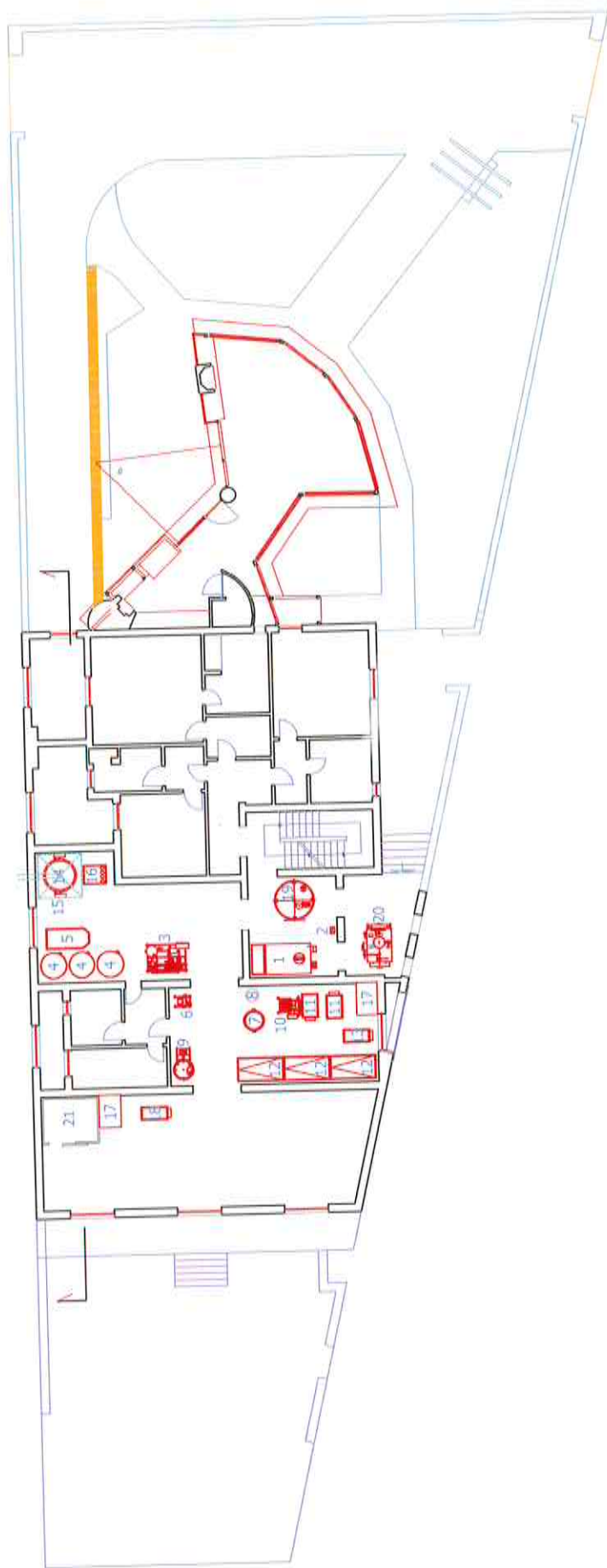




INDICE MACCHINE		11	CARRELLI RACCOLTA PRODOTTO
1	REFRIGERATORE LATTE ALLA STALLA 2000R	12	VASCA SALAMOIA SU RUOTE
2	FILTRO A SACCO PER LATTE	13	CARRELLI FIAT
3	PASTORIZZATORE 15000/h	14	DOPPIOFONDO 1000R
4	TINO DI COAGULO 800R SU RUOTE	15	CAPPA CON ASPRATORE 2000x2000
5	TAVOLO SPESORE 2000x1000	16	CARRELLI RICOTTA 3 RIFIANI
6	TAVOLO DI FILATURA A DISCO VERTICALE	17	TAVOLO LAVORO SU PIEDI
7	MASTELLO DI FILATURA 120R RIBALTABILE	18	CARRELLI FIAT RISCALDATO
8	VIBROVAGLIO	19	SERBATOIO SIERO MAGRO 5000R
9	PREPARATORE ACQUA CALDA 500R	20	GENERATORE DI VAPORE BX200
10	FORMATRICE PER MOZZARELLE 2 COCLEE	21	CELLA PRODOTTI FRESCI TEMPERATURA 4°C

