Avedemil

Equipements et matériels de fromagerie

CUVE DE FABRICATION FROMAGÈRE

SKH50-1500

CUVE DE FABRICATION FROMAGÈRE

SKH50-1500

Avedemil
Equipements et matériels de fromagerie

QUALITÉ FIABLE

TECHNOLOGIE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

UTILISATION MULTIFONC-TION

RENDEMENT ÉLEVÉ

Les cuves de fabrication de fromage sont utilisées pour le traitement thermique du lait en produits laitiers.

SCAN ME

Avantages

1. L'efficacité énergétique.
2. Une agitation diversifiée et efficace.
3. Le traitement automatisé.
4. Contrôle et nettoyage simples
5. Expansion de la fonctionnalité de l'appareil

Avedemil

Equipements et matériels de fromagerie

CUVE DE FABRICATION FROMAGÈRE

SKH50-1500

Avedemil
Equipements et matériels de fromagerie

BASIC

SKH50-650l

≤ 85°C

Rendement énergétique

Automatisation

Une cuve de fabrication de fromage avec une construction simple à trois chemises (bain d'eau), chauffage électrique (EL), raccords pour le refroidissement avec l'eau du réseau de distribution et un agitateur à hélice.

Régulation simple de la température définie.

BASIC+

SKH50-650l

≤ 90°C

Rendement énergétique

Automatisation

Régulation automatique avancée MC 500 et surveillance de la température définie.

ADVANCED

SKH100-1500l

≤ 85-100°C

Rendement énergétique

Automatisation

Une cuve de fabrication de fromage avancée et extrêmement économe en énergie (pompe circulaire) avec une construction simple à trois chemises économe en économise qui découpe automatiquement la masse de fromage (tranche-caillé automatisés). Positionnée sur un support stable avec un mécanisme d'inclinaison. Couvercle en inox pour la protection du moteur.

Régulation simple de la température prédéfinie. Modèles avec différentes options de chauffage (HW, EL, EW) et refroidissement.

ADVANCED+

SKH100-1500l

Recommandé !

≤ 90°C

Rendement énergétique

Automatisation

Processus de découpe, de chauffage (EL) et de refroidissement automatisés. Régulation automatique avancée MC 500 et surveillance de la température définie.

SASU AVEDEMIL - ZI NORD - Chemin des pinats - 16700 - Ruffec - FRANCE -
Tel: 00 33 (0) 5.45.89.11.48
Contact@avedemil.com - site : www.avedemil.com

Avedemil

Equipements et matériels de fromagerie

CUVE DE FABRICATION FROMAGÈRE

SKH50-1500

Avedemil
Equipements et matériels de fromagerie

PROFESSIONAL

SKH100-1500l

Recommandé !

≤ 100°C

Rendement énergétique

Automatisation

Une cuve de fabrication de fromage professionnelle, autonome et efficace pour les utilisateurs experts. Permet un chauffage plus rapide et dispose d'un système de pressurisation fermé (températures plus élevées) et de refroidissement indirect. Découpe automatiquement la masse de fromage (tranche-caillé automatisés). Positionnée sur un support stable avec un mécanisme d'inclinaison. Couvercle en inox pour la protection du moteur.

Régulation automatique avancée MC 500 et surveillance de la température définie.

PREMIUM

SKH100-1500l

≤ 100°C

Rendement énergétique

Automatisation

Régulation automatique avancée avec surveillance et enregistrement de la température avec le MC 500 R. Intérieur poli 2R. Module de sélection de puissance du réchauffeur électrique. Agitateur en Z central, pales de brassage et bande pour caillé.

PROFESSIONAL / PREMIUM

Construction économe en énergie - consommation d'énergie réduite. Chauffage plus rapide – réchauffeurs électriques plus puissants • Système de chauffage fermé (pression) (chauffage jusqu'à 100 °C) • Refroidissement indirect via échangeur de chaleur (plus grande longévité du réchauffeur)

