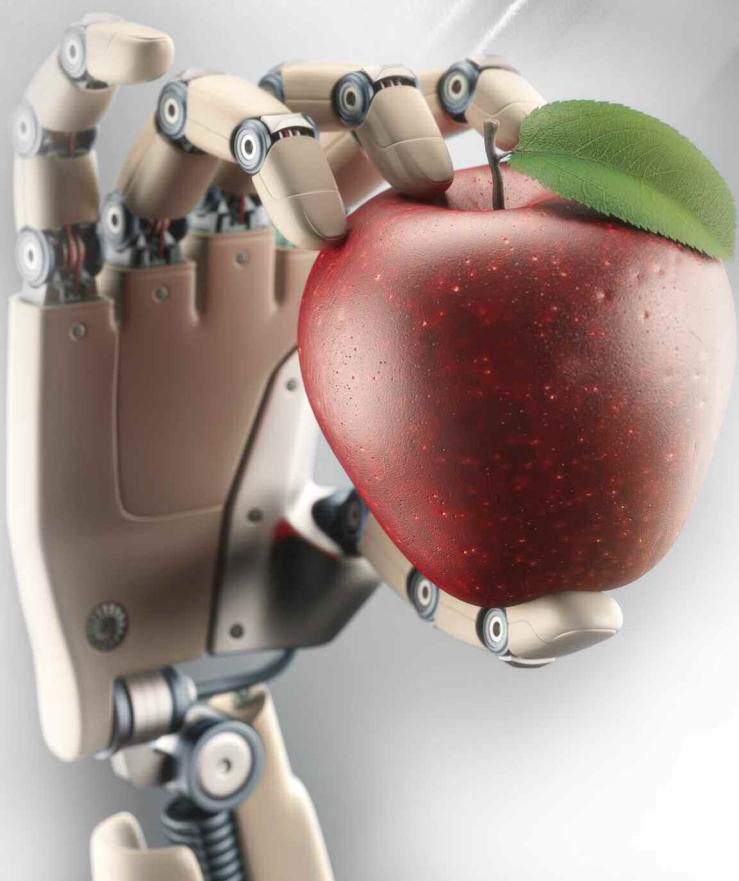




FRIGOJOLLINOX

IMPIANTI AGROALIMENTARI

i n n o v a r e.



nuo 1977 m. ... nusistovėjusi tikrovė:
TECHNOLOGIJOS, KOKYBĖS IR
TRADICIJŲ derinimas.

Mes specializuojamės gaminant įrangą šiemis sektoriams:

Konservavimas / Pieno / Žuvininkystės
pramonė/Konditerijos gaminiai / Žolelių /
Kosmetikos gaminiai.

Moksliniai tyrimai, plėtra ir inovacijos VISI PRADĒTI ITALIJOJE

Mes projektuojame, rengiame, planuojame ir igyvendiname visas mūsų įmonės gamyklas. Visas procesas apima struktūrinį ir elektrinį darbą, vandens, dujų ir oro įrenginių projektavimą. Kiekvienas gamykla yra kruopščiai išbandyta mūsų įmonėje, laikantis griežtų kriterijų ir kontrolės.

KOKYBĖ ir TRADICIJOS

Bendrovės misija visuomet buvo orientuota į aukštostas kokybės, funkcionalių ir efektyviai energiją vartojančių produktų, galinčių apdoroti žaliavas be modifikuotų organoleptinių savybių ir laikantis TRADICIJOS, pristatymo. Be to, tinkama vertė už tinkamus pinigus, mažas poveikis aplinkai ir patikimumas yra labai svarbios visų mūsų gamyklu savybės.

PASLAUGOS

Mes teikiame tinkamas kainas ir planus, geriausius kiek galime, pagal gaminio tipą ir kiekį, kurį norite apdoroti, ir atsižvelgdami į vietas, kurioje klientas nusprendė naudoti, savybes. Užtikriname techninį ir technologinį mokymą, siekiant perduoti reikalingą patirtį, kad pradētume standartizuoti gamybą su mūsų gamyklomis. Mes turime vidaus klientų aptarnavimo paslaugų tarnybą, kuri garantuoja pagalbaą per visą įrengimų darbo laiką.

