

ФАБРИКА **CASARO**

Каталог оборудования



made by
Casaro[®]

Сыроварня серии Старт 40-200 л	2
Комплект сыродела серии Старт	3
Сыроварня серии Мастер 100-500 л	4
Сыроварня серии Бизнес 300-2000 л	5
Дренажный стол	6
Пресс пневматический для форм D200-500 мм	7-8
Пресс пневматический с горизонтальным размещением форм	9
Формователь с подпрессовкой пласта под слоем сыворотки	10
Солильный бассейн	11
Маслобойка	12
Мобильная станция СІР с ручным управлением	13
Ванна длительной пастеризации 300 / 500 л	14
Станция подготовки горячей воды	15
Резервуар / реактор / емкость закрытого типа до 1000 л	16
Автоматизированный аппарат для приготовления закваски	17
Дозатор для жидких продуктов без наполнителей	18
Танк-охладитель молока	19
Автомат для нанесения латекса на сыр	20
Линия по производству сыра халлуми	21



Автоматические сыроварни используются для термической обработки молока (40 - 200 литров) в молочные продукты, такие как: сыр, творог, йогурт, пастеризованное молоко. Они обеспечивают нагрев и охлаждение молока в диапазоне от 4°C до 90°C. Сыроварни изготовлены в соответствии с российскими стандартами и последними достижениями в молочной промышленности.

ПРЕИМУЩЕСТВА

Компактное исполнение позволяет установить сыроварню в любом помещении.

Качественные материалы и первоклассная обработка шва гарантируют чистоту и гигиену техпроцесса.

Чаша имеет устройство наклона для полного опорожнения. Водяной насос способствует лучшему теплообмену, что ускоряет процессы нагрева и охлаждения и, таким образом, экономит энергию и деньги.

Блок автоматики собственного производства обеспечивает эффективный и точный процесс изготовления сыра.



СЫРОВАРНЯ 120 / 160 / 200 л

автоматическая пастеризация и поддержание температуры продукта по двум датчикам температуры

охлаждение проточной водой с блока управления

нагрев электрический (мощность 12 / 15 / 18кВт)

максимальная температура нагрева рубашки 95 °C

блок управления в герметичном корпусе IP67

два датчика температуры: рубашки и продукта.

вымешивающее устройство с изменяемой скоростью вращения 0- 50 об/мин

насадка миксера якорного типа изготовлена из нержавеющей стали марки AISI304

толщина металла рабочей емкости 2 мм

крышка из двух сегментов

мотор-редуктор 380v/120Вт на поворотной консоли

сливной кран 76мм

рассекатель (разбивает поток при вымешивании, позволяя избежать эффекта «карусели», для более эффективного вымешивания)

регулируемые опоры в комплекте



СТОЛ ФОРМОВОЧНЫЙ

внешние размеры
700 x 830 x H567 мм

формы пластиковые,
D120мм 20шт

СТОЛ ДРЕНАЖНЫЙ

габаритные размеры стола
700 x 1300 x H930

КОМПЛЕКТ РУЧНЫХ ЛИР (вертикальная и горизонтальная)

ФАЛЬШДНО

КНИЖКА



Автоматические сыроварни используются для термической обработки малых количеств молока (100-500 литров) в молочные продукты, такие как: сыр, творог, йогурт, пастеризованное молоко. Они обеспечивают нагрев и охлаждение молока в диапазоне от 4°C до 100°C. Сыроварни изготовлены в соответствии с российскими стандартами и последними достижениями в молочной промышленности.

ПРЕИМУЩЕСТВА

До 30% меньше потребления энергии благодаря хорошо изолированной чаше сыроварни и панельному теплообменнику, сваренному лазером, которые обеспечивают эффективный обмен энергией и длительный жизненный цикл устройства. Водяной насос способствует лучшему теплообмену, что ускоряет процессы нагрева и охлаждения и, таким образом, экономит энергию и деньги.

ОПЦИИ

комплект сменных лир
 передвижная или стационарная
 платформа для оператора
 «паровая рубашка»
 нагрев от сторонних источников энергии
 материал чаши AISI 316

Удобное и простое управление с помощью интеллектуальных контроллеров, которые управляют процессами и делают рабочий день более эффективным и организованным. Экономьте время и деньги за счет задержки запуска и завершения процессов. Установите их таким образом, чтобы утром термообработанное молоко было готово для приготовления сыра.