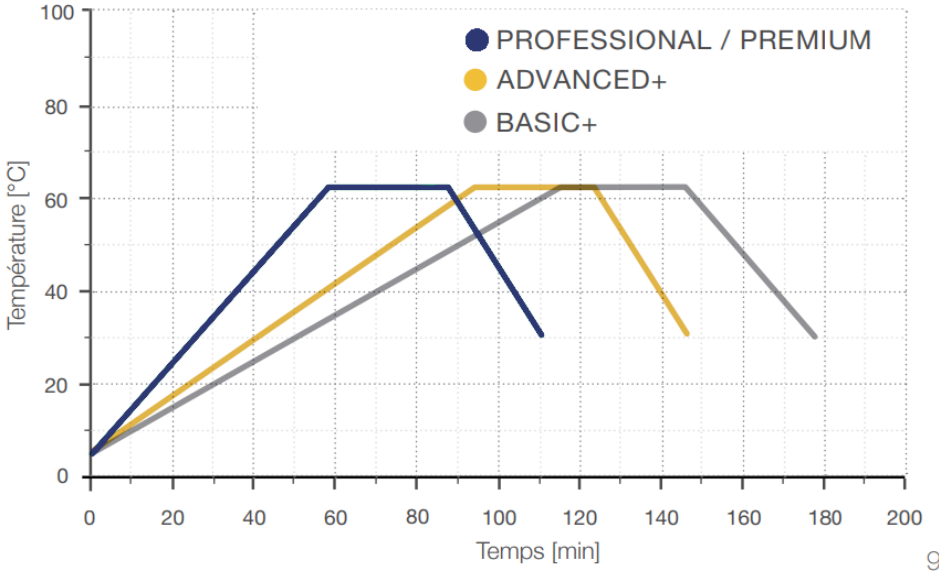
ADVANCED+

Construction économe en énergie – consommation d'énergie réduite • Décantation d'énergie plus rapide (pompe à eau) • Régulation automatique de la température

BASIC+

Construction simple

• Régulation automatique de la température



SASU AVEDEMIL - ZI NORD - Chemin des pinats - 16700 - Ruffec - FRANCE -
Tel: 00 33 (0) 5.45.89.11.48
Contact@avedemil.com - site : www.avedemil.com

Avedemil

Equipements et matériels de fromagerie

CUVE DE FABRICATION FROMAGÈRE

SKH50-1500

Avedemil
Equipements et matériels de fromagerie

Cuves de fabrication de fromage **SKH**	BASIC	BASIC+	ADVANCED	ADVANCED+	PROFESSIONAL	PREMIUM
SOURCE D'ALIMENTATION :	EL	EL	EL / HW / EW	EL	EL / HW / EW	EL / HW / EW
CHAUFFAGE JUSQU'À :	85°C	90°C	85 / 100 / 100°C	90°C	100°C	100°C
CUVE						
Matériau durable et fiable - **acier inoxydable**	AISI 304	AISI 304	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316
Construction économe en énergie - **soudage au laser**	/	/	●	●	●	●
Vidange plus rapide et plus simple - **sortie plus grande**	○	○	○	○	○	○
Échange thermique plus efficace - **refroidissement indirect (échangeur de chaleur à plaques)**	/	/	/EL ●HW ●EW	/	●	●
Consommation d'énergie inférieure - **pompe à eau**	/	/	●	●	●	●
Refroidissement économe en énergie - **refroidissement en deux phases**	/	/	/	○	○	○
Moins de nettoyage, gain de temps - **intérieur de cuve poli 2R**	/	/	○	○	○	●***
AGITATEURS						
Agitateur à hélice – 23 tr/min, couvercle en deux parties	●	●	/	/	/	/
Découpe automatisée de la masse de fromage - **un tranche-caillé automatisé en trois parties, couvercle en deux parties**	○	○	●	●	●	●
Pour le mélange à plus de 60 °C - **un agitateur en Z central**	○	○	○	○	○	●
Pour le séchage des grains de fromage - **pales de brassage**	○	○	○	○	○	●
CONTRÔLE						
Régulation de température simple **Eliwell**	●	/	●	/	/	/
Régulation de température automatique avancée **MC 500**	/	●	/	●	●	/
Régulation de température automatique avancée avec enregistreur - **MC 500 R**	/	/	/	○	○	●
Contrôleur avancé pour le plus haut niveau d'automatisation - **MC 700i**	/	/	/	○	○	○
Enregistrement du processus - **enregistreur de température** (différentes options)	○	○	○	○	○	○
Régulation de la direction d'agitation et de la vitesse de l'agitateur/tranche-caillé	○	○	●	●	●	●
Économie d'énergie avec les petits lots - **module de sélection de puissance du réchauffeur électrique**	○	○	○	○	○	●
En cas de surtension (foudre) - **un module pour le fonctionnement sans contrôleur**	/	○	/	○	○	○

* mécanique, à partir de 500 litres inclus, la pente est pneumatique ** jusqu'à 650l inclus, *** jusqu'à 1000l

● inclus ○ option / non disponible

Options de chauffage :

EL ... chauffage utilisant des réchauffeurs électriques
HW ... chauffage utilisant l'eau chaude d'une chaudière utilisant l'énergie solaire, pompe à chaleur, etc.
EW ... chauffage combiné (eau chaude et réchauffeurs électriques)
ST ... chauffage indirect à la vapeur sur demande

Puissance de chauffage requise pour le chauffage de 100 l			
ΔT – variation de température	ΔT=30°C	ΔT=60°C	ΔT=90°C
Énergie requise	3,7 kWh	7 kWh	10,5 kWh

SASU AVEDEMIL - ZI NORD - Chemin des pinats - 16700 - Ruffec - FRANCE -
Tel: 00 33 (0) 5.45.89.11.48
Contact@avedemil.com - site : www.avedemil.com