MŪSŲ KLIENTAI

- › Daržovių ir gyvulininkystės ūkiai;
- › Žemės ūkio įmonės;
- › Mažosios įmonės;
- › Restoranų ir viešbučių virtuvės ;
- › Maitinimo paslaugos;
- › Valgyklos, viešasis maitinimas;
- › Plėtros agentūros ;
- › Moksliinių tyrimų institutai, kolegijos ir universitetai

KAM NAUDOJAMI MŪSŲ ĮENGIMAI?:

Mūsų mašinos gaminami produktai:

- uogienės, želė, sirupas, sultys, tyrės, nektarai, vincotto,
- virtos misos, saldinti - vaisiai, šokoladas,
- garstyčios, padažai, pudros
- (grietinėlės iš pistacijų) ir lazdyno riešutai),
- tipiniai regioniniai produktai (eliksyras Pantelleria, koncentruotos vynuogės ir figos, Indijos uogienės ir kt.),
- pastos ir koncentratai; ledams, alkoholiniams gėrimams (limoncello, limoncello grietinėlės),
- pikantiški kremai (trumai, \ paprikos, svogūnai ir pumpkinų kremai),
- tyrės (iš pomidorų ir ankštinių augalų), padažų (daržovių, žuvies ir mėsos), paštetu, daržovių, marinuotų aliejuje ir marinuotuose, ankštiniuose augaluose ir sriubose,
- tunas ir kitos žuvys aliejuje, buteliuose, įdaruose šviežioms makaronams, polentai, paelei arba paruošti valgyti maisto, kietų sūrių (pecorino, canestrati ir caciocavalli) ir minkštujų sūrių (primo parduoti ir taleggio),
- skysti sūriai (stracchino, robiola ir mascarpone), sviestas ir mocarelos, jogurto ir ricotta.
- Visi džiovinti produktai kaip obuoliai, abrikosai, pomidorai, grybai, aromatinės žolės, kaštonai.
- Kosmetika kaip grožio kremai, kieti ir skysti muilas, geliai, valymo pienas, šampūnai, skutimo kremai, plaukų produktai ir kt.

MES SIŪLOME PRODUKTUS PAGAL KATEGORIJAS IR GALIMYBES IŠSKIRTINAI EUROPAI



since 1977...
a well-established reality:
Combining TECHNOLOGY,
QUALITY AND TRADITION.

We are specialized in manufacturing of equipments for the following sectors:

Canning / Dairy / Fishing industry
Confectionery / Herbal / Cosmetic.

**Research, Development
and Innovation**

ALL MADE IN ITALY

We design, develop, plan and realize all the plants in our company. The whole process involves structural and electrical work, water, gas and air plant design. Each plant is carefully tested in our company, following strict criteria and controls.

**QUALITY
and TRADITION**

The company mission has always been focused on delivering high QUALITY products, functional and energy efficient able to process raw materials without modify organoleptic properties and respecting TRADITION. In addition, the right value for money, low environmental impact and reliability are very important features of all our plants.

SERVICES

We provide appropriate quotes and plan as best we can the laboratory according to the type and the quantity of product you want to process and considering the features of the local that the client has decided to use. The turnkey service also provides technical and technological training in order to transfer the know-how necessary to begin to standardize the production with our plants. We have an internal customer service which

COMPANY

guarantees telephone and on-line support during all working hours and the possible intervention in place.

CUSTOMERS

- › Vegetables and livestock farms
- › Farm holidays
- › Artisan firms processing
- › Kitchens of restaurants and hotels
- › Catering services
- › Canteens, Collectivity
- › Development agencies
- › Research Institutes, Colleges and Universities

WHAT YOU CAN DO

The products which can be produced with our machines are:

jams, jellies, syrup, juices, purees, nectars, vin cotto, cooked must, candied fruit, chocolate, mustard, sauces, custards (cream of pistachio and hazelnut), typical regional products (elixir of Pantelleria, concentrated grape and figs of India jams, etc.), pastes and concentrates for ice creams, liquors (limoncello, limoncello cream), savory creams (truffles, zucchinis, peppers, onions and pumpkins creams), puree (of tomatoes and legumes), sauces (of vegetables, fish and meat), pate', vegetables pickled in oil and pickled, legumes and soups, tuna and other fishes in oil, bottarga, stuffings for fresh pasta, polenta, paella or ready to eat foods, hard cheeses (pecorino, canestrati and caciocavalli) and soft cheeses (primo sale and taleggio), spreadable cheeses (stracchino, robiola and mascarpone), butter and mozzarella, yogurt and ricotta.

All the dried products as apples, apricots, tomatoes, mushrooms, aromatic herbs, chestnuts.

Cosmetics as beauty creams, solid and liquid soaps, gels, cleansing milk, shampoos, shaving creams, hair products etc....

WE OFFER PRODUCTS WHICH ARE EXCLUSIVE IN EUROPE BY CATEGORY AND BY CAPABILITIES.