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLI	QT	PREZZO UNIT. €	SC%	PREZZO TOT. €
RS2000.2	REFRIGERATORE LATTE ALLA STALLA 2.000 LT 2M	1	14.365,00		14.365,00
	CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE Materiale del contenitore La vasca interna, l'involucro esterno ed il coperchio sono costruiti in acciaio inossidabile AISI 304 (UNI x5 Cr Ni 18/10), garantendo dentro e fuori il meglio per l'igiene e la pulizia. EVAPORATORE Interamente in acciaio inossidabile AISI 304, è realizzato con un sofisticato sistema di saldatura comandato da computer, assicurando un prodotto di elevatissima qualità. La particolare esecuzione, che consente di interrompere una sola lamiera tra il latte e il refrigerante, e l'ottimale dimensionamento garantiscono la massima efficienza, che si traduce in una sensibile economicità di esercizio. Durante le fasi di lavorazione l'evaporazione subisce una rigorosa serie di prove al fine di assicurare rendimento costante e durata nel tempo. ISOLAMENTO E' ottenuto tramite iniezione di poliuretano. L'alta densità di tale isolamento, oltre ad irrigidire la struttura, consente di ridurre al minimo le dispersioni. SISTEMA DI MISURA Ogni refrigeratore è dotato di asta di misura, in acciaio inossidabile AISI 304 per la lettura diretta in litri per i refrigeratori della gamma 1, mentre per le altre gamme è in dotazione l'asta in millimetri con la relativa carta di comparazione in litri (il sistema è valido solo per verifiche interne). AGITAZIONE Le pale e gli alberi degli agitatori, costruiti in acciaio inossidabile AISI 304, assicurano una efficace azione a tutti i livelli di riempimento pur ruotando a bassa velocità. Realizzato in monoblocco applicato al refrigeratore, rappresenta un notevole vantaggio per l'operatore, in quanto evita scomodi spostamenti dei cavi elettrici, della elettropompa e dei tubi flessibili ad essa connessi. QUADRO DI COMANDO Il refrigeratore è dotato di quadro di comando in contenitore ermetico suddiviso in due sezioni. Quella anteriore, con pannello trasparente, raccoglie tutti i comandi, gli strumenti elettronici di controllo a lettura digitale ed il ciclo periodico di agitazione. La sezione posteriore contiene l'interruttore generale, con protezione magnetico-termica ed i pulsanti di riarmo delle protezioni termiche in blocco. DISPOSITIVO DI LAVAGGIO PROGRAMMATO Realizzato in un monoblocco applicato al refrigeratore, rappresenta un notevole vantaggio per l'operatore in quanto evita scomodi spostamenti dei cavi elettrici, della elettropompa e dei tubi flessibili ad essa connessi. Riempito il contenitore apposito di detersivo, e semplicemente collegando il raccordo della pompa di lavaggio al rubinetto di scarico del refrigeratore, è sufficiente premere un pulsante ed il lavaggio programmato effettua automaticamente: prelavaggio con acqua fredda, scarico, lavaggio con acqua calda e detersivo, risciacquo finale e scarico. La perfetta distribuzione del detergente è assicurata da ugelli a sfera. NORME - I refrigeratori sono progettati sulle norme CECOMAFAT GT 8001. GARANZIA ED ISTRUZIONI - Ogni refrigerazione viene consegnato con un manuale completo di istruzioni di funzionamento e manutenzione, oltre che di un certificato di garanzia. DATI TECNICI Capacità di accumulo: Lt 2000 Munte: 2 Tensione: 380v/50Hz				

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLI	QT	PREZZO UNIT. €	SC%	PREZZO TOT. €
FILTRO	FILTRO A SACCO PER LATTE	1	2.100,00		2.100,00
	Filtro a cartuccia: diam. 300 lunghezza mm.800 con sacco estraibile con fori da 100 e 250 micron. Contenitori in acciaio inossidabile. Studiati per filtrare prodotti alimentari, sacchi filtranti in viscosa, polipropilene, polietilene ecc.				
PS015.04.2	PASTORIZZATORE 1500 LTH 4° 3TRACCE 2P	1	19.060,00		19.060,00
	Gruppo trattamento termico 1500lt/h composto da: N°1 SCAMBIATORE A PIASTRA Con funzione di pastorizzazione latte industriale con portata 1500 l/h secondo il seguente ciclo termico: - preriscaldamento latte da 4°C a 40°C mediante recupero; - riscaldamento latte da 40°C a +72°C mediante acqua calda a +76°C; - sosta per 15" per la pastorizzazione; - pre-raffreddamento da 72°C a 42°C mediante recupero; - raffreddamento da 42°C a 20°C mediante circolazione acqua di fonte a 15°C; - raffreddamento da 20°C a 4°C con acqua gelida a 1°C; - recupero termico realizzato 90% c.a. Lo scambiatore di calore ha le seguenti caratteristiche costruttive: - telaio con struttura in acciaio inox inossidabile con spessore 20 mm; - piastre scambiatrici di calore con superfici utili cadauna di 0.18 mq, ad alto rendimento ed elevata tenuta sotto pressione, realizzate in acciaio inox AISI316. Il particolare design della sezione di ingresso delle piastre, consente una perfetta distribuzione dei fluidi sulla superficie di scambio termico. La configurazione della sezione è realizzata al fine di prevenire la formazione di aree di ristagno dei fluidi stessi che potrebbero condurre alla crescita di batteri all'interno dello scambiatore. La conformazione dei canali d'ingresso, oltre ad irrobustire la sezione di distribuzione, riduce al minimo i punti di contatto e quindi favorisce il flusso. Le sezioni di distribuzioni sono provviste di aree di drenaggio del fluido verso l'esterno, garantendo in caso di rottura delle guarnizioni la non miscelabilità fra i due fluidi; - guarnizioni in EPDM ad incastro e fermate per punti su tutto il perimetro delle piastre. Tale sistema permette di raggiungere in sicurezza le più elevate pressioni assolute e differenziali. Le operazioni di manutenzione e di sostituzione delle guarnizioni sono estremamente agevoli e di rapida e semplice esecuzione; - barre filettate in acciaio inox, con bulloneria per assemblaggio piastre; - raccordi DIN di adeguate dimensioni, in relazione alla portata dello scambiatore. N°1 APPARATO PRODUZIONE ACQUA CALDA Preparatore acqua calda a 77°C necessaria per il riscaldamento del latte mediante scambio termico diretto, con funzionamento a immissione diretta di vapore, il preparatore sarà completo di: - barilotto in acciaio inox AISI 304 satinato, completo di raccordi entrata/uscita vapore/acqua; - iniettore di vapore in acciaio inox di tipo silenzioso; - elettropompa in acciaio per circolazione acqua fra apparato/pastorizzatore e ritorno con regolazione manuale del flusso; - sfiato inox; - collegamento inox fra apparato/pastorizzatore e ritorno; - funzionante con vapore stabilizzato a 1 bar. N°1 QUADRO ELETTRICO Comprendente: - n° 1 regolatore registratore 3 penne con le seguenti caratteristiche: * 1° prima penna registrazione temperatura, pastorizzazione scala 0-100°C;				

