

“Su mini Industria Láctea en 1 m2”



“Máquina de Yogurt y Quesos”

Milk&Cheese es una verdadera mini industria láctea, que solo necesita conexión a la red eléctrica (380Volt), es capaz de realizar diversos procesos térmicos entre 2 ° C a 99 ° C sin necesidad de vapor, agua caliente y / o frío del exterior

EXPERIENCIA Y TECNOLOGÍA	Milk&Cheese, esta basada en más de 30 años de experiencia en la producción de lácteos, y quesos. Tecnología de vanguardia, velocidad de producción, flexibilidad y alto rendimiento.
3 VENTAJAS EN 1	Milk&Cheese : <ul style="list-style-type: none"> • Pasteuriza, tratamiento con calor hasta 99 ° C • Refrigerera, y almacena el contenido a 2 ° C • Mantiene el contenido a temperatura constante de fermentación
DIMENSIONES	Requiere un mínimo de espacio (menos de 1 metro cuadrado) se puede colocar de frente o de lado (izquierdo o derecho). Su altura facilita al operador su trabajo.
CONTROL DE	M&C es controlada por un ordenador central, que permite la gestión de las recetas de manera “ MANUAL ” (calor / frío / mezcla) o “ AUTOMÁTICA ”.
GESTIÓN	M&C puede almacenar, de manera sencilla, hasta 10 recetas y controlar de manera automática el funcionamiento de los accesorios como “ dispenser de cuajo e fermento ” “ concentrador automatico ” ideal para la producción de yogurt batido, set y / o bebible.
FLEXIBILIDAD	Cada receta se compone de más de 99 parámetros, controlables y modificables por el ordenador central en completa libertad. Su gran pantalla permite, controlar el proceso productivo, e intervenir a voluntad en tiempo real para cambiar los parámetros previamente establecidos, Libertad de programación, igual a libertad de producción.
AUTOMATIZACIÓN	Es posible programar el inicio retardado de una receta, así como el control de los accesorios. En caso de falta de la alimentación eléctrica se reinicia de forma automática. Milk&Cheese trabaja para ti, sin necesidad de tu presencia.
INNOVACIÓN	El ordenador central, está conectado a la unidad principal a través de un conector que permite su rápida y fácil sustitución, Con Milk&Cheese no dejas nunca de trabajar.
FUTURO	Milk&Cheese son máquinas modernas y de vanguardia, con su ordenador central, se puede actualizar y personalizar en tiempo real su software de control. El tiempo pasa pero M&C será siempre actual.
NO SOLO LECHE	Milk&Cheese puede tratar cualquier producto alimentario, y en particular leche de VACA, CABRA, OVEJA y BÚFALA.
AHORRO	Ahorro de energía, ahorro de espacio, ahorro tiempo por su automatización.
RENTABILIDAD	Producción de una gran cantidad de productos lácteos con una sola máquina, optimización del tiempo de amortización, bajo costo de personal. Milk&Cheese igual a mayor rentabilidad, de nuestra Granja.

Visite el área multimedia de nuestro sitio



“Su mini Industria Láctea en 1 m2”



“Máquina de Yogurt y Quesos”



FDstore di Ferrari Domenico
Via L.Bernini 15 - SPILAMBERTO (MO) IT
Tel. +39.059.781.860 Fax +39.059.789.247
info@fdstore.com

www.fdstore.com

Máquinas automáticas de Yogurt

“Su mini Industria Láctea en 1 m²”



Milk & Cheese®

“Máquina de Yogurt y Quesos”

- Leche Pasteurizada
- Yogurt Cremoso
- Yogurt Bebible
- Queso Crema
- Budin Panna Cotta
- Queso Fresco
- Crescenza Stracchino
- Mozzarella
- Ricotta
- Mascarpone



M&C50



M&C50
50/60 lt
6,5 kw
380 V-50 Hz
L 650 mm
A* 1200 mm
P 1190 mm

M&C100



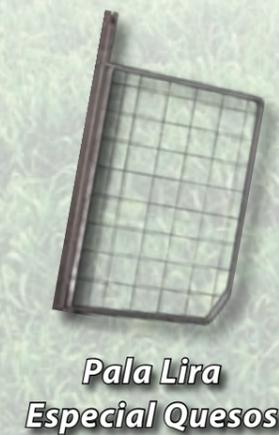
M&C100
100/120 lt
9,5 kw
380 V-50 Hz
L 740 mm
A* 1200 mm
P 1300 mm

M&C200



M&C200
200/240 lt
19,5 kw
280 V-50 Hz
L 820 mm
A* 1260 mm
P 1660 mm

Accesorios



* Tina altura de la cima