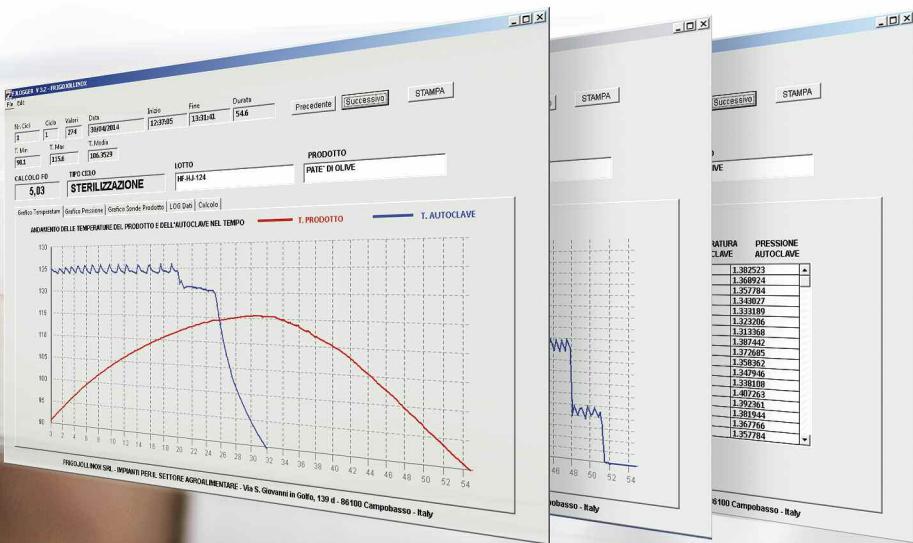
touchscreen & software FJLOGGER:

ASSUMI IL PIENO CONTROLLO DEL TUO POTENZIALE.

Take full control of your potential.

DATA LOGGER FJ integrato con calcolo e visualizzazione in tempo reale del valore F0, F100 e F71 relativo alla sterilizzazione; memorizzazione dei cicli di lavoro effettuati e trasferimento su PEN-DRIVE dei dati registrati tramite interfaccia USB; SOFTWARE dedicato FJLOGGER per la lettura, la memorizzazione e la stampa dell'intero report di lavorazione su qualsiasi computer; SISTEMA DI TELEASSISTENZA e controllo remoto tramite smartphone, tablet o Pc.

Integrated FJ DATA LOGGER for a real-time calculation on display of the value F0,F100 and F71 concerning sterilization; storage of working cycle and transfer on PENDRIVE of recorded data via USB interface; dedicated FJLOGGER SOFTWARE for reading, storing and printing the entire report processing on any computer; REMOTE MAINTENANCE and control via smartphone, tablet or Pc.

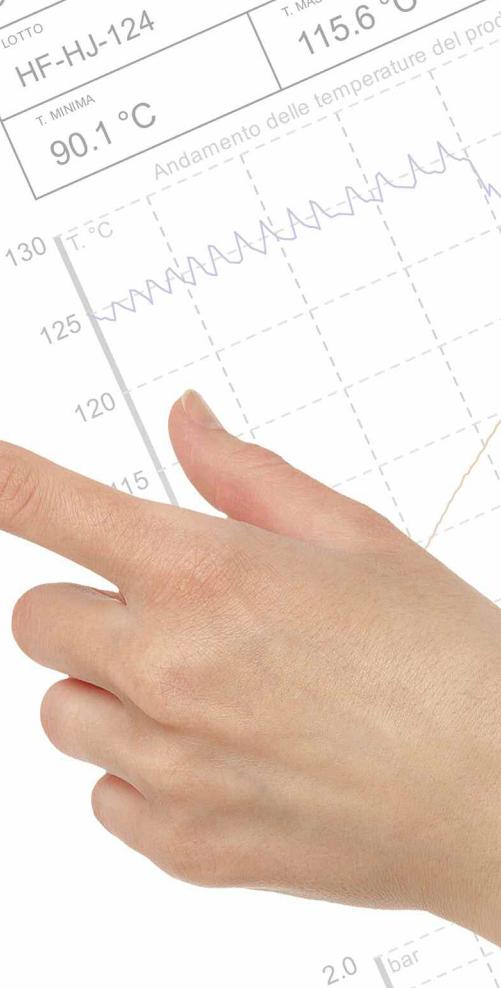


Smart control

Pc control

Data download

Print data





SETTORE

LATTIERO CASEARIO

Dairy Sector

Realizziamo laboratori completi
per caseifici con capacità produttiva che va dai 50 ai 1000 litri per ciclo lavorativo.