Автоматические сыроварни используются для термической обработки средних количеств молока (300 -5000 литров) в молочные продукты, такие как: сыр, творог, йогурт, пастеризованное молоко. Они обеспечивают нагрев и охлаждение молока в диапазоне от 4°C до 100°C. Сыроварни изготовлены в соответствии с российскими стандартами и последними достижениями в молочной промышленности.

ПРЕИМУЩЕСТВА

До 30% меньше потребления энергии благодаря хорошо изолированной чаше сыроварни и панельному теплообменнику, сваренному лазером, которые обеспечивают эффективный обмен энергией и длительный жизненный цикл устройства. Водяной насос способствует лучшему теплообмену, что ускоряет процессы нагрева и охлаждения и, таким образом, экономит энергию и деньги.

Удобное и простое управление с помощью интеллектуальных контроллеров, которые управляют процессами и делают рабочий день более эффективным и организованным. Экономьте время и деньги за счет задержки запуска и завершения процессов. Установите их таким образом, чтобы утром термообработанное молоко было готово для приготовления сыра.



ОПЦИИ

- комплект сменных лир
- передвижная или стационарная платформа для оператора
- «паровая рубашка»
- нагрев от сторонних источников энергии
- материал чаши AISI 316

Используется для производства сыра и для стабилизации рН творога (для выработки сыра типа «Паста Филата»)



ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

Дренажный стол оснащен перфорированным листом из нержавеющей стали AISI 304, который позволяет легко сливать сыворотку.



По готовности сырного зерна полученная масса выгружается непосредственно на дренажный стол для формирования пласта (в том числе для сыров типа «Паста Филата»), для дренажа творожной массы.

Для полутвердых и твердых сыров прессование производится с использованием перфорированных листов. Затем пласт разрезают на блоки и помещают в формы. Используя распределительную воронку обеспечивается формирование сыра способом налива.

ОПЦИИ

Лист из нержавеющей стали AISI 304 / 316 для предварительного прессования.

Лист для регулировки высоты пласта.

Лист предварительной резки.

Насос для извлечения молочной сыворотки.

Пневматическая система для прессования сырной массы.

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ

1.000 x 1.000 x 300 mm

2.000 x 1.000 x 300 mm

2.500 x 1.000 x 300 mm

3.000 x 1.000 x 350 mm

4.000 x 1.000 x 350 mm

5.000 x 1.000 x 350 mm



Вертикальный пневматический пресс для сыра использует сжатый воздух для эффективного прессования сырной массы.

Сила нажатия может быть легко адаптирована к вашим рецептам. Подходит для прессования 50-300 кг сырной массы в формах, расположенных в одной плоскости, обеспечивая равномерную нагрузку на каждую форму.

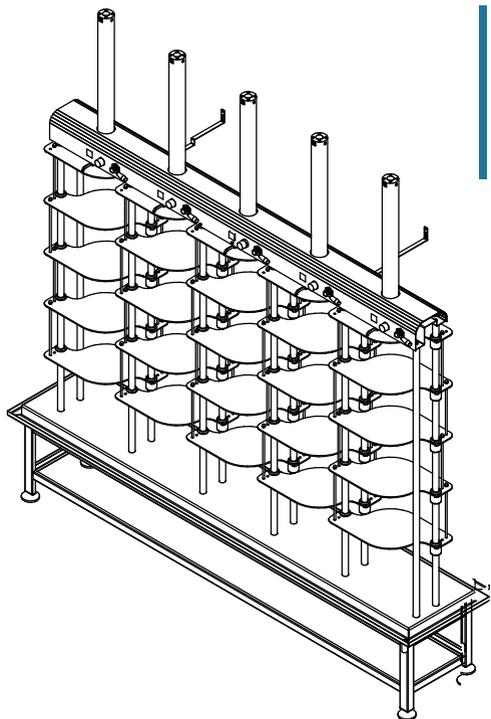
Контролируемый процесс. Усилием нажатия можно легко управлять вручную.

Пресс изготовлен из нержавеющей стали и обеспечивает легкую очистку поверхностей.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- количество пневмоцилиндров – от 1 до 6
- манометр цифровой/аналоговый
- рабочее давление – от 0 до 8 bar
- выполнен из нержавеющей стали AISI 304
- толщина металла 3-5 mm
- гигиеническое исполнение
- предусмотрено крепление пресса к стене





Вертикальный пневматический пресс для сыра использует сжатый воздух для эффективного прессования сырной массы.

Сила нажатия может быть легко адаптирована к вашим рецептам. Подходит для прессования 50-300 кг сырной массы в формах, расположенных в одной плоскости, обеспечивая равномерную нагрузку на каждую форму.

