nostri tecnici di intervenire in qualsiasi parte del mondo direttamente dai nostri uffici.

Consulenza

Offriamo un servizio di consulenza a 360°. Seguiamo i nostri clienti nei processi di lavorazione dei prodotti consigliando le migliori metodologie per la trasformazione del latte e i suoi derivati. Offriamo, inoltre, la formazione professionale del vostro staff nell'ambito dei processi di trasformazione e lavorazione della filiera lattiero-casearia, ottenendo così una preparazione personalizzata a seconda delle esigenze.

Vi ringraziamo per aver visionato il nostro catalogo.
Venite a trovarci nella nostra azienda, sarete i benvenuti.

We Thank you for viewing our catalog.
Come visit us in our company, you are welcome.

Vi lasciamo con un pensiero:

LA POESIA DEL CASARO

Sveglia presto la mattina,
ancor prima della gallina.
Il caseificio il latte attende
per soddisfare tanta gente,
anche quella più esigente.
Ogni tipologia di formaggio
ha un segreto nel suo passaggio.
Il casaro lo propone soddisfatto,
perchè sa come è fatto.
Così lui mette i pensieri da parte
e produce la sua arte .
(IANNELLO INOX s.r.l.)

Per rimanere aggiornati sulle novità dell'azienda e sull'usato d'occasione visitate il nostro sito: www.iannelloinox.com

To stay updated on our company news and on all our second-handed please visit our website: www.iannelloinox.com

Siamo presenti anche su:



I
A
N
N
E
L
L
O

I
N
O
X