*We realize complete laboratories for cheese cooperatives
with a production capacity that ranges from 50 to 1000 liters per working cycle.*

Mašinos sūrių gamybai su gamybinio ciло našumu nuo 50 iki 1000 litru

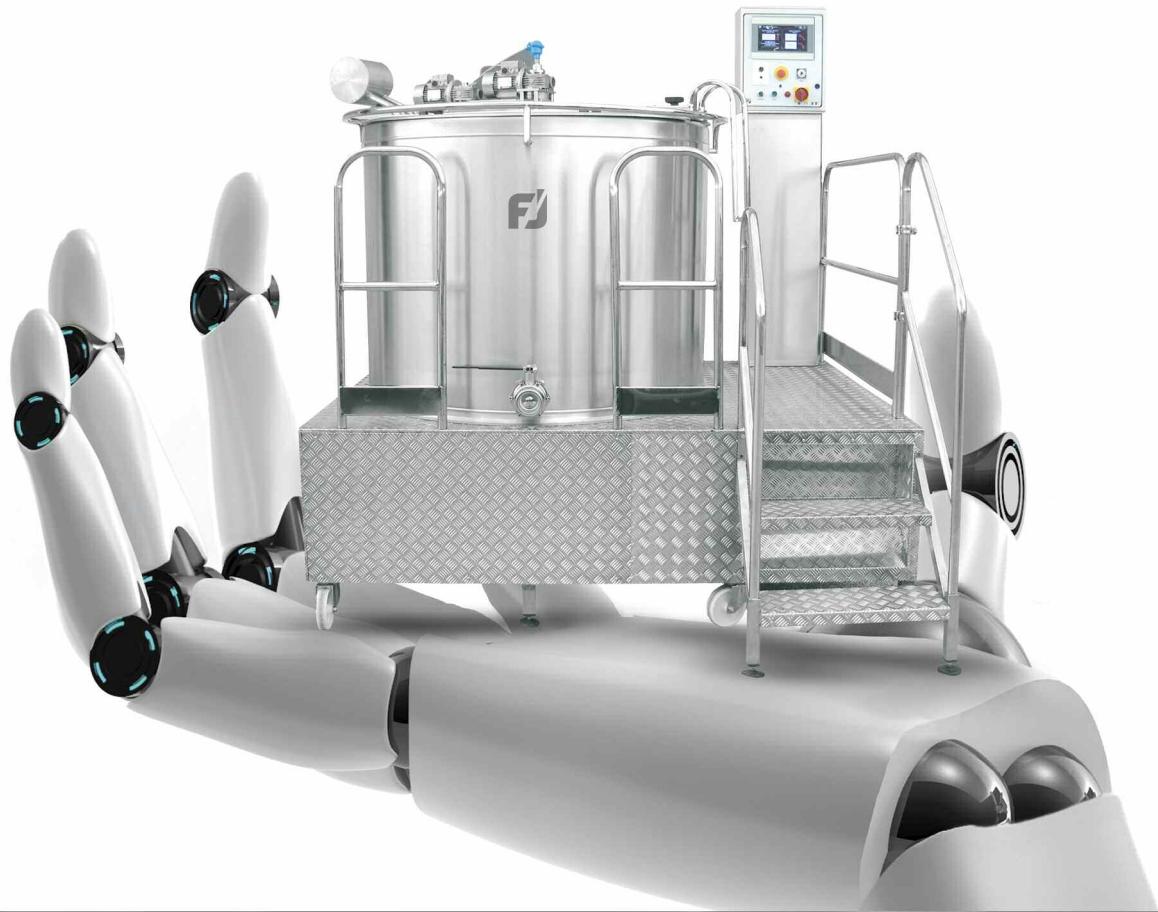


MATERIA PRIMA E PRODOTTO:
mai stati così uniti.
Raw material and product: never been so close.

Dar niekada žaliava ir gatavas produktas nebuvo taip arti

CASARO

The “Casaro”



CAPACITÀ PRODUTTIVA A CONSUMI RIDOTTI
production capacity with low power consumption

Linija CASARO yra pirmoji, firminė FRIGOJOLLINOX, linija skirta sūrių gamybai. Gimė 1987 m..

Ji išaugo ir patobulėjo per tą laiką, ir, bendradarbiaujant su kvalifikuotais inžinieriais, sukurta naujoviška energijos regeneravimo sistema, garantuojanti ypač gerą perdibimą, sumažinanti energijos suvartojimą.

The line CASARO is the first, branded FRIGOJOLLINOX, for cheese making. Born in 1987, it has evolved and improved during years and, thanks to a collaboration with skilled engineers, has been designed an innovative energy recovery system which allows a particularly efficient processing with a reduced energy consumption.



FJ programinė įranga, skirta kontroliuoti darbo procesus ir darbo ciklų išsaugojimą

FJ SOFTWARE for complete control of the working process and storage of the working cycles.

