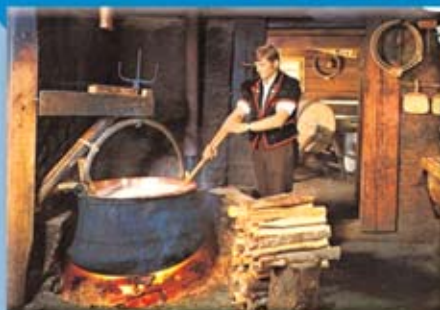




**BREVETTATA
PATENTED**

...IERI



E OGGI...



MALGAMATIC: TUTTO IL CASEIFICIO IN UNA MACCHINA

MALGAMATIC: A WHOLE DAIRY IN ONE MACHINE

MALGAMATIC: UNE ENTIÈRE FROMAGERIE DANS UNE MACHINE

MALGAMATIC: DIE GESAMTE KÄSEREI IN EINER MASCHINE

MALGAMATIC: TODA LA QUESERIA EN UNA MAQUINA

MALGAMABOSCO SRL

FINALMENTE QUALCOSA DI NUOVO



MALGAMATIC TUTTO IL CASEIFICIO IN UNA MACCHINA

MALGAMATIC è una polivalente monoblocco in acciaio inox a fuoco indiretto per la lavorazione del latte, studiata, realizzata e brevettata dalla **MAGNABOSCO** per essere impiegata nei caseifici artigianali, nelle malghe, in aziende agricole ed agrituristiche e nei centri sperimentali e didattici.

MALGAMATIC è una macchina unica che riscalda, pastorizza, raffredda, produce formaggi, ricotta, paste filate, yogurt, latte alimentare con la qualità e gli antichi sapori di una volta.

Totalmente coibentata è dotata di tutti i dispositivi di sicurezza secondo le normative vigenti e marchiata CE.

MALGAMATIC è dotata di bruciatore pressurizzato che assieme al sistema ad alto rendimento ed alla pompa di ricircolo, consente scambi termici uniformi e molto veloci sia in riscaldamento che in raffreddamento. Sono quindi possibili più cicli di lavorazione al giorno.

MALGAMATIC può funzionare a gas o gasolio e c'è anche una versione elettrica. A richiesta esistono le versioni a vapore ed olio diatermico.

Le capacità standard sono da 100 a 3000 litri. Su richiesta capacità superiori.

Ci sono due modelli di malgamic per soddisfare le vostre esigenze di lavorazione.

Il primo modello è rialzato con pedana per l'operatore, per scaricare il prodotto per gravità sul tavolo portastampi o sul tavolo di lavoro, il secondo, in cui la cagliata viene estratta manualmente.

I tempi e le temperature di ogni fase di lavorazione possono essere gestiti in modo automatico o semiautomatico. Anche il modello base comunque è fornito con quadro elettrico con indicatore digitale di temperatura.

Economica e veloce, semplice e pratica, malgamic viene fornita pronta per l'installazione.

Per essere messa in funzione necessita solo di un camino, una presa elettrica, una connessione idrica e una per il combustibile.

MALGAMATIC la tecnologia più semplice e meno costosa che permette in meno di 3 mq. di spazio la trasformazione in loco del latte e la vendita diretta del prodotto con ottimi risultati.

MALGAMATIC viene impiegata inoltre per la cottura ed il trattamento di funghi, besciamella, gelatine, marmellate, pesce, ketchup, polenta e similari.

MALGAMATIC È FORNIBILE ANCHE NELLA VERSIONE BIO PER LA PRODUZIONE DI PRODOTTI BIOLOGICI

FINALLY SOMETHING NEW



MALGAMATIC: A WHOLE DAIRY IN ONE MACHINE

MALGAMATIC, is a monobloc milk processing vat made of stainless steel, indirect fire type, designed, realized and patented by **MAGNABOSCO** Company, aimed at being used in artisan dairies, farms, farm holidays, as well as in experimental and didactic centres.

MALGAMATIC is the sole machine heating, pasteurising, cooling and producing cheeses, "ricotta", "mozzarella" type cheese, yoghurt, alimentary milk, with the traditional quality and taste.

Totally insulated, this machine is equipped with all safety devices according to the standards in force and it is EC marked.

MALGAMATIC includes a pressurised burner, which, with the high output system and the circulation pump, allows uniform and very quick thermal exchanges during heating and cooling. Thanks to this, everyday it is possible to do many working cycles.

MALGAMATIC can be fed by natural gas, diesel, or electrically.

If required, steam and diathermic oil models are available too.

Standard capacities go from 100 up to 3000 litres. Higher capacities are supplied upon request.

In order to satisfy all working requirements, we can propose you two types of Malgamic.

The first one is the lifted model with foot-board for the operator with outlet on the bottom for the product discharge into the moulding table.