Контролируемый процесс. Усилием нажатия можно легко управлять вручную.

Пресс изготовлен из нержавеющей стали и обеспечивает легкую очистку поверхностей.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

количество пневмоцилиндров – от 1 до 6

количество полок от 3 до 6

манометр цифровой (точность 0,01 bar)/аналоговый
рабочее давление – от 0 до 8 bar

выполнен из нержавеющей стали AISI 304

толщина металла столешницы 3 mm, полок – 5 mm

гигиеническое исполнение пресса и элементов пневматики

предусмотрено крепление пресса к стене



Горизонтальный пневматический пресс для сыра использует сжатый воздух для эффективного прессования сырной массы.

Сила нажатия может быть легко адаптирована к вашим рецептам. Преимущество данного пресса в том, что сила прессования одинакова для всех форм подряд. Результат – более равные размеры сыра, высокий уровень повторяемости продукта.

Подходит для прессования 50-300 кг сырной массы в сырных формах, загруженных одновременно в 2-8 рядах прессования. Контролируемый процесс.

Усилием нажатия можно легко управлять вручную. Пресс изготовлен из нержавеющей стали и обеспечивает легкую очистку поверхностей.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

количество пневмоцилиндров – от 1 до 6
манометр цифровой/аналоговый
рабочее давление – от 0 до 8 bar
выполнен из нержавеющей стали AISI 304
толщина металла 3-5 mm
гигиеническое исполнение

НАЗНАЧЕНИЕ

Универсальное оборудование для формирования и подпрессовки сырного зерна.

Формирование сырного зерна в пласте под слоем сыворотки и без.

Формирование различных размеров пласта.

Равномерная подпрессовка сырного зерна.

Прессование зерна в формах.

Формирование зерна насыпью через распределительную воронку.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

внутренняя чаша от 800x1400x300 до 1000x2000x400

перфорированная вставка

сетка/перегородка дренажная в комплекте

пластина подпрессовочная от 2 шт.

мост с тремя пневмоцилиндрами от 2 шт.

пневмоцилиндр D 40, нагрузка 50 кг

манометр с шагом деления 0,2 bar

нержавеющая сталь AISI 304

кран для слива сыворотки D38мм/D51 мм

комплект роликов из нержавеющей стали D 150 мм





После прессования сырные головы необходимо погрузить в рассол для посола сыра.

Помимо добавления вкуса, соль предохраняет сыр от порчи, извлекает влагу и укрепляет текстуру сыра во взаимодействии с его белками.

Опционально бассейн комплектуется системами фильтрации, циркуляции и охлаждения солевого раствора.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

размер чаши : 4536x800x850мм

рабочая ванна AISI 316

каркас и облицовка AISI 304

толщина чаши 2 мм

ОПЦИИ

термоизолированный корпус

прижимные пластины

панельная рубашка в стенках ванны для охлаждения

система фильтрации и циркуляции солевого раствора

перфорированная кассета для соли
погружные корзины





Современное устройство для быстрого и эффективного производства масла. Электродвигатель с регулируемой скоростью обеспечивает управление технологическим процессом и адаптивность к различному содержанию жира в продуктах (до 36%).

Лопатки для перемешивания, расположенные близко к стенке, ускоряют процесс, гарантируют эффективное сбивание даже при минимальном заполнении маслобойки, и равное расположение пахты в масле.



Крышка маслобойки обеспечивает безопасную и контролируемую обработку благодаря прозрачному смотровому окошку из оргстекла. Опциональный панельный теплообменник охлаждает продукт во время технологического процесса.



НАЗНАЧЕНИЕ Обеспечение высококачественной мойки теплообменников, трубопроводов и емкостного оборудования.

объем моющего раствора 400 литров

теплоизоляционный корпус

нагрев и поддержание t С от стороннего источника нагрева

коллекторы с ручными дисковыми затворами

возможность подключения дополнительных емкостей (вода, дезинфектант)

насос 5 кВт / 3 bar / 25 м³ в час

материал AISI 304 (AISI 316 по запросу)

РАБОЧИЙ ОБЪЕМ 300 / 500 л



Устройство выгодно отличается от прочих решений, представленных на рынке:

изготовлено только из нержавеющей стали AISI304

толщина металла рабочей ёмкости - 3мм, дно чаши - прокатанное, с радиусом загиба R20

высокая скорость нагрева

быстрое охлаждение за счёт наличия дополнительной панельной рубашки

траверса с размещёнными на ней мощным редуктором, штуцером подачи продукта, головкой SIP мойки

два варианта исполнения крышек: на петлях с регулируемым усилием открывания и съёмные

управление ВДП: автомат/полуавтомат

рамная мешалка имеет быстросъёмный механизм



Предназначена для обеспечения эффективного нагрева продукта в сыроизготовителях и пастеризаторах от 500 литров рабочего объема.