CASARO TOP 300-600-1000 lt

KOMPIUTERIZUOTA UTOMATINĖ SŪRIŲ GAMYBOS MAŠINA
COMPUTERIZED AUTOMATIC MINI-DAIRY

KOMPIUTERIZUOTA AUTOMATINĖ PASTERIZAVIMO IR SŪRIŲ GAMYBOS MAŠINA

Mašina gaminami: sūriai, mozzarella, caciotta, primo sale sūris, ricotta, stracchino ir skrudinami sūriai, kreminis jogurtas, jogurto gėrimai, pasterizuotas pienas ir kokie yra šie procesai.

Ją sudaro vienas rezervuaras, kuriamo galima perdirbti pieną visais įmanomais būdais. > Neslystanti aukšta platforma, kuri palengvina darbą apdorojimo metu. > Sustiprinta terminė izoliacija. > Automatinė maišymo sistema. > Automatinė šildymo sistema su įmontuota vandens vonia, integruotais elektriniais šildytuvais arba dujiniu degikliu.

> Šildymo vandens utilizavimas. > Automatinė aušinimo sistema per vandenį ar vandenį.

> Automatinė sistema PLC ir jutikliniu ekranu 10".

> Cisternų tūris: 330/660/1100 litrų;

Energija: suskystintos dujos, metanas, 380V trifazė elektros srovė.

COMPUTERIZED AUTOMATIC PLANT FOR PASTERIZATION AND CHEESE PRODUCTION

What you can do: cheeses, mozzarella, caciotta, primo sale cheese, ricotta, stracchino and spreadable cheeses, creamy yogurt, yogurt drinks, pasteurized milk and whatever needs these processes. It is composed of one tank in which it is possible to process milk in every possible way.

- > Anti-slip HIGH PLATFORM to facilitate operations during processing.
- > REINFORCED THERMAL INSULATION.
- > AUTOMATIC MIXING SYSTEM.
- > AUTOMATIC HEATING SYSTEM, with jacketed water bath, through electric heaters or gas burner integrated.
- > RECYCLE of heating water with HEAT RECOVERY.
- > AUTOMATIC COOLING SYSTEM through water or well water.
- > AUTOMATION SYSTEM by PLC and touch screen graphic display 10".
- > Volume of the tanks: 330/660/1100 litres;
- > Supply: LPG/methane/electrical power 380V three-phase.

CASARO EASY-HIGH 200-300 lt

PUSIAU AUTOMATINĖ MAŠINA PASTERIZAVIMUI IR SŪRIŲ PRODUKCIJAI
SEMI-AUTOMATIC MINI-DAIRY

PUSIAU AUTOMATINĖ MAŠINA PASTERIZAVIMUI IR SŪRIŲ PRODUKCIJAI

SEMI-AUTOMATIC PLANT FOR PASTERIZATION AND CHEESE PRODUCTION

Mašina gaminami: sūriai, mozzarella, caciotta, primo sale sūris, ricotta, stracchino ir skrudinami sūriai, kreminis jogurtas, jogurto gėrimai, pasterizuotas pienas ir kokie yra šie procesai.

Ją sudaro vienos rezervuaras, kuriamo galima perdirbti pieną visais įmanomais būdais.

> Neslystanti aukšta platforma, kuri palengvina darbą apdorojimo metu.

> Sustiprinta terminė izoliacija.

> Automatinė maišymo sistema.

> Automatinė šildymo sistema su įmontuota vandens vonia, integruotais elektriniais šildytuvais arba dujiniu degikliu.

> Automatinė aušinimo sistema per vandenį ar vandenį.

> Cisternų tūris: 210 / 330 litrų;

Energija: suskystintos dujos, metanas, 380V trifazė elektros srovė.

What you can do: cheeses, mozzarella, caciotta, primo sale cheese, ricotta, stracchino and spreadable cheeses, creamy yogurt, yogurt drinks, pasteurized milk and whatever needs these processes.

It is composed of one tank in which it is possible to process milk in every possible way.

- > Anti-slip HIGH PLATFORM to facilitate operations during processing.
- > REINFORCED THERMAL INSULATION.
- > AUTOMATIC MIXING SYSTEM.
- > AUTOMATIC HEATING SYSTEM, with jacketed water bath, through electric heaters or gas burner integrated.
- > AUTOMATIC COOLING SYSTEM through water or well water.

- > Volume of the tanks: 210/330 litres;
- > Supply: LPG/methane/electrical power 380V three-phase.



Elektromechaninis skydelis, skaitmeninis temostatas ir 4 skaitmeniniai monitoriai, skirti kontroliuoti darbo procesus.

Electromechanical control panel, digital thermostats and 4-digit LED display for complete control of the working process.



Elektromechaninis skydelis, skaitmeninis temostatas ir 4 skaitmenų monitorius, skirti kontroliuoti darbo procesus.

Electromechanical control panel, digital thermostats and 4-digit LED display for complete control of the working process.



FJ programinė įranga, skirta kontroliuoti darbo procesus ir darbo ciklus išsaugojimą.

