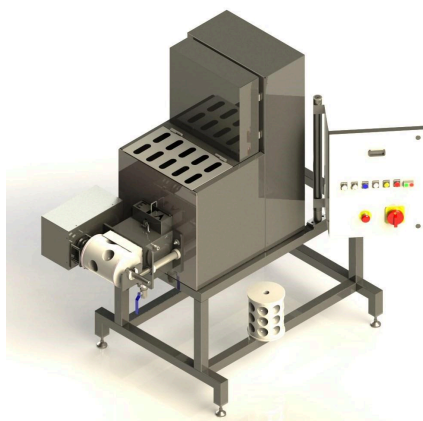


FILATRICE 20 A 60 KG/H

POUR QUELLE UTILISATION ?

Cet appareil permet le filage et le formage de mozzarella en boule, à partir de blocs de caillé provenant des 4 types de lait (bufflonne, vache, chèvre, brebis).



Photos non contractuelles

DETAILS TECHNIQUES

Longueur	Dimensions (mm)		Poids (kg)
	Largeur	Hauteur	
1550	800	1800	260

- Capacité de production : 20 kg par batch, 3 à 6 batchs par heure
- Machine permettant le filage et le formage de fromage type mozzarella
- Cet appareil nécessite l'utilisation d'eau chaude (fourniture extérieure) afin de filer la pâte
- La pâte, une fois filée est envoyée dans 2 vis sans fin qui alimentent le rouleau
- Machine livrée avec 1 rouleau format 125 g
- Puissance 1,5kW, triphasé

OPTIONS

- Broyeur à caillé
- Rouleau complémentaire format cerise 60 g ou 250 g
- Cuve de chauffage eau chaude d'alimentation
- Table support
- Caisses plastiques 35 L 400x600 hauteur 220mm pour refroidissement

