

**NEW**

## IL MINICASEIFICIO DELLE PICCOLE PRODUZIONI ALIMENTARI

MIKO - family realizzato in acciaio inox Aisi 304, ideale per le piccole produzioni alimentari con lavorazione da lt. 30 a lt. 100.

Il cuocitore puo' essere a gas diretto, indiretto o elettrico. Si utilizza per la pastorizzazione del latte e come coagulatore per la produzione di formaggi a pasta dura, semi-dura, molle, paste filate e altri prodotti tipici.

### VERSIONE FISSA

Caldaie realizzate in acciaio inox Aisi 304, ideali per la preparazione di prodotti derivati da latte, da vegetali - marmellate, creme, besciamelle, sughi - prodotti della carne.



Foto - montaggio del  
agitatore sulla  
caldaia Miko

Caldaia a gas indiretto forma quadrata da lt. 50. Munita di rubinetto per lo scarico del prodotto e coperchio per mantenere la temperatura costante nelle lavorazioni con esigenze di incubazione (yogurt).  
Optional: agitatore a velocità fissa o variabile asportabile con quadro elettrico IP55.



Caldaia a gas diretto forma tonda su ruote da lt. 60.

Munita di rubinetto per lo scarico del prodotto e di un convogliatore per facilitarne il travaso.

Optional: agitatore a velocità fissa o variabile per prodotti fluidi predisponibile alla rigenerazione del latte in polvere.

### VERSIONE RIBALTABILE



Foto - quadro  
elettrico

Caldaia elettrica forma quadrata realizzata in acciaio inox Aisi 304 da lt. 50.

Grazie al ribaltamento della caldaia si facilita la lavorazione del prodotto mantenendo la cottura al suo interno.

Optional: agitatore a velocità fissa o variabile.

Ideale per la filatura della mozzarella.

### Altre lavorazioni:

MIKO - family si adatta anche per le produzioni di **prodotti biologici**. Il dispositivo basculante della pentola permette di personalizzare la lavorazione della materia prima al fine di mantenere le proprie caratteristiche nutritive ed autoctone.

## Altre versioni:

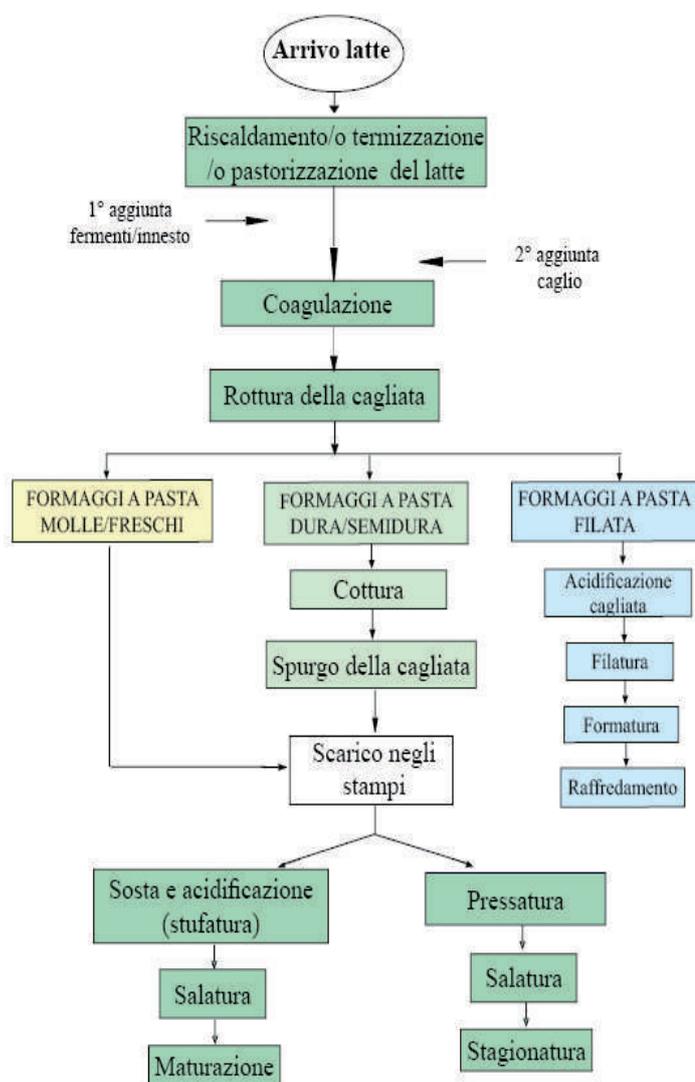


Per produzioni maggiori, proponiamo la linea Miko, minicaseificio in acciaio inox Aisi 304 da lt. 100 a lt. 500. Funzionamento GPL, elettrico, a vapore da fonte esterna. Permette la pastorizzazione e la lavorazione del latte, e di altri prodotti derivati da carne, vegetali, pesce. Inoltre si adatta alla sterilizzazione di prodotti confezionati in vasetti.

Minicaseificio versione elettronica permette di impostare tramite il pannello i tempi e le temperature della lavorazione del prodotto.



## Diagramma di caseificazione con il Miko



## Optionals disponibili:



Tavolo spersore in acciaio inox per contenimento cagliata



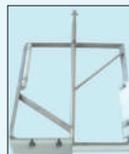
Pressaform- formatura e pressatura del formaggio



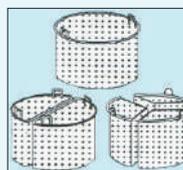
Doppio fondo asportabile in acciaio inox



Termometro caseario digitale



Agitatore a pale raschianti a velocità fissa o variabile



Cesti in acciaio inox interi o suddivisi in parti per contenimento vasetti o prodotti sfusi



Coperchio autoclave per la sterilizzazione



Cappa inox per aspirazione fumi