CASARO EASY-LOW 200-300 lt

PUSIAU AUOMATINĖ PASTERIZAVIMO IR SŪRIŲ GAMYBOS MAŠINA
SEMI-AUTOMATIC MINI-DAIRY

PUSIAU AUTOMATINĖ MAŠINA PASTERIZAVIMUI IR SŪRIŲ PRODUKCIJAI

Mašina gaminami: sūriai, mozzarella, caciotta, primo sale sūris, ricotta, stracchino ir skrudinami sūriai, kreminis jogurtas, jogurto gėrimai, pasterizuotas pienas ir atliekami visi reikalingi procesai.

Ją sudaro vienas rezervuaras, kuriamo galima perdirbti pieną visais įmanomais būdais.

- › Neslystanti aukšta platforma, kuri palengvina darbą apdorojimo metu.
- › Sustiprinta terminė izoliacija.
- › Automatinė maišymo sistema.
- › Rankinė šildymo sistema su įmontuota vandens vonia, integruotais elektriniais šildytuvais arba dujiniu degikliu.
- › Automatinė aušinimo sistema per vandenį.
- › Elektromechaninis valdymo skydelis,
- › Cisternų tūris: 210 / 330 litry;
- › Energija: suskystintos dujos, metanas, 380V trifazė elektros srovė.

SEMI-AUTOMATIC PLANT FOR PASTERIZATION AND CHEESE PRODUCTION

What you can do: cheeses, mozzarella, caciotta, primo sale cheese, ricotta, stracchino and spreadable cheeses, creamy yogurt, yogurt drinks, pasteurized milk and whatever needs these processes.

It is composed of one tank in which it is possible to process milk in every possible way.

- › REINFORCED THERMAL INSULATION.
- › AUTOMATIC MIXING SYSTEM.
- › MANUAL HEATING SYSTEM, with jacketed water bath, through electric heaters or gas burner integrated.
- › AUTOMATIC COOLING SYSTEM through water or well water.
- › CONTROL SYSTEM by electromechanical control panel.

- › Volume of the tanks: 210/330 litres;
- › Supply: LPG/methane/electrical power 380V three-phase.

YO-FAST 50-100-200 lt

KOMPIUTERIZUOTA MULTIFUNKCINĖ JOGURTŲ GAMYBOS MAŠINA
COMPUTERIZED MULTIFUNCTION YOGURT MAKER

KOMPIUTERIZUOTA AUTOMATINĖ JOGURTŲ GAMYBOS MAŠINA

Mašina gaminami: kreminis jogurtas, jogurto gėrimai, maskarpone, crescenza, stracchino ir purškiami sūriai, pudinas, panna cotta, pasterizuotas pienas, sūris, mozzarella, ricotta.

Ją sudaro vienas rezervuaras, kuriamo galima perdirbti pieną visais įmanomais būdais.

- › Sustiprinta terminė izoliacija.
- › Automatinė maišymo sistema.
- › Automatinė šildymo sistema su įmontuota vandens vonia, integruotais elektriniais šildytuvais arba dujiniu degikliu.
- › Automatinė aušinimo sistema vandeniu.
- › Automatinė valdymo sistema su PLC programuojamais valdikliais ir lietimui jautriu 7“ ekranu,
- › Cisternų tūris: 55 / 110 / 210 litry;
- › Energija: suskystintos dujos, metanas, 380V trifazė elektros srovė.

COMPUTERIZED AUTOMATIC PLANT FOR YOGURT PRODUCTION

What you can do: creamy yogurt, yogurt drinks, mascarpone, crescenza, stracchino and spreadable cheeses, pudding, panna cotta, pasteurized milk, cheese, mozzarella, ricotta.

It is composed of one tank in which it is possible to process milk in every possible way.

- › REINFORCED THERMAL INSULATION.
- › AUTOMATIC MIXING SYSTEM.
- › AUTOMATIC HEATING SYSTEM, with jacketed water bath, through electric heaters or gas burner integrated.
- › AUTOMATIC COOLING SYSTEM through water or well water.
- › AUTOMATION SYSTEM by PLC and touch screen graphic display 7”.

- › Volume of the tanks: 55/110/210 litres;
- › Supply: LPG/methane/electrical power 380V three-phase.



Degiklis valdomas dujų vožtuvu ir THERMOCOUPLE SIT

Burner controlled by gas valve and THERMOCOUPLE SIT.



Elektromechaninis skydelis, skaitmeninis temostatas ir 4 skaitmenų monitorius, skirti kontroliuoti darbo procesus.