Фабрика выпускает три типа модулей подготовки горячей воды:

ГАЗОВЫЕ (встроенный газовый котел 80-250кВт пр-во Россия)

ДИЗЕЛЬНЫЕ (встроенный дизельный котел 50/100/150кВт пр-во Италия)

ПАРОВЫЕ (автоматический модуль отбора энергии пара через теплообменник 100/150/200 кВт).

Температура теплоносителя - до 110°C.
Объем запасенной «перегретой» воды - до 300 литров.

Модуль полностью автономен и автоматизирован. Применяется на производствах с дефицитом электроэнергии и при необходимости быстрого нагрева (пастеризации) больших объемов продукта (от 500 литров) в емкостях и проточным способом. Обеспечивает автоматические сыроварни CASARO необходимым количеством горячей (перегретой) воды, для быстрого нагрева продукта в автоматическом режиме «перегретой» воды - до 300 литров





ПРИМЕНЕНИЕ

Изготовление йогуртов/кефира

Пастеризация продукта и его охлаждение

Термическая обработка продукта с повышенными требованиями к чистоте техпроцесса

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочий объем 300/500/750/1000л

Сталь AISI304 (AISI316 ОПЦИЯ)

Динамическая «рубашка» до 110С

Эффективная мешалка, «фреза» - ОПЦИЯ

Дно торосферическое / коническое

Автоматическое исполнение процессов
НАГРЕВ / ВЫДЕРЖКА / ОХЛАЖДЕНИЕ



Силовой блок вынесен в отдельный модуль

Два спрейбола для подключения к СІР мойке

Рабочий объем от 100 до 3000 л

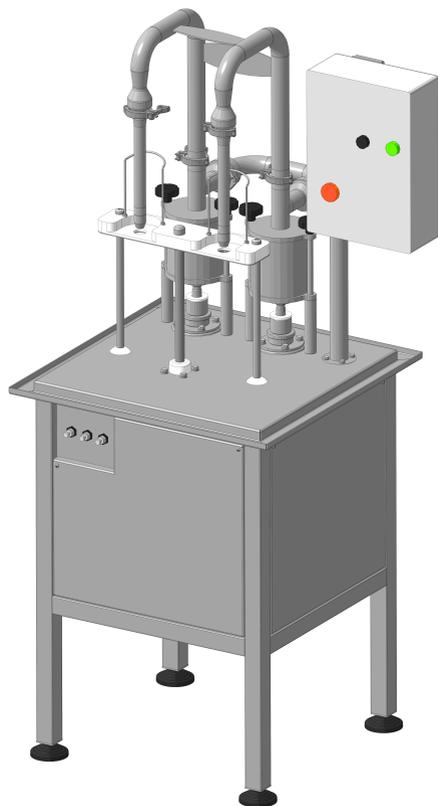


ПРЕИМУЩЕСТВА

Ряд наиболее важных технологических операций проводится в автоматическом режиме:

- заполнение емкости;
- нагрев до температуры $(95 \pm 2) \text{ } ^\circ\text{C}$ (при непрерывном перемешивании);
- выдержка в течение (30 ± 5) мин (при непрерывном перемешивании);
- охлаждение до температуры заквашивания $(30 \pm 2) \text{ } ^\circ\text{C}$;
- внесение закваски;
- перемешивание;
- сквашивание;
- охлаждение до $(4 \pm 2) \text{ } ^\circ\text{C}$ (при периодическом перемешивании);
- хранение не более 24 ч;
- дозированная подача готовой закваски.

Рабочая емкость снабжена магистралью из гибких шлангов или нержавеющей трубопроводов, которая присоединена к резервуару через запорную арматуру. Магистраль имеет кламповый узел соединения. Перед началом внесения культуры магистраль подвергается воздействию пара, после чего кламповый разъём разбирается, и к магистрали присоединяется емкость, содержащая биокультуру (3-10L). Подготовленный сжатый воздух, поступая в емкость с культурой, вытесняет ее в основной резервуар. В процессе приготовления закваски резервуар подвергается избыточному давлению подготовленным воздухом, что препятствует попаданию внутрь ёмкости патогенных микроорганизмов. Выгрузка готовой закваски осуществляется путём замещения готового продукта подготовленным воздухом.