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLI	QT	PREZZO UNIT. €	SC%	PREZZO TOT. €
	* contatto di allarme elettrico minima temperatura di pastorizzazione; * 2° penna scala 0/5 bar solo registrata con contatto di allarme elettrico minima pressione; * 3° penna scala 0/50% - registra solo l' allarme di minimo DP; - comandi elettrici per pompa latte, pompa ripresa latte, pompa preparatore acqua calda, ausiliari e quant'altro necessario; - automatismi e controlli per funzionamento automatico della attrezzatura secondo le normative CEE; - n° 1 trasmettitore indicatore di pressione differenziale, scala 0/5 bar - n° 2 trasmettitori di pressione attacco DN40, membrana inox scala 0/5 bar, alimentazione 4.5 bar; - n° 1 termoregolatore elettronico con regolazione pid per gestione apparato produzione acqua calda. N°1 VASCHETTA DI LIVELLO In acciaio inox AISI 304, dotato di regolatore automatico di flusso completa di: - presa di carico inox con raccordo DN 50; - scarico di tipo sanitario a versione a ciabatta; - fondo inclinato; - presa di scarico inox con raccordo DN 50; - piedi regolabili; - capacità lt. 110; - copertura in AISI 304. N°1 VALVOLA PNEUMATICA INOX TIPO LL Valvola pneumatica per il ritorno in vaschetta del latte , quando si verificano le seguenti condizioni: - minima temperatura di pastorizzazione; - pressione di entrata ed uscita dalla sezione di pastorizzazione non equilibrata secondo il D/P impostato; - anomalie ed allarmi di tutto il sistema. N°1 MODULANTE VAPORE Valvola di regolazione vapore a 2 vie con attuatore a diaframma, avente le seguenti caratteristiche costruttive: - alto coefficiente di flusso; - resistenza a corrosione, ossidazione e usura; - dimensioni contenute; - servocomando multimolle; - otturatore lineare ad apertura rapida; - pacco premistoppa in PTFE/GR o grafite pura per alte temperature; - bonnet standard, alettato allungato con soffietto; - tenuta metallica in acciaio inox AISI316; - filtro e saracinesca di chiusura PN16 DN50; - conforme alla direttiva PED 97/23/CE N°2 ELETTRROPOMPE CENTRIFUGHE di elevata prevalenza realizzata in acciaio inossidabile AISI 304 satinato, tenuta ermetica ruotante resistente alle alte temperature, corpo pompa costruito in acciaio inossidabile AISI 304 finitura sanitaria, adatta per la circolazione del latte e dei lavaggi anche ad alta temperatura, attacchi DN. N°1 SOSTA costruita in tubo in acciaio inox alimentare lucido int./est,della durata di 15", compreso raccordi, curve, supporti e staffe di sostegno. N°1 PEDANA costruita in tubolare di acciaio inox AISI 304, atta a contenere le apparecchiature sopra descritte, compresi intercollegamenti ed ancoraggi. DATI TECNICI Capacità lavorativa: 1500 lt/h				

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLI	QT	PREZZO UNIT. €	SC%	PREZZO TOT. €
	Dimensioni: mm. 1250*1750*1800 h Consumo vapore 1 bar: 48000 Kcal/h Consumo aria comp. 8 bar: 3 NI Potenza elettrica: 4 Kw Acqua rete 15°C: 3000 lth Acqua gelida 1°C: 24000 Frig/h				
TIN08R	TINO DI COAGULO 800 LT SU RUOTE	3	1.170,00		3.510,00
	CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE Tino di coagulo dalla capacità lavorativa di lt 800 idoneo alla produzione di cagliata, da utilizzare per la produzione di mozzarelle, caciocavalli e formaggi in genere. Costruito con lamiera 15/10 in acciaio inox AISI 304 con fondo rinforzato da 3 mm, poggiante su n.3 ruote di cui 1 fissa e due piroettanti. E' predisposto di valvola a sfera e tronchetto da 1" in acciaio inox AISI 316 posta sul fondo della parete circolare in modo da avere un completo scarico dello stesso. Completo di maniglia in acciaio inox posta sulla parte superiore del bordo circolare, per facilitare gli spostamenti. La satinatura interna ed esterna e le saldature sono eseguite a regola d'arte, battute, molate, arrotondate e levigate, rispondenti alle normative sanitarie vigenti. DATI TECNICI Diametro: mm 1200 Altezza: mm 750				
TSP20	TAVOLO SPERSORE mm 2000x1000x900	1	1.050,00		1.050,00
	CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE Tavolo spersore costruito interamente in acciaio inox AISI 304 con struttura portante in tubolare in acciaio inox AISI 304 diam. 40 x 40 x 2 mm, poggiante su n. 4 ruote di cui 2 girevoli e 2 piroettanti. Lungo i lati esterni del ripiano si prolungano dei bordi in acciaio inox in modo tale da non far cadere il prodotto contenuto. Sul piano del tavolo inclinato è predisposto un foro per consentire lo scolo del siero o dell'acqua di lavaggio. La satinatura interna ed esterna e le saldature sono eseguite a regola d'arte, battute, molate, arrotondate e levigate rispondenti alle normative sanitarie vigenti. DATI TECNICI Dimensioni: mm 2000*1000*100 h bordi Altezza totale su ruote: mm 900				
M24A/V	TAGLIAPASTA A DISCO VERTICALE	1	3.470,00		3.470,00
	Come tutte le nostre macchine, il tagliapasta mod. M24A, a disco verticale, è costruito nel rispetto delle DIR CEE 83/392, 92/46, 91/368, DPR 54/97 e delle norme antinfortunistiche vigenti. Ciò implica: - facile smontabilità di tutti i pezzi a contatto con il prodotto; - agevole sanificazione degli stessi; - impiego di materiali esplicitamente approvati dalla legge; - protezione contro l'infiltrazione di lubrificanti dalle motorizzazioni; - assenza di punti di ristagno infiltrazioni del prodotto. DESCRIZIONI MATERIALI Tutte le parti in contatto con il prodotto, sono costruite in acciaio inox AISI 304 e materiale plastico alimentare.				

