

ZANGOLA PER BURRO

PJ 13 / 25 / 50 / 100

Produzione rapida e semplice di burro
e latticello

PLEVNIK
Aggiungi il valore del latte.

Zangola per burro aggiornata per una produzione rapida e semplice di burro e latticello

→ Veloce ed efficiente

- 10–20 % più veloce* al prodotto finale
- impastare anche minime quantità di prodotto
- uguale disposizione del latticello nel burro

→ Resa** durante la lavorazione:

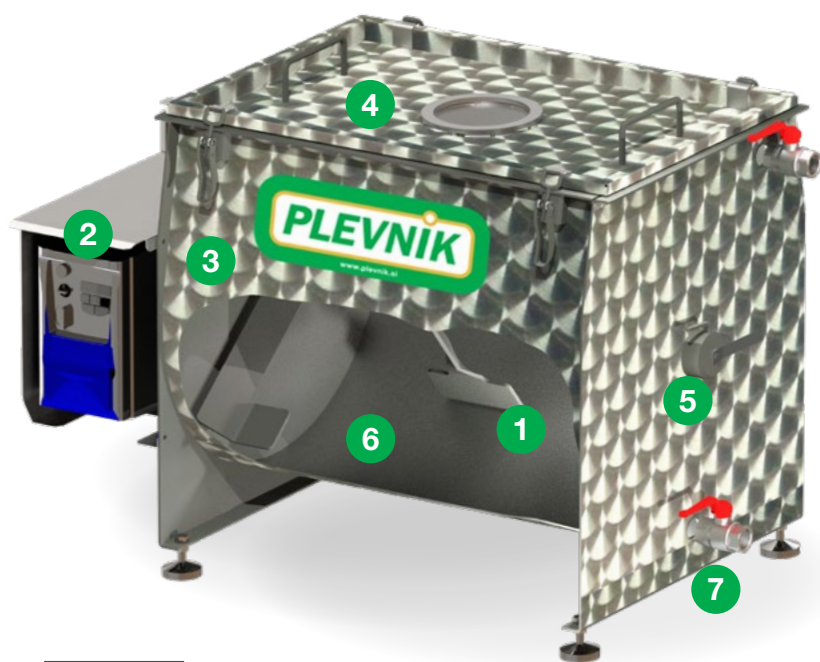
- 50–60 % di burro dalla panna
- 5 % di burro dal latte fermentato

→ Semplice manutenzione e pulizia

- realizzato in acciaio AISI 304 di alta qualità
- trattamento speciale delle superfici interne ed esterne per facilitare la pulizia

→ Una vasta gamma di prodotti può essere prodotta con la zangola: burro, buttermilk, crema di formaggio, ecc

Equipaggiamento standard:



Video

1 Le pale che si agitano vicino alle pareti della vasca **accelerano il processo del 10%***, assicurano un'impastatura efficiente anche con il minimo riempimento di panna e garantiscono un'**uguale disposizione** del latticello nel burro.

2 Un motore elettrico regolato in base alla velocità garantisce la **gestione dei processi** e l'**adattabilità** a diversi tipi di grassi nei prodotti.

3 Il doppio strato aiuta a raggiungere e mantenere la **temperatura ottimale per la maturazione della panna nella vasca** (nei modelli PJ 50 e PJ 100).

4 Il coperchio superiore della zangola garantisce una **lavorazione sicura e controllata**. Coperchio in acrilico trasparente per PJ 13/25 e coperchio in acciaio inox con vetro d'ispezione per PJ 50/100.

5 Il miscelatore può essere smontato facilmente utilizzando un accessorio speciale. Questo **facilita lo svuotamento del contenitore della zangola**.

6 Superfici interne appositamente trattate per **facilitare lo svuotamento e la pulizia dell'interno**.

7 La valvola di scarico consente un drenaggio più rapido del latticello e dell'acqua. Ciò consente di **risparmiare tempo durante il lavaggio del burro**.

Equipaggiamento opzionale per PJ 50 e PJ 100:

Supporto stabile rialzato o supporto su ruote

Lavoro facilitato con la zangola del burro grazie ad una maggiore altezza di lavoro (900 mm). Semplice spostamento della macchina con il supporto su ruote.



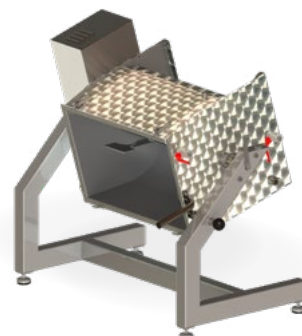
Supporto stabile rialzato



Supporto su ruote

Meccanismo di inclinazione

Permette l'inclinazione della zangola per facilitare lo svuotamento e il lavaggio (drenaggio).



Processo produttivo*



La panna maturata viene versata nella zangola per burro.



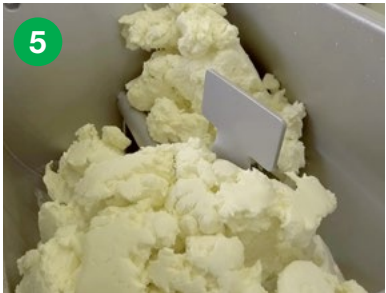
Stato dopo 10 minuti di miscelazione della panna ad alta velocità.



Dopo 20 minuti, il laticello viene diviso e scaricato attraverso la valvola di scarico.



Il burro viene lavato con acqua, fino a quando l'acqua risulta limpida.



Stato dopo 25 minuti di miscelazione. Il burro si è formato.



Il burro viene rimosso dalla zangola e messo negli stampi.

Prodotto finale:

→ Burro

- contiene almeno l'82% di grasso di latte e fino al 16% di acqua
- prodotto ampiamente applicabile
- contiene molti grassi saturi sani ed è una ricca fonte di acidi grassi e vitamine A, D e K



→ Latte fermentato - buttermilk

- contiene fino all'1% di grasso di latte
- prodotto commercialmente attraente
- ricco di vitamine, proteine, potassio e calcio
- basso contenuto calorico



Informazioni tecniche:



Tipo	Massimo volume di panna (lit)	Dimensioni (mm)			Potenza motore (kW)	Peso del prodotto (kg)
		lunghezza	larghezza	altezza		
PJ 13	13	400 + 175	310	410	0,36	30
PJ 25	25	520 + 170	420	520	0,55	50
PJ 50	50	680 + 170	500	600	1,1	70
PJ 100	100	960 + 200	590	700	2,2	155

*Il processo è più veloce rispetto al precedente modello di zangola per burro.
** La resa specificata e i processi descritti si applicano solo in condizioni ottimali: temperatura della panna di circa 10-13 ° C e qualità della panna adeguata. I risultati e il tempo possono variare.



PLEVNIK

Soluzione casearia completa. Con le attrezzature Plevnik.



PLEVNIK

PLEVNIK, d.o.o.
Podsmreka 56
SI 1356 Dobrova
info@plevnik.si
+ 386 (0)1 200 60 80

Insieme abbiamo creato
oltre 2.800 storie di caseifici
di successo.



www.plevnik.eu

Rappresentante::