Предназначен для дозирования жидких продуктов (молоко, термостатный йогурт, кефир) без фракций (наполнителей) в бутылку.

- производительность до 700 л/ч
- 2 дозирующие головки
- основание под тару с пневмоподъемом
- дозирующие головки опускаются, имеют пеногасители
- регулировка скорости поднятия / опускания основания под тару и дозирующие головки
- стандартная дозировка в бутылки 0,5/1 L
- быстрая перенастройка между объемами
- изготовлен из нержавеющей стали AISI304
- компоненты пневматики SMC, CAMOZZI
- потребляемая мощность до 3 кВт

Режимы работы

Дозирование (крайнее левое положение тумблера) - оператор ставит / убирает тару, следующее заполнение после нажатия кнопки запуска процесса дозирования.

Технический режим (крайнее правое положение тумблера) - проводится промывка дозатора. Для этого подключается шланг подачи моющего раствора к трубе входа продукта, для возврата моющего раствора присоединяются шланги на дозирующие головки, которые опускаются в емкость с моющим раствором. Дозатор прогоняет через себя моющий раствор, промывая себя сам.

Молочный танк-охладитель - это резервуар с термоизолированным корпусом и собственной холодильной установкой, предназначенный для быстрого понижения температуры с последующим автоматическим поддержанием ее на заданном уровне в течение 48 – 72 часов.

- панельный испаритель для хладогена (изготовлен путем портальной лазерной сварки)
- теплоизоляция от 45 мм
- минимальное заполнение резервуара 20%
- материал чаши - нержавеющая сталь AISI304, **3 мм!**
- идеальная поверхность чаши
- надежный пружинный механизм подъема крышки
- мешалка лопастного типа
- рама из нержавеющей стали AISI304
- удобная эргономичная ручка
- потребляемая мощность 1,2 кВт
- охлаждение **полного объема** резервуара с молоком от +36 до +4С за 4 часа



CASARO^{series}
FROST

Управление охладителем

Блок контроля и управления охладителем молока с визуализацией режимов работы на базе контроллера, с возможностью настроек мешалки в ручном режиме.

Функционирование машины может быть автоматическим или полуавтоматическим (по одной головке сыра). Нанесение латекса осуществляется с помощью 1 распылителя для покраски сыров, установленного внутри кабины машины. Сыр поступает один за другим с помощью пневматического толкателя. Когда головка сыра помещается внутрь кабины, дверцы закрываются и пневматическое устройство поднимает сыр и поворачивает его на 360 градусов, в то время как распылитель покрывает сыр латексом. При выходе из кабины сыры покрыты латексом на верхней и боковой поверхности. Необходимо сделать два прохода, чтобы полностью покрыть головку сыра. Второй проход осуществляется после высыхания предыдущего слоя.

Технические характеристики

Транспортная лента для сыров оснащена мотор-редуктором, шасси из нержавеющей стали AISI304 и регулируемыми ножками по высоте.

Бак (емкость) для латекса под давлением с предохранительным клапаном, объемом 10 литров.

Автоматический распылитель HVLP технологии (большой объем - низкое давление), регулируемый по диапазону открытия (веер) и положению.

Дверцы на входе и на выходе установки с пневматическим управлением.



- производительность до 200 цикл/ч.
- для работы с сырами d150-230 мм и d90-150 (машина оснащена 1 распылителем)
- для работы с сырами d230-350 (машина оснащена 2 распылителями)
- длина транспортной ленты: 2000 мм.
- размеры (ДхШхВ): 2500х1100х2000 мм.
- электрическая мощность: 1 кВт.
- потребление воздуха: 720 л/мин

Эффективность и производительность - от 500 кг сыра в час (на потоке)

Готовый продукт за 3 часа

Однородная равномерная структура сыра

Идеальная нарезка бруска сыра

Сделано из нержавеющей стали AISI304

Эффективная дренажная система

Возможность работы одним оператором

Эргономичный дизайн

Компоненты

- дренажная система
- автоматический пресс с комплектом нержавеющей форм
- рольганг для перемещения форм
- пресс-гильотина
- ванна нагрева - охлаждения с кассетой



Фабрика Casaro — профессиональное оборудование
для сыроделия и переработки молока

8 800 700 93 01

г. Ярославль, ул. Институтская, 9В

info@casaro.ru

www.casaro.ru

made by
Casaro[®]