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLI	QT	PREZZO UNIT. €	SC%	PREZZO TOT. €
	La macchina è costituita da una bocca di carico, che funge anchè da tramoggia, e da un cassone in acciaio che contiene sia gli organi di taglio che la motorizzazione. Lo scarico avviene tramite scivolo posto inferiormente alla macchina. PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO I blocchi di cagliata sono inseriti nella tramoggia dove subiscono un'azione di taglio da parte del disco di taglio in materiale plastico alimentare, al fine di ottenere fette in relazione al tipo di processo desiderato. QUADRO ELETTRICO Realizzato in cassa di vetroresina, con pulsanti marcia/arresto e fungo di emergenza.				
MAST120R	MASTELLO FILATURA 120 LT RIBALTABILE	1	1.050,00		1.050,00
	Mastello di filatura costruito in lamiera in acciaio inox AISI 304, spessore 15/10 con fascia inferiore di mm 3, posto su cavalletto fisso a tre piedi, costruito in tubolare di acciaio inox mm 30*30. lo scarico del mastello avviene mediante ribaltamento manuale. DATI TECNICI Capacità di accumulo: 120 lt; Diametro superiore: mm 900; Diametro inferiore: mm 780; Profondità: mm 250; Altezza totale da terra: mm 760.				
VIBR_CA	VIBROVAGLIO	1	9.800,00		9.800,00
	Vibrovaglio circolare specifico per la setacciatura di prodotti lattiero - caseari. Realizzato interamente in acciaio inox Aisi 304, la sua funzione principale consiste nel recuperare tutto quel residuo che altrimenti finirebbe alla scrematrice, intasandola ripetutamente, e diminuendo così la portata oraria. Nel caso specifico della mozzarella, vengono recuperati diversi chili di prodotto che altrimenti verrebbero scartati. Le caratteristiche del moto vibratore sono tridimensionali e fanno sì che la rete non si intasi e che quindi rimanga pulita, per ottenere una corretta filtrazione del prodotto per tutta la durata della lavorazione. Le portate orarie, nella filtrazione di siero di latte, utilizzando una rete luce/maglia 0,100mm sono le seguenti: - ø 1200 400q/h - ø 900 250q/h - ø 800 200q/h - ø 600 100q/h				
PRAC05	PREPARATORE ACQUA CALDA 500 LT AUTOMATICO	1	6.750,00		6.750,00
	Il preparatore acqua calda è una macchina progettata e costruita per ottenere acqua calda in continuo, da utilizzare durante le fasi di lavorazione, realizzate in acciaio inox AISI304 e coibentato con lana vetro ad alto potere coibente. Il preparatore è provvisto principalmente di: - elettrovalvola entrata acqua rete; - elettrovalvola pneumatica ad aria compressa per ingresso vapore; - termoregolatore elettronico per l'impostazione della temperatura dell'acqua; - iniettore di vapore; - quadro elettrico in acciaio inox AISI 304, comprendente tutte le apparecchiature				

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLI	QT	PREZZO UNIT. €	SC%	PREZZO TOT. €
	per il controllo e l'automatismo dell'attrezzatura; - elettropompa realizzata in acciaio inox AISI304, carenata per il ricircolo dell'acqua all'interno del preparatore e la mandata dell'acqua calda alle utenze all'interno dello stabilimento; - sfera di lavaggio; - sistema troppo pieno; - boccaporta di ispezione; - piedi regolabili; - prelievo acqua calda per prove di filatura o usi diversi: DATI TECNICI Dimensioni: mm 1000x1550x1700 h Potenza elettrica: 1 Kw 3P+T PRESA 16A Capacità: lt 500 Peso a vuoto: 180 kg Attacco vapore e acqua: ø 1" Attacco aria compressa: ø 6				
M50B03	FORMATRICE PER MOZZARELLE 2C	1	17.750,00		17.750,00
	La formatrice M50/B3 è una macchina idonea alla produzione di formaggi a pasta filata. Può essere alimentata manualmente oppure mediante filatrici ed impastatrici. E' possibile ottenere, grazie alla sua versatilità, una varietà di prodotti sferici (mozzarelle, scamorze, provole con e senza testine, ovoline, ecc.), aventi peso variabile dai 5 ai 1000 gr. (prodotti sferici) e sino a kg 1,7 per prodotti parallelepipedi. La macchina inoltre consente all'utente, mediante l'applicazione di un inserto particolare installato in sostituzione del tamburo formatore, di ottenere trecce con diametro e lunghezza diversa a seconda delle esigenze. MATERIALI Tutta la macchina è costruita integralmente in acciaio inox AISI 304. Le parti a contatto con la materia di lavorazione sono ricoperte da una pellicola di PTFE (Teflon Du Pont) sinterizzato ad alta temperatura o, in alternativa costruite in materiale plastico alimentare, nella piena osservanza di quanto prescritto dalla legislazione per i materiali a contatto con materie alimentari. La macchina risponde integralmente alle normative CEE a riguardo. DESCRIZIONI La macchina è costituita da: - un corpo macchina con vasca di lavorazione a doppia intercapedine riscaldata mediante resistenze elettriche con relativo termoregolatore, dove alloggiato n° 2 coclee; - una tramoggia d'alimentazione; - impianto elettrico, comprendente i comandi per la motorizzazione delle coclee e del tamburo, gli strumenti di controllo del processo e il controllo termostatico della temperatura dell'intercapedine, ed un contapezzi. PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO La pasta filata introdotta nella tramoggia è spinta alla bocca di carico attraverso l'azione di n°2 coclee a velocità variabile. Successivamente viene a trovarsi nella sezione di formatura dove è alloggiato un tamburo formatore, costituito da alveoli aventi diametro e forma diversa a seconda delle esigenze di produzione. Il tamburo formatore è facilmente sostituibile, in modo da poter assicurare una rapidità d'esecuzione quando si vogliono ottenere, durante lo stesso ciclo di lavorazione, varie tipologie di prodotto. PECULIARITA' Caratteristica fondamentale della macchina formatrice M50/B3 è la possibilità d'inclinazione variabile del corpo macchina, mediante pistoncino elettrico, da				