On the second model, the curd is removed from the upper part manually.

Times and temperatures of each working cycle can be controlled by an automatic or semiautomatic system. Anyway, the base model too is equipped with electric panel including a temperature digital indicator.

Cheap and rapid, simple and practical, Malgamic is supplied ready for installation.

In order to be put into operation, the machine only needs a chimney, and electric, water and fuel connections.

MALGAMATIC is the simplest and cheapest technology, which, in less than 3 m², allows the milk processing on site and the direct sale of products with excellent results.

MALGAMATIC can be also used for cooking and treatment of mushrooms, béchamel, jellies, jams, fish, ketchup, "polenta" and similar products.

MALGAMATIC IS AVAILABLE IN "BIO" VERSION BIO-CHEESEMATIC FOR THE PROCESSING OF BIOLOGIC PRODUCTS TOO.



FINALEMENT UNE NOUVEAUTÉ



MALGAMATIC: UNE ENTIÈRE FROMAGERIE DANS UNE MACHINE

MALGAMATIC est une cuve polyvalente monobloc en acier inox à feu indirect pour le travail du lait, étudiée, réalisée et brevetée par la société **MAGNABOSCO** afin d'être employée dans les fromageries artisanales, les pâtures alpines, les exploitations agricoles et agritouristiques et dans les centres expérimentaux et didactiques.

MALGAMATIC est une machine unique, qui chauffe, pasteurise, refroidit et produit les fromages, la « ricotta », les pâtes filées type « mozzarella », le yaourt, le lait alimentaire, avec la qualité et les anciens goûts d'une fois.

Totalement isolée, cette machine est équipée de tout dispositif de sûreté selon les normes en vigueur et elle est marquée CE.

MALGAMATIC est complète avec brûleur pressurisé qui, avec le système à haut rendement et la pompe de circulation, permet des échanges thermiques uniformes et très rapides, soit dans l'échauffement, soit dans le refroidissement. Il y a donc la possibilité de faire plusieurs cycles de travail par jour.

MALGAMATIC peut fonctionner à gaz naturel ou gazoil et il y a aussi la version électrique.

Si nécessaire, on peut fournir les modèles à vapeur et huile diathermique.

Les capacités standards vont de 100 à 3000 litres. Des supérieures capacités sont disponibles sur demande.

Afin de satisfaire vos différentes demandes de travail, on peut vous proposer deux modèles de **Malgamic**.

Le premier est le modèle soulevé avec estrade pour l'opérateur, équipé avec décharge sur le fond pour décharger le produit dans la table porte-moules.

Le second est le modèle, où le caillé est déchargé de la partie supérieure manuellement.

Les temps et les températures de chaque cycle de travail peuvent être réglés en manière automatique ou semi-automatique. De toute façon, le modèle base aussi est complet avec un panneau électrique avec indicateur de température digital.

MALGAMATIC, machine économique et rapide, simple et pratique, est fournie déjà prête pour l'installation.

Pour être mise en marche, il faut seulement les connexions électriques, hydriques et du combustible.

MALGAMATIC, la technologie la plus simple et la moins coûteuse qui permet, dans un seul espace de 3 m², la transformation du lait en place et la vente directe du produit avec des résultats excellents.

MALGAMATIC est employée aussi pour la cuisson et le traitement des champignons, béchamel, gelées, confitures, poisson, ketchup, « polenta » et produits similaires.

EN OUTRE, MALGAMATIC EST DISPONIBLE DANS LA VERSION « BIO » POUR LA PRODUCTION DES PRODUITS BIOLOGIQUES.

ENDLICH ETWAS NEUES



MALGAMATIC: DIE GESAMTE KÄSEREI IN EINER MASCHINE

MALGAMATIC ist eine patentierte, von **MAGNABOSCO** entwickelte und produzierte Monoblock-Kombimaschine aus Edelstahl mit indirektem Feuer für die Verarbeitung von Milch, die sich für den Einsatz in kleinen Käsereien, in Almbetrieben, in Landwirtschaftsbetrieben und Agritur-Betrieben sowie in Forschungs- und Schulungseinrichtungen eignet.

MALGAMATIC ist eine einzige Maschine, die erwärmt, pasteurisiert, abkühlt und Käse, Ricotta-Käse, Weichkäse, Joghurt und Milch produziert, mit der Qualität und dem Geschmack vergangener Zeiten.

Die Maschine ist vollständig gedämmt und weist sämtliche Sicherheitsvorrichtungen gemäß den geltenden Vorschriften sowie die CE-Kennzeichnung auf.

MALGAMATIC ist mit einem verdichteten Brenner ausgestattet, der zusammen mit Hochleistungssystem sowie der Umwälzpumpe sowohl bei der Erwärmung, als auch bei der Abkühlung einen gleichmäßigen und sehr schnellen Wärmeaustausch gestattet. Dadurch werