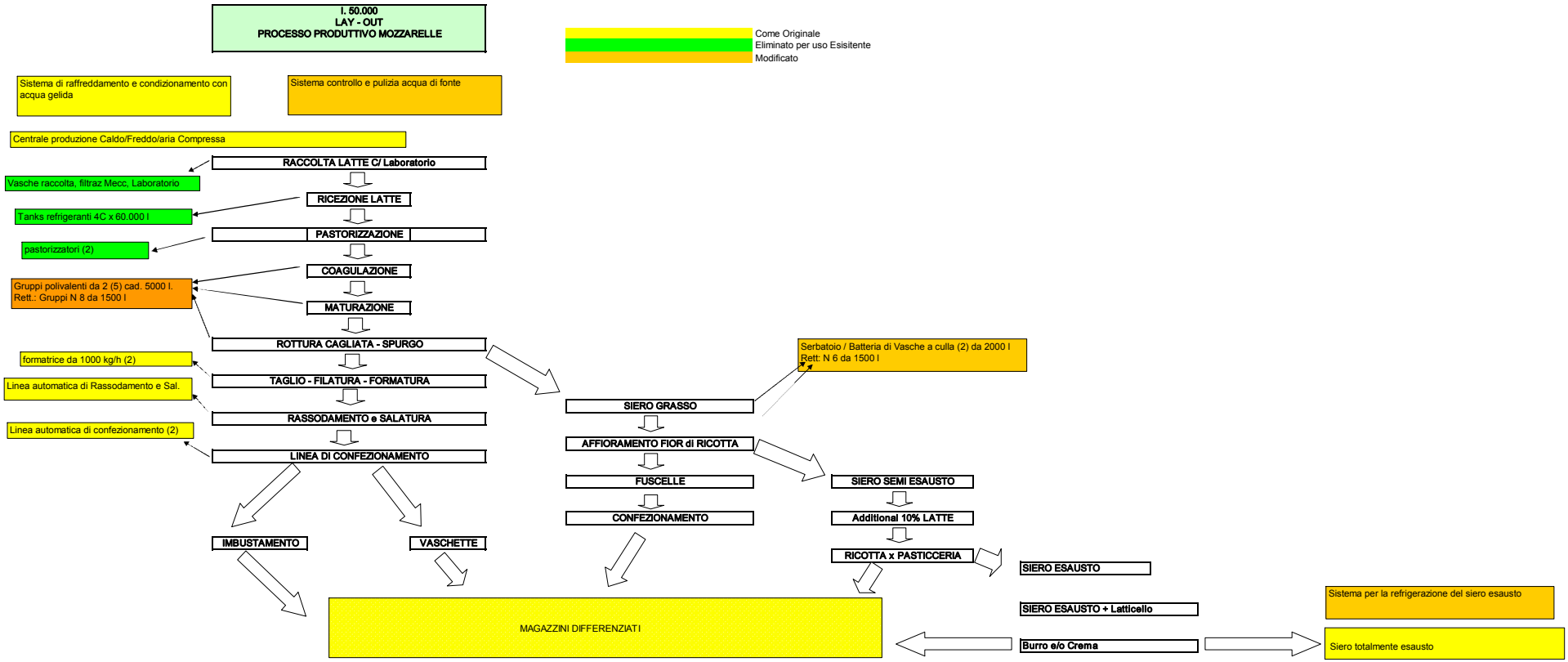
I. 50.000
LAY - OUT
PROCESSO PRODUTTIVO MOZZARELLE
Come Originale
Eliminato per uso Esisitente
Modificato
Sistema di raffreddamento e condizionamento con acqua gelida
Sistema controllo e pulizia acqua di fonte
Centrale produzione Caldo/Freddo/aria Compressa
RACCOLTA LATTE C/ Laboratorio
Vasche raccolta, filtraz Mecc, Laboratorio
RICEZIONE LATTE
Tanks refrigeranti 4C x 60.000 l
PASTORIZZAZIONE
pastorizzatori (2)
COAGULAZIONE
Gruppi polivalenti da 2 (5) cad. 5000 l.
Rett.: Gruppi N 8 da 1500 l
MATURAZIONE
ROTTURA CAGLIATA - SPURGO
formatrice da 1000 kg/h (2)
TAGLIO - FILATURA - FORMATURA
Linea automatica di Rassodamento e Sal.
RASSODAMENTO e SALATURA
Linea automatica di confezionamento (2)
LINEA DI CONFEZIONAMENTO
IMBUSTAMENTO
VASCHETTE
SIERO GRASSO
Serbatoio / Batteria di Vasche a culla (2) da 2000 l
Rett: N 6 da 1500 l
AFFIORAMENTO FIOR di RICOTTA
FUSCELLE
CONFEZIONAMENTO
SIERO SEMI ESAUSTO
Additional 10% LATTE
RICOTTA x PASTICCERIA
SIERO ESAUSTO
SIERO ESAUSTO + Latticello
Burro e/o Crema
Sistema per la refrigerazione del siero esausto
Siero totalmente esausto
MAGAZZINI DIFFERENZIATI