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLI	QT	PREZZO UNIT. €	50%	PREZZO TOT. €
	permettere alla pasta filata di scorrere per caduta verso la bocca di carico, evitando di subire shock meccanici che potrebbero essere causati da un'eccessiva velocità delle coclee, favorendone di conseguenza il giusto grado d'umidità nel prodotto finito. DATI TECNICI Dimensioni: mm. 1000*1100*1900 h; Peso: kg. 310; Capacità lavorativa: max 500 kg/h (in relazione alle pezzature utilizzate); Potenza elettrica installata: kW 3-380V 50 Hz.				
M50B03.TRA	STAMPO <30 GR. PER FORMATRICE M50B03	3	2.160,00		6.480,00
	Tamburo in lega speciale di alluminio, con alveoli radianti, da essere inserito su di una formatrice mod.M50B03 o UNICA B. Diametro da definirsi in relazione alle esigenze di produzione.				
CRM10.07.03	CARRELLO RACCOLTA PRODOTTO mm 1090x740x3	2	750,00		1.500,00
	Carrello raccolta prodotto, costruito interamente in acciaio inox AISI 304, con struttura portante in tubolari di acciaio inox AISI 304 diam.30*30*2 mm, poggiante su n.4 ruote di cui due fisse e due piroettanti. Completo di manico direzionale per facilitarne gli spostamenti. Predisposto di valvola a sfera da 1" in acciaio inox AISI 316 e tronchetto da 1" in acciaio inox AISI 304, posta sul fondo in modo da avere un completo scarico dello stesso. La satinatura interna ed esterna, e le saldature, sono eseguite a regola d'arte, battute, molate, arrotondate e levigate rispondenti alle normative sanitarie vigenti. ACCESSORI A RICHIESTA - Paratia mobile in acciaio inox AISI304 per la divisione delle diverse spezzature. DATI TECNICI Dimensioni: 1090*740*300 mm (profondità)				
VRF 20R2	VASCA SALAMOIA SU RUOTE mm 2000x1000x350	3	1.700,00		5.100,00
	CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE Vasca costruita interamente in acciaio inox AISI316, idonea per la salamoia dei formaggi a pasta filata. La vasca, poggiante su n.4 ruote, di cui 2 girevoli e 2 piroettanti, è predisposta di valvola a sfera e tronchetto da 1" ¼ in acciaio inox AISI 316 posta sul fondo e lateralmente alla vasca in modo da avere un completo scarico della stessa. La satinatura interna ed esterna, e le saldature, sono eseguite a regola d'arte, battute, molate, arrotondate e levigate, rispondenti alle normative sanitarie vigenti. ACCESSORI A RICHIESTA - Paratia mobile in acciaio inox AISI316; - Coperchio apribile a metà con telaio in acciaio inox AISI316; - Serpentino con gruppo valvole predisposto per allacciamento sia sul fluido riscaldante che refrigerante. DATI TECNICI Dimensioni: mm 2000*1000*350 (profondità) Altezza totale: mm 900				