CL 100-200-300lt

RANKINĖ MINI MAŠINA PASTERIZAVIMUI RI SŪRIŲ GAMYBAI MANUAL MINI-DAIRY

RANKINĖ MAŠINA PAASTERIZAVIMUI IR SŪRIŲ GAMYBAI

Mašina gaminami: sūriai, mozzarella, caciotta, primo sale sūris, ricotta, stracchino ir skrudinami sūriai, kreminis jogurtas, joguro gėrimai, pasterizuotas pienas ir kokie yra šie procesai.

Ją sudaro vienas rezervuaras, kuriamo galima perdirbti pieną visais įmanomais būdais.

- › Sustiprinta terminė izoliacija.
- › Rankinė šildymo sistema su įmontuota vandens vonia, integruotais elektriniais šildytuvais arba dujiniu degikliu.
- › Aušinimo sistema vandeniu.
- › Valdymo sistema mini elektromechaniniu skydeliu.

- › Cisternų tūris: 110 / 210 / 310 litrų;
- › Energija: suskystintos dujos, metanas,

MANUAL PLANT FOR PASTERIZATION AND CHEESE PRODUCTION

What you can do: cheeses, mozzarella, caciotta, primo sale cheese, ricotta, stracchino and spreadable cheeses, creamy yogurt, yogurt drinks, pasteurized milk and whatever needs these processes.

It is composed of one tank in which it is possible to process milk in every possible way.

- › REINFORCED THERMAL INSULATION.
- › MANUAL HEATING SYSTEM, with jacked water bath, through electric heaters or gas burner integrated.
- › COOLING SYSTEM through water or well water.
- › CONTROL SYSTEM by mini electromechanical control panel.
- › Volume of the tanks: 110/210/310 litres;
- › Supply: LPG or methane.

B 100-200-300 lt

MAŠINA KARŠTO VANDENS RUOŠIMUI SŪRIO GAMYBAI HOT WATER MAKER MACHINE

AUTOMATINĖ MAŠINA KARŠTO VANDENS RUOŠIMUI SUKTO PASTOS SUSUKIMUI

Automatinis karšto vandens gamybos įrenginys, skirtas pastos susukimui

Irranga

- › Automatinė šildymo sistema su elektroniniu temperatūros reguliavimu.
- › Automatikos sistema su elektromechaniniu valdymo pultu.

- › Cisternų tūris: 160/220/330 litrų;
- › Energija: suskystintos dujos, metanas, elektros galia 380V.

AUTOMATIC PLANT FOR THE PRODUCTION OF HOT WATER FOR THE SPINNING OF SPUN PASTE

- Equipped with:
- › AUTOMATIC HEATING SYSTEM by electronic adjustment of temperature.
 - › AUTOMATION SYSTEM by electro-mechanical control panel.
 - › Volume of the tanks: 160/220/330 litres;
 - › Supply: LPG, methane, electrical power 380V.



Elektromechaninis skydelis, skaitmeninis temostatas ir 4 skaitmenų monitorius, skirti kontroliuoti darbo procesus.

Electromechanical control panel, digital thermostats and 4-digit LED display for complete control of the working process.



Rankinis valymas

PIENO PRAMONĖ / DAIRY SECTOR

VPS-AUTO

AUTOMATINĖ UNIVERSALI TALPA MULTIPURPOSE TANK

AUTOATINĖ UNIVERSALAUS NAUDOJIMO TALPA FORMOMS IR SŪRIŲ DŽIOVINIMUI

AUTOMATIC MULTIPURPOSE TANK FOR MOLDS AND CHEESE DRYING

Ji sukurta taip, kad palengvintų ir padarytų funkcionalesnesnėmis sūrio gamybos operacijas.

Ką galima daryti: automatiškai užpildyti formą, džiovinti sūrį.

- › Bakas pagamintas iš nerūdijančio plieno;
- › Nerūdijantčio plieno formos;
- › Nerūdijančio plieno rezervuaras su atramomis krepšiams su sūriu;
- › Išrūgų surinkimo bakas iš nerūdijančio plieno;
- › Nyloniniai besisukantys ratai ant nerūdijančio plieno atramos;
- › Peteliškinė sklendė DN 40, skirta pilnam išleidimui;
- › Nuimami dangčiai, iš nerūdijančio plieno, nuimami, su atspariomis karščiuvi PVC rankenomis;
- › Valdymo sistema su elektromechaniniu valdymo pultu;
- › Oro pašildymo sistema oro recirkuliacijai bako viduje, optimizuojanti sūrio džiovinimui procesą.

It has been designed to facilitate and make more functional the machining operations to make cheese.

What you can do: fill molds automatically, drying of cheese.

