## Lavorazione di paste filate fresche o congelate

Inox Arte presenta FVA40–FRPA, una macchina concepita per cuocere, filare, impastare e formare paste affettate o in blocchi fresche o congelate di derivazione lattiero-casearia (mozzarelle, fiordilatte, provole, trecce, nodini). Il design compatto

ne fa la soluzione ideale per caseifici di piccole e medie dimensioni. La lavorazione può avvenire sia con vapore diretto e acqua sia tramite il riscaldamento dell'intercapedine con pressione di 1 bar max. A richiesta è possibile far lavorare separatamente filatrice e formatrice. La macchina è realizzata interamente in acciaio inox Aisi 304, con parti a contatto rivestite con materiale antiaderente alimentare. La produzione varia da 120 a 150 kg/h (40 kg/ciclo). La dotazione standard prevede: quadro elettrico in cassa inox con centralina di sicurezza, termoregolatori, regolatori



di velocità (inverter), contapezzi, contalitri digitale, pulsante d'emergenza; interruttori di sicurezza con tecnologia RFID; uno stampo a rullo.

https://www.lattenews.it/iJ64v



## Recupero del siero

Essendo Prototech una società di processo, i suoi impianti soddisfano quasi tutte le esigenze del settore lattiero-caseario. Sviluppa per esempio unità di pastorizzazione HTST ad alta efficienza energetica e sistemi di sanificazione CIP/SIP modulari, con

programmi di lavoro regolabili sia localmente sia da remoto, integrabili anche nelle infrastrutture produttive esistenti. Attualmente l'azienda punta molto sugli impianti per il recupero del siero proveniente dalla lavorazione dei formaggi duri e a pasta filata. Un settore quasi totalmente da sviluppare, in quanto gli impianti esistenti sul mercato, performanti ma economicamente impegnativi, sconsigliano l'investimento là dove le produzioni non permettono un recupero nel breve e medio periodo. Prototech intende proporsi appunto a questi caseifici per lo sviluppo di analisi quantitative e progetti tendenti al recupero quasi totale in sito del siero prodotto, da trasformare in polvere come ingrediente o per la produzione di ricotta o ancora come derivato per la produzione di lattosio.



Importante è anche l'analisi del riutilizzo della parte liquida del siero come acqua per il lavaggio degli impianti, attraverso adeguati processi di osmosi inversa.

https://www.lattenews.it/WgJeC