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLI	QT	PREZZO UNIT. €	SC%	PREZZO TOT. €
FIART126	CARRELLO FIART mm 1200x600x300	1	750,00		750,00
	Carrello per la spezzatura manuale della mozzarella, costruito interamente in acciaio inox AISI 304 con struttura portante in tubolari di acciaio inox AISI 304 diam.30*30*2 mm, poggiante su n.4 ruote di cui due fisse e due piroettanti. Completo di manico direzionale per facilitarne gli spostamenti. Predisposto di valvola a sfera da 1" in acciaio inox AISI 316 e tronchetto da 1" in acciaio inox AISI 304, posta sul fondo in modo da avere un completo scarico dello stesso. La satinatura interna ed esterna, e le saldature, sono eseguite a regola d'arte, battute, molate, arrotondate e levigate rispondenti alle normative sanitarie vigenti. ACCESSORI A RICHIESTA - Paratia mobile in acciaio inox AISI304 per la separazione delle differenti spezzature. DATI TECNICI Dimensioni: 1200*600*300 mm (profondità)				
DF10F	DOPPIOFONDO 1000 LT SEMISFERICO FISSO	1	14.500,00		14.500,00
	CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE Doppiofondo costruito in lamiera di acciaio inox AISI 304, a forma semisferica, per favorire lo scambio termico caldo/freddo da trasmettere al latte o al siero. Inoltre la forma favorisce lo scarico della cagliata e l'affioramento della ricotta. Le pareti, come il fondo, vengono riscaldate mediante immissione diretta di vapore alla pressione di 1,5 bar nell'intercapedine, distribuendolo in modo uniforme, evitando locali surriscaldamenti. Secondo le norme antinfortunistiche e norme CE, il doppiofondo è dotato di isolamento termico esteso alle pareti riscaldanti. L'isolamento è realizzato con materassini in lana roccia la quale, oltre ad avere un alto potere coibente, nel tempo non si deteriora e non si compatta verso il basso lasciando così delle zone non isolate. La coibentazione, inoltre, assicura un elevato recupero energetico. Il doppiofondo è montato su n.3 gambe di sostegno in acciaio inox con piedi regolabili. Le parti in acciaio inox vengono accuratamente rifinite in considerazione delle esigenze sanitarie, e le saldature sono eseguite in atmosfera di gas inerte e successivamente laminate e lisciate. Il doppiofondo viene fornito di: - scaricatore termostatico delle acque di condensa, posto sul fondo; - filtro raccogliore delle impurità; - valvola di sicurezza a molla, omologata secondo le normative vigenti; - attacco con valvola di scarico dell'aria nell'intercapedine; - attacco flangiato entrata vapore. DATI TECNICI Capacità lavorativa: lt 1000; Funzionamento: 1,5 bar.				
CAPP20.20	CAPPA CON ASPIRATORE mm 2000x2000	1	4.370,00		4.370,00
	Per l'evacuazione dei fumi provenienti dalla sezione di produzione di ricotta. La cappa è costruita completamente in acciaio inox304; versione completa di aspiratore centrifugo per l'espulsione dei fumi all'esterno dello stabilimento di lavorazione, tramite adeguata tubazione in acciaio inox AISI304. Dimensioni cappa mm 2000x2000				

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLI	QT	PREZZO UNIT. €	SC%	PREZZO TOT. €
PMR10.08.3	CARRELLO RICOTTA 3 RIP. mm 1000x800x100	1	1.250,00		1.250,00
	CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE Carrello porta fuscelle ricotta costruito interamente in acciaio inox AISI304, versione a più ripiani sovrapponibili. Il primo ripiano è su ruote (due fisse e due piroettanti), mentre gli altri sono predisposti di piedi in acciaio, al fine di poter essere incastrati uno sull'altro. Lo scarico del siero avviene mediante caduta sul lato anteriore di ogni ripiano con costruzione dello stesso in modo da canalizzare il siero residuo per gravità. Le saldature sono eseguite a regola d'arte, battute, molate, arrotondate, levigate e rispondenti alle normative sanitarie vigenti. DATI TECNICI Dimensioni: mm. 1000*800*100 Versione a 3 ripiani di cui 2 rimuovibili				
TLV15P	TAVOLO LAVORO SU PIEDI mm 1440x950x900	2	780,00		1.560,00
	Costruito in acciaio inox AISI304, versione poggiate su piedi fissi. Lamiera fiorettata esternamente e satinata internamente. Saldature eseguite a regola d'arte, battute, molate, arrotondate e rispondenti alle normative sanitarie vigenti. DATI TECNICI Dimensioni: mm 1440*940*900 H.				
FIART126RIS	CARRELLO FIART mm 1200x600x300 RISCALDATO	1	1.050,00		1.050,00
	Carrello per la spezzatura manuale della mozzarella, costruito interamente in acciaio inox AISI 304 con struttura portante in tubolari di acciaio inox AISI 304 diam.30*30*2 mm, poggiate su n.4 ruote di cui due fisse e due piroettanti. Completo di manico direzionale per facilitarne gli spostamenti. Predisposto di valvola a sfera da 1" in acciaio inox AISI 316 e tronchetto da 1" in acciaio inox AISI 304, posta sul fondo in modo da avere un completo scarico dello stesso. La satinatura interna ed esterna e le saldature sono eseguite a regola d'arte, battute, molate, arrotondate e levigate rispondenti alle normative sanitarie vigenti. La vasca del carrello è a doppia parete tra le quali circola acqua, riscaldata tramite resistenza elettrica corazzata da 1000 W. Mediante lo scambio termico, le pareti interne del carrello saranno sempre mantenute riscaldate. ACCESSORI A RICHIESTA - Paratia mobile in acciaio inox AISI304 per la separazione delle differenti spezzature; - Controllo automatico della temperatura. DATI TECNICI Dimensioni: 1200*600*300 mm (profondità)				
STVS050.2	SERBATOIO SIERO MAGRO 5000 LT	1	6.250,00		6.250,00
	CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE: - Boccaporto, a passo d'uomo di forma ellittica posto sulla parte bassa del fasciame; - Areatore ad ampia superficie di scambio con rete di protezione; - Gambe di sostegno, con piedini regolabili; - Asta di livello a galleggiante; - Attacco per carico/scarico prodotto in DN65; - Sfera di lavaggio; - Fondo inclinato. GRADO DI FINITURA:				