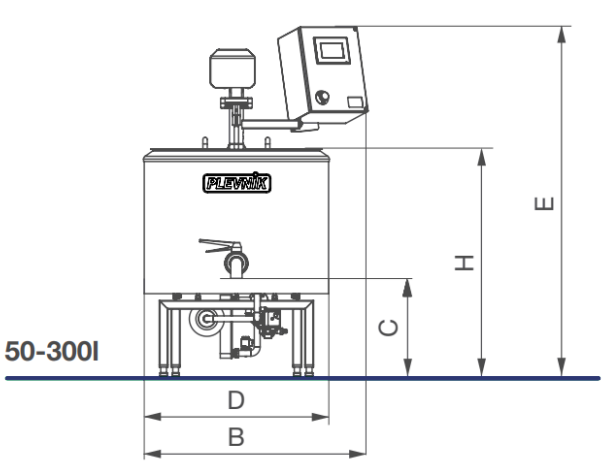
Avedemil

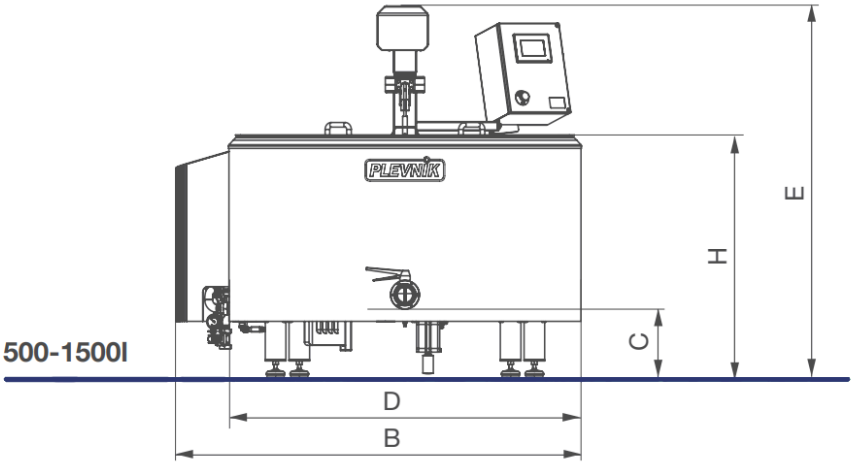
Equipements et matériels de fromagerie

CUVE DE FABRICATION FROMAGÈRE

SKH50-1500

Avedemil
Equipements et matériels de fromagerie





Type	Puissance de chauffage (kW)					Dimensions (mm)					Connexions pour eau de refroidissement	Connexions pour eau chaude	Poids (kg)	De sortie (DN)
	Basic Basic+	Advanced	Advanced+	Professional / Premium										
	Réchauffeurs électriques* pour : EL	Réchauffeurs électriques* pour : EL / EW	Réchauffeurs électriques* pour : EL	Réchauffeurs électriques* pour : EL / EW	Puissance recommandée du poêle à eau chaude : HW / EW	D	H	C	B	E				
SKH 50	4/4	-/-	-	-/-	-	Ø545	910	525	930	1470	1/2"	3/4"	90	DN50
SKH 100	6/6	6/6	6	9/6	35	Ø745	910	525	1020	1470	1/2"	3/4"	125	DN50
SKH 200	10/12	10/10	12	18/12	35	Ø845	1025	475	1025	1595	1/2"	1"	170	DN50
SKH 300	12/15	12/12	15	20(24)/15	35	Ø1000	1025	475	1105	1600	3/4"	1"	230	DN65
SKH 500	12/20	18/18	20	30(36)/24	35 / 65	Ø1125	1035	330	1375	1600	3/4"	5/4"	310	DN65
SKH 650	15/24	20/20	24	36(45)/30	65	Ø1280	1035	330	1520	1610	1"	5/4"	360	DN65
SKH 800	-/-	24/20	30	45/30	65 / 95	Ø1400	1030	320	1925	1590	1"	5/4"	395	DN65
SKH 1000	-/-	24/20	30	45(60)/45	65 / 95	Ø1525	1045	315	1755	1600	1"	5/4"	465	DN80
SKH 1250	-/-	24/20	30	45(60)/45	65 / 95	Ø1525	1205	315	1525	1795	1"	6/4"	525	DN80
SKH 1500	-/-	30/30	30	60/45	95	Ø1521	1386	340	1521	1955	1"	6/4"	670	DN80

Connexion d'alimentation

400 V 3N 50 Hz/EL : 4-60 kW et HW 230 V 1N 50 Hz . Puissance nominale finale de l'appareil (PUISSANCE CHAUFFANTE + 0,5kW).

Il est possible de s'adapter à d'autres paramètres de puissance (60 Hz, etc.) sur demande

SASU AVEDEMIL - ZI NORD - Chemin des pinats - 16700 - Ruffec - FRANCE -
Tel: 00 33 (0) 5.45.89.11.48
Contact@avedemil.com - site : www.avedemil.com