

DAIRY "M"



DAIRY "S"


MAGNABOSCO dairyline

DAIRY
 il minicaseificio
 da 100 a 1000 LT.

 a whole dairy in one
 machine from 100
 up to 1000 LTS.

DAIRY "M"		100 Lt 27 Gal	200 Lt 53 Gal	300 Lt 80 Gal	400 Lt 105 Gal	500 Lt 132 Gal	650 Lt 172 Gal	800 Lt 212 Gal	1000 Lt 265 Gal
Altezza bordo da terra Border height from the floor	mm mm	1000	1000	1000	1000	1000	1100	1100	1100
Dimensioni d'ingombro max. Max overall dimensions	mm mm	800x1000	1000x1200	1100x1300	1200x1400	1300x1450	1400x1550	1500x1600	1600x1800
Diametro esterno camino Outer diameter chimney	mm mm	Ø 180	Ø 180	Ø 180	Ø 180	Ø 180	Ø 180	Ø 180	Ø 180

DAIRY "S"		100 Lt 27 Gal	200 Lt 53 Gal	300 Lt 80 Gal	400 Lt 105 Gal	500 Lt 132 Gal	650 Lt 172 Gal	800 Lt 212 Gal	1000 Lt 265 Gal
Altezza bordo da pedana Border height from footboard	mm mm	1000	1000	1000	1000	1000	1100	1100	1100
Ingombro con pedana e scala Overall dimensions with footboard and stairway	mm mm	1500x1000	1700x1200	1800x1300	1900x1400	2000x1450	2100x1550	2200x1600	2300x1800
Altezza scarico cagliata Curd outlet height	mm mm	900	900	900	900	900	900	900	900
Diametro esterno camino Outer diameter chimney	mm mm	Ø 180	Ø 180	Ø 180	Ø 180	Ø 180	Ø 180	Ø 180	Ø 180

SU RICHIESTA TUTTI I MODELLI POSSONO ESSERE FORNITI SU RUOTE - ALL MODELS ARE AVAILABLE ON WHEELS, AS PER FOR YOUR REQUESTS.

TUTTI I DATI RIPORTATI SONO INDICATIVI E LA MAGNABOSCO SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARLI SENZA PREAVVISO.
 ALL DATA ARE INDICATIVE LIST AND MAGNABOSCO RESERVES THE RIGHT TO CHANGE WITHOUT NOTICE.

AGITATORI - MIXERS LIRA - CUTTING DEVICE



www.gasparella.it


MAGNABOSCO dairyline

Via Roma 19 - 36030 Zugliano (VI) - Tel. 0445.330111 - Fax 0445.330222
 e-mail: magnabosco@magnabosco.com - www.magnabosco.com

FASI DI LAVORAZIONE

Dairy, minicaseificio monoblocco con riscaldamento a gas metano o gasolio o elettrico con termostato, sonda di temperatura, agitatore e circolazione forzata del fluido di riscaldamento per diminuire i tempi di riscaldamento di pastorizzazione.

Dairy, a whole dairy in one machine heated by natural gas, diesel or electric, with thermostat, temperature probe, agitator and forced circulation of heated fluid to reduce heating and pasteurizing times.

- 1- Il latte è immesso nel Dairy
- 2- Il latte del Dairy si riscalda sino alla temperatura di pastorizzazione e viene mantenuto per il tempo richiesto. La temperatura di pastorizzazione e tempo di sosta sono stabiliti dal processo tecnologico che si utilizza.
- 3- Dopo aver pastorizzato e raffreddato il latte sino alla temperatura di coagulazione si immettono prima i fermenti e dopo il caglio
- 4- Il latte si lascia riposare immobile per il tempo necessario alla coagulazione.
- 5- A coagulazione avvenuta si esegue il taglio della cagliata con lo spino
- 6- Dopo aver eseguito il taglio, la cagliata viene estratta e messa negli stampi sopra il tavolo da lavoro dove avviene anche la sgocciolatura del siero, oppure viene prima sottoposta a una semicottura.
- 7- La salatura del formaggio può essere eseguita a secco o in bagno di salamoia.
- 8- Finito il processo di produzione i formaggi sono portati, a seconda del tipo, nelle celle refrigerate di maturazione o di conservazione.



DAIRY LT. 500 CON PLC E REGISTRATORE TEMPERATURA DIGITALE - DAIRY 500 LTS WITH PLC AND DIGITAL TEMPERATURE RECORDER

- 1- Milk is transferred into the dairy
- 2- The milk is heated up to its set pasteurizing temperature. The pasteurizing and holding times are set by the type of technological process chosen.
- 3- After milk pasteurizing and cooling up to the curding temperature, the ferment and after the rennet are added
- 4- The milk has to stand until the curd is ready
- 5- The curd is cut and extracted and put into the moulds or it can be semi-cooked.
- 6- The moulds are placed into a working table to allow also the whey coming out
- 7- The cheese salting process can be made into the water or by dry process
- 8- At the end the cheese is transferred, according to the type of cheese, into the cold room.



MAGNABOSCO dairyline

www.magnabosco.com



Immissione latte
Milk inlet



Pastorizzazione
Pasteurizing



Immissione fermenti e caglio
Ferment and rennet adding



Spinatura manuale
Manual curd cutting



Estrazione cagliata
Curd extraction



Messa in stampi
Curd mould

Stagionatura
Maturing

La Magnabosco Dairyline, quasi 50 anni di innovazioni per il settore lattiero – caseario.

In questi ultimi anni è stata aggiunta una sezione che guarda le piccole realtà produttive, con particolare attenzione al latte pastorizzato alla stalla, allo yogurt ed ai formaggi artigianali. La decisione di aprire questa nuova linea di produzione è stata espressamente voluta per permettere ai produttori di latte di valorizzare il loro prodotto e rendere molto remunerativo il proprio lavoro. È stato necessario un periodo di lavoro assieme ai produttori di latte per realizzare impianti estremamente innovativi, compatti e facili da usare. E' stato quindi realizzato il Dairy, una macchina che da sola, è un caseificio completo perchè può riscaldare autonomamente, raffreddare, miscelare il latte e tagliare la cagliata.

The Magnabosco dairyline, almost 50 years of innovations in the dairy and cheese field.

In the last years we have added a sector looking at the small and medium dairy production line and we have kept an eye to the pasteurized milk, yogurt and hand made cheese. The decision to develop this new line of machines has been hardly wanted to improve the farmers products and to reward for their job. For long time we have worked together with the farmers to realize innovative, compact and easy to work plants. So the DAIRY has born, and it is a whole dairy in one machine because it can: heat, cool, mix the milk and cut the curd.