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLI	QT	PREZZO UNIT. €	SC%	PREZZO TOT. €
	- saldature battute e molate a perdita di vista; - superfici a contatto con il prodotto 2B di laminatoio; - esecuzione igienico sanitaria secondo norme alimentari vigenti. DATI TECNICI Capacità di accumulo: lt. 5.000				
BXP0200	GENERATORE DI VAPORE BP 1 BAR	1	11.960,00		11.960,00
	Il generatore BX si distingue per la qualità del vapore prodotto con valori di saturazione prossimi all'unità cioè estremamente "secco": anche con forti punte di prelievo dovute a particolari lavorazioni industriali il vapore è perfettamente asciutto. Ciò è reso possibile dalla forma particolare del duomo vapore – caratteristica costruttiva delle caldaie ICI a bassa pressione – posizionato sopra alla caldaia allo scopo di allontanare la presa vapore della superficie evaporante evitando che da questa possano essere trascinate gocce d'acqua. La progettazione, la realizzazione e la scelta degli accessori dei generatori BX sono tali da fornire all'utilizzatore un'affidabilità di esercizio, un grado di sicurezza assoluti ed il miglior rendimento ottenibile da una caldaia a vapore. Funzionamento automatico. Il quadro elettrico generale consente un funzionamento completamente automatico tramite apparecchiature per il controllo della pressione e del livello. Vengono in particolare impiegati tre apparati (relè elettronici rilevatori di conducibilità) elettricamente e meccanicamente indipendenti per il comando della pompa di reintegro e la segnalazione della mancanza di acqua: ciò consente di ottenere l'esonero dalla presenza del conduttore abilitato totale o parziale in funzione della grandezza del generatore. Tutte le apparecchiature sono già collegate idraulicamente ed elettricamente agevolando l'installazione e l'avviamento della caldaia. Economia di esercizio. Il generatore di vapore BX assicura la massima economia di esercizio garantendo un rendimento del 90% sia agli alti che ai bassi carichi termici richiesti. Ciò è dovuto principalmente ad una superficie di scambio interna generosamente proporzionata alla potenza ed al rivestimento costituito da di lana di vetro di spessore 80 mm ad alta densità. Il corpo caldaia è protetto esternamente da pannelli in acciaio inox opportunamente rinforzati nei quali è stata posta particolare attenzione alla eliminazione dei ponti termici su tutta la superficie incluso il piano superiore di camminamento e la parte superiore della piastra tubiera anteriore. Manutenzione e pulizia. Le parti interne del generatore e tutti gli accessori che lo compongono sono facilmente accessibili per agevolare le operazioni di pulizia e manutenzione nonché l'ispezione da parte dell'ente di sorveglianza al fine di salvaguardare la durata e la sicurezza. Costruita con Sistema Qualità Aziendale UNI EN 29002. La costruzione viene eseguita con materiali e procedure a norma ISPEL unitamente alle procedure previste dal Sistema Qualità Aziendale relativamente ai controlli in accettazione dei materiali, in produzione ed ai collaudi finali; in particolare vengono eseguiti: • controllo radiografico statico delle saldature; • prova idraulica alla pressione 1,5 ate; • verifica di taratura della valvola di sicurezza; • funzionalità del quadro elettrico per quanto riguarda gli organi di regolazione e di sicurezza. Strumentazione ed organi di sicurezza.				

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLI	QT	PREZZO UNIT. €	SC96	PREZZO TOT. €
	La dotazione di accessori è completa secondo quanto richiesto dalla normativa per l'ottenimento degli esoneri in sede di utilizzo, e comprende: • nr. 1 pressostato limite (2° pressostato limite optional); • nr. 1 pressostato di sicurezza; • nr. 1 indicatore di livello a lettura diretta; • nr. 2 rubinetti di controllo livello; • nr. 1 manometro con porta manometro; • nr. 1 valvola di sicurezza omologata ISPESL; • nr. 1 gruppo di alimentazione completo di: - nr. 3 valvole di intercettazione - nr. 2 valvole di ritegno - nr. 1 filtro sull'aspirazione pompa • nr. 1 valvola di spurgo livello; • nr. 1 valvola di presa vapore; • nr. 1 sistema di regolazione automatica del livello completo di due sonde a conducibilità ed un relè elettronico; • nr. 2 sistemi indipendenti per il controllo del minimo livello di sicurezza costituiti da due sonde a conducibilità e due relè elettronici; • nr. 1 quadro elettrico con grado di protezione IP54 completo di: interruttore generale, interruttore pompa e bruciatore, fusibili, relè termico pompa, selettore pompa manuale/automatico, relè elettronici per il controllo del livello, pulsanti di riarmo, spie visive ed allarme acustico. Gli apparecchi elettrici a bordo caldaia sono collegati al quadro comando con cavi isolati in silicone inseriti in guaine in PVC corazzate all'interno. Esoneri. I generatori di vapore BX possono ottenere l'esonero dall'obbligo del conduttore patentato, come previsto dall'art.39 del DM 21/5/74 e dalla Raccolta E emessa come specifica applicativa. DATI TECNICI Potenzialità: kcal/h 200.000 Produzione vapore: Kg/h 354 Peso caldaia : Kg 1080 Dimensioni: mm 1400*2060*2010 H				
SP05V	SERBATOIO ACQUA A304 500 LT	1	400,00		400,00
	Costruito interamente in acciaio inox AISI304. Poggianti su piedi fissi e munito di galleggiante e valvola di scarico, da adibire allo stoccaggio dell'acqua di alimentazione al generatore di vapore. DATI TECNICI Capacità: lt 500; Versione: verticale; Dimensioni: ø 650 mm, altezza 1630 mm.				
AI35	ADDOLCITORE ACQUA	1	1.600,00		1.600,00
	Addolcitore compatto, con dimensioni estremamente contenute, tale da essere ubicato in qualsiasi ambiente, temporizzato regolabile fino a 12 giorni. Tutti i componenti sono atossici ed idonei al trattamento dell'acqua potabile per uso domestico. L'addolcitore è composto da: - valvola Noryl con attacchi da 1"; - miscelatore micrometrico per la durezza residua; - bombola in resina vinilestere della migliore qualità;				

