

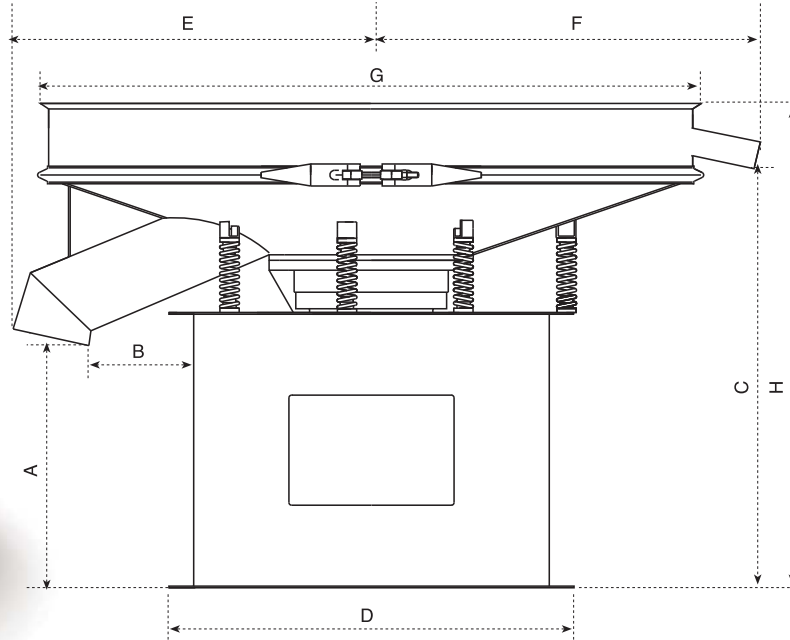


VIBRO-TAMIZ patentado

modelo SL

VIBRO-TAMIZ mod.SL

Vibro-tamiz circular específico para el tamizado de los productos lácteos.



La función del presente Vibro-tamiz, es recuperar todo aquel residuo que de lo contrario terminaría en la descremadora, bloqueando la producción repetidamente, disminuyendo así la producción horaria. En el caso específico de la Mozzarella, se recuperan varios Kg de producto, que de lo contrario se verían perdidos. La idea y meta de este proceso de tamizado y recuperación de producto, es finalmente, adquirir más eficiencia en la producción rebajando costes productivos, a la vez que se adquiere más productividad.

Las características técnicas son:

Alto poder filtrante.

Moto-variador especial de alta frecuencia, con estanqueidad.
Construido en acero inoxidable.



Las características del moto-variador, que se entiende **tridimensional (moto sussultorio, ondulatorio y rotatorio)**, hace que la red tamizadora no se destense y **siempre está limpia**, para obtener un correcto tamizado del producto en todo tiempo de trabajo. **Fácil limpieza**, pues al final del ciclo es suficiente limpiar el vibro-tamiz con agua. **Extrema facilidad en la sustitución de la tela tamizadora**, pues en caso de rotura, la sustitución de la misma puede ser tranquilamente efectuada por el personal técnico.

Las capacidades horarias, en el filtrado del suero de leche, utilizando una red luz/malla 0,100mm son las siguientes: Ø 1200 400q/h (queso Grana Padano) – Ø 900 200 q/h – Ø 800 150q/h - 600 100 q/h.

DIÁMETRO	A	B	C	D	E	F	G	H
600	500	80	720	575	390	450	680	800
800	550	120	750	575	470	500	850	830
900	520	190	762	575	540	605	990	880
1200	440	191	762	736	650	708	1210	880

EMILOS SRL.

Via Carlo Alberto Dalla Chiesa, 14 - 42025 Caviago (RE)

Tel 0039.0522.575010 - Fax 0039.0522.575145

E-mail: info@emilos.it

www.emilos.it