

チーズ製造用機器のご紹介

Priamo ソフトカード用チーズバット

Priamo ソフトカード用チーズバットは、イタリア国 Priamo S.R.L 社が製造する製品で、主にパスタフィラタチーズなどソフトカードを製造するためのチーズバットです。

機器の材質は、全て AISI304 製です。

ソフトに攪拌とカティングを行えるようインバータによる変速装置が設けられています。出口の調整バルブと水圧式のリフト装置でカードは優しく排出されます。またこのバットは容易に洗浄ができ、サニタリー性を確保しています。

支持脚とリフト装置は、3式の水圧シリンダーとそのパワー装置から構成されています。蒸気による加熱、冷水による冷却をジャケット付底部と保温された直筒部で行え、最小の熱ロスと最適な温度にすることが出来ます。温度は直筒に設けられたセンサーにより計測され、デジタル表示されます。機測のパネルは AISI304 製で IP54 規格の安全性を有しています、動力の起動停止ボタン、回転速度のプリセット、バットのリフト装置の昇降ボタン及び速度と温度のデジタル表示が設けられています。

ご要望により、次の機器・機具が付帯できます；

- 作業ステージ
- ホエー用サクションバスケット
- 液面測定スティック
- 特殊なカティング、ステアリング機具

容量は、**1,500 L** より **4,000 L** まで用意されています。

またオープン式（開放）とクローズド式（密閉）の2種があります。

Priamo クローズド式チーズバット



内部の攪拌機アーム部



その他、バッチパスタタンク、ドレイニングトロリー、加塩システムも用意されています。

FIBOSA パスタフィラータ用チーズ製造機器

FIBOSA 社は、イタリア国モデナ市に本社を置く 1980 年に設立されたチーズ製造機器の専門メーカーです。 **Milky LAB** のトレードマークを有する製品で、主にパスタフィラータ、すなわちモッツアレラ、プロボローネ、カッチオカバーロ、フェタ、ピザチーズなどのチーズを製造するための機器です。

ここにいくつかの **FIBOSA** 社の機器をご紹介します；

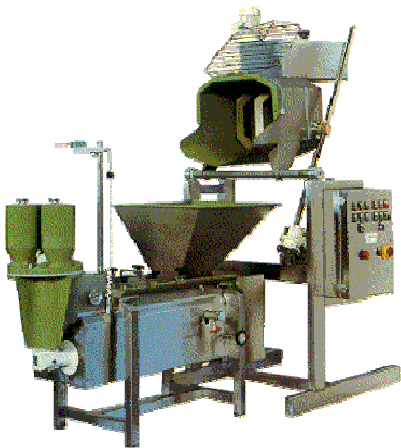
COMPACT LAB:

カードカッター、バッチ式クッカー・ストレッチャー及びモルダーから構成されるシステムです。初めてパスタフィラータチーズの製造を始める顧客には、最適な組合わせのシステムで、伝統的な製造方法で、約 200kg のバッチ処理まで可能で、約 400kg/h の処理量です。

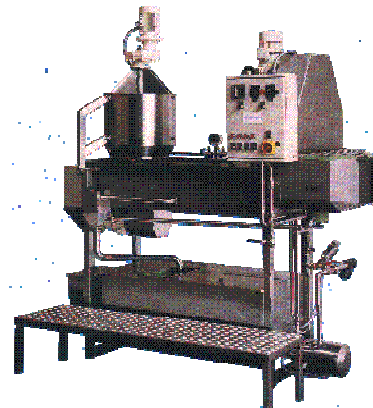
- カードカッター：LAB 01
- バッチ式クッカー・ストレッチャー：LAB 15
- モルダー：LAB 21 / 23 / 24 / 25

機器の材質は、接製品部 AISI304 製で、PTFE コーティングしてあります。
設備電気容量は 2.8 kW、設備重量は約 550kg です。

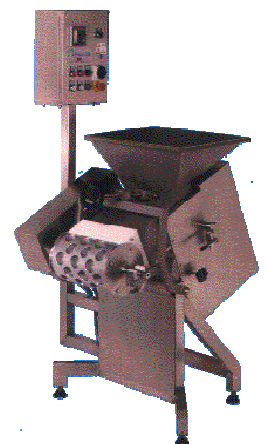
COMPACT LAB ユニット



クッカーストレッチャー LAB 11



モルダー LAB 24



その他、メルター、イクスクルーダー、ワックスコーターなども用意されています。

お問合せ：

BS アドバンス株式会社

江東区青海 2-7-4、the SOHOビル、915号

Tel：03-5579-6291 Fax：03-5579-6292

e-mail：sales@bs-advansys.com