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLI	QT.	PREZZO UNIT. €	SC%	PREZZO TOT. €
	- resina cationica alimentare forte con alta capacità di scambio; - spie luminose di funzionamento; - Serbatoio accumulo del sale e la preparazione della salamoia, nonché per la rigenerazione della stessa. DATI TECNICI - Pressione di collaudo: 7 bar; - Pressione di esercizio: 3-4 bar; - Pressione minima di rigenerazione: 1.7 bar; - Temperatura massima: +40°C; - Assorbimento elettrico: 5W; - tensione di alimentazione: 220-50 Hz; - Resina: lt 36; - attacchi: 1"; - Portata: mc/h 2,5; - Consumo sale: min6,5 max 7,3; - Dimensioni bombola: diam.mm 265 altezza 1310; - Dimensioni tino salamoia: lt100, diam.500, altezza 770; - Peso: Kg 44.				
BS4D-METANO	BRUCIATORE METANO GENERATORE LVP250/A200	1	3.340,00		3.340,00
	Bruciatore di gas metano a basse emissioni inquinanti, inferiori ai limiti previsti dalla normativa europea. Dotato di corpo in alluminio e cofano insonorizzato, per la regolazione dell'aria basta agire sul rinvio meccanico esterno, senza smontare il cofano. L'apparecchiatura di controllo digitale rileva le anomalie in fase di accensione e le cause di malfunzionamento. I collegamenti elettrici sono facilitati ed il grado di protezione elettrica è IP40. Il bruciatore viene fornito di: rampa, testa lunga, giunti antivibranti e kit trasformazione G.P.L. Potenza: Kw 110/140-246.				
ARM902ST	ARMADIO DEPOSITO e PORTASCOPE mm 960x400	1	1.550,00		1.550,00
	Armadio deposito materiale di pulizia e portascopo multiuso. E' costruito interamente in acciaio inox AISI304 e conforme a norme CE, porta a battente, tetto inclinato, poggiate su piedi fissi. Dimensioni: mm.960*400*2050.				
ARM9013P	ARMADIO SPOGLIATOIO A 3 POSTI mm1350x450	1	1.650,00		1.650,00
	Armadio spogliatoio a tre posti costruito interamente in acciaio inox AISI304 e conforme a norme CE, versione con tetto inclinato e suddivisione interna, poggiate su piedi fissi. Dimensioni: mm. 1350*450*2050 H.				
CN10.04	CELLA PRODOTTI FRESCI 10 mc TEMP. 4°C	1	7.200,00		7.200,00
	CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE - cella del tipo industriale di 10 mc, costituita da: - pannelli preverniciati; - tetto preverniciato zincato; - porta a tamponi isoterma a bassa temperatura, di dimensioni mm 900*1800 h (a richiesta porte di dimensioni superiori sia a tamponi che scorrevoli); - impianto elettrico di collegamento fra quadro e gruppo.				

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLI	QT	PREZZO UNIT. €	SC%	PREZZO TOT. €
	Gruppo frigo, avente le seguenti caratteristiche: - Gruppo frigo di tipo monoblocco per applicazione a tampone sulla parete della cella utilizzabili nel caso in cui sia necessario il controllo della temperatura ed umidità. - La distribuzione dell'aria è ottenuta senza l'utilizzo di canalizzazioni, ma con una griglia direzionale, dotata di alette regolabili sia in senso orizzontale che verticale. A richiesta può essere fornita la canalizzazione di mandata dell'aria. Il campo di lavoro dei gruppi in questione comprende temperature da 2°C a 4°C ed una umidità fino al 40% circa. - La carrozzeria è costituita principalmente da lamiera in acciaio zincata e verniciata a polvere epossidica, con pannelli esportabili per un comodo accesso ai componenti interni. Le unità sono dotate di: - compressori del tipo ermetico raffreddati dal gas aspirato, completi di protezione integrale del motore; - batterie di scambio termico, condensatore, evaporatore, recupero di calore, in tubo di rame ed alettatura in alluminio; - valvola termostatica; - variatore elettronico di velocità; - evaporazione automatica dell'acqua di condensa, consente di evitare tubazioni di scarico o sistemi di raccolta esterni; - quadro elettrico di comando e controllo, composto da interruttori, lampade spia, e della centralina elettronica per il controllo della temperatura ed umidità, completa di impostazione dei tempi di marcia e sosta. Programmando correttamente la centralina, il condizionatore può lavorare sia come stagionatura che come asciugamento; - sistema di riscaldamento tramite resistenze elettriche; - sistema di umidificazione tramite riscaldamento di acqua fornita dalla rete; - psicrometro da posizionarsi in cella per un ulteriore controllo di temperatura ed umidità; - sbrinamento a gas caldo. OPTIONAL DISPONIBILE A RICHIESTA PER IL GRUPPO FRIGO - Condensazione ad acqua; - Protezione sulle batterie di scambio termico, per eliminare ogni problema di corrosione, dovuti a prodotti ad ambienti particolari; - Ricambio d'aria: sistema di estrazione dell'aria comandato direttamente dalla centralina, consistente in un ventilatore aspirante, una griglia di protezione, una serranda munita di flap; - Pannello controllo e comandi a distanza.				
	impianto vapore /latte /siero /acqua di rete compreso di elettropompe	1	39.500,00		39.500,00

TOTALE OFFERTA**EUR 188.915,00**

PAG. 14/14