- Tank made entirely of stainless steel. › stainless steel MOLD; › stainless steel tank with holes to support baskets with cheese;
- › stainless steel collecting whey tank; › nylon ROTATING WHEELS on a stainless steel support;
- › butterfly VALVE DN 40 for total discharge;
- › stainless steel fully removable lids with PVC handles heat resistant;
- › CONTROL SYSTEM by electromechanical control panel;
- › FORCED AIR HEATING SYSTEM for air recycling inside the tank to optimize the process of drying of cheese.

VPS

UNIVERSALI TALPA FORMOMS IR SŪRIŲ DŽIOVINIMUI MULTIPURPOSE TANK

UNIVERSALAUS NAUDOJIMO TALPA FORMOMS IR SŪRIŲ DŽIOVINIMUI

MULTIPURPOSE TANK FOR MOLDS AND CHEESE DRYING

Ji sukurta taip, kad palengvintų ir padarytų funkcionalesnesnėmis sūrio gamybos operacijas.

Ką galima daryti: automatiškai užpildyti formą, džiovinti sūrį.

Bakas pagamintas iš nerūdijančio plieno.

- › Nerūdijantčio plieno formos;
- › Nerūdijančio plieno rezervuaras su atramomis krepšiamis su sūriu;
- › Išrūgų surinkimo bakas iš nerūdijančio plieno;
- › Nyloniniai besisukantys ratai ant nerūdijančio plieno atramos;
- › Peteliškinė sklendė DN 40, skirta pilnam išleidimui;
- › Nuimami dangčiai, iš nerūdijančio plieno, nuimami, su atspariomis karščiuvi PVC rankenomis;

It has been designed to facilitate and make more functional the machining operations to make cheese.

What you can do: fill molds automatically, drying of cheese.

Tank made entirely of stainless steel.

- › stainless steel MOLD;
- › stainless steel tank with holes to support baskets with cheese;
- › stainless steel collecting whey tank;
- › nylon ROTATING WHEELS on a stainless steel support;
- › butterfly VALVE DN 40 for total discharge;
- › stainless steel fully removable lids with PVC handles heat resistant.

ACCESSORI- PRIEDAI

PAPILDOMI ĮRENGIMAI PIENO PERDIRBIMUI, SŪRIO GAMYBAI
PROCESSING ACCESSORIES



SUKTIEMS MAKARONAMS - SŪRIAMS / SPUN PASTE - CHEESES

1) DRAINING TABLE; 2) BRINE VAT; 3) HARDENING VAT; 4) CURD CUTTER; 5) STRETCHING VAT; 6) CONDITIONING TANK;
7) CART FOR DRYING; 8) CART WITH SHELVES FOR RICOTTA CHEESE

1) DRENAŽO STALAS; 2) SŪRYMO VONIA; 3) KIETINIMO VONIA; 4) VARŠKĖS PJAUSTYTUVAS; 5) TEMPIMO DUBUO; 6) KONDICIONAVIMO BAKAS; 7) DŽIOVINIMO VEŽIMÉLIS; 8) VEŽIMÉLIS SU RICOTTA SŪRIO LENTYNOMIS



SUKTIEMS MAKARONAMS - SŪRIAMS / SPUN PASTE - CHEESES

1) VALYMO RINKINYS; 2) PLOVIMO BAKAS; 3) VARŠKĖS PEILIAI IR LYROS; 4) AŠMENYS IR KARDAI; 5) RANKINIS MAIŠYTUVAS; 6) RANKINĖ PLOVIMO MAŠINA; 7) RŪGŠTINGUMO KONTROLÉS RANKINIS KOMPLEKTAS; 8) ELEKTRONINIS RŪGŠTINGUMO KONTROLÉS KOMPLEKTAS;
9) PIENO UŽPYLIMO SIURBLYS.

1) CLEANING KIT; 2) WASHING TANK; 3) CURD KNIVES AND LYRE; 4) BLADE AND SWORD; 5) MANUAL MIXER; 6) HANDWASHER; 7) MANUAL KIT FOR ACIDITY CONTROL; 8) ELECTRONIC KIT FOR ACIDITY CONTROL; 9) POURING MILK PUMP

MILK COOLERS
PIENO ŠALDYTUVAI

PIENO ŠALDYTUVAI
MILK COOLERS



PIENO ŠALDYTUVAI - MILK COOLERS

- 1) AUŠINTUVAI NUO 430 IKI 1880 LITRŲ;
- 2) AUŠINTUVAI 2000–10 000 LITRŲ;
- 3) AUŠINTUVAI 100–300 LITRŲ

- 1) COOLERS FROM 430 TO 1880 LITERS;
- 2) COOLERS FROM 2000 TO 10,000 LITRES;
- 3) COOLERS FROM 100 TO 300 LITRES



Produkciją platina: UAB "Elega"

Vilnius, Žalgirio 131-211

tel.: +370 5 271 54444

tel.: +370 5 271 54445

www.elega.lt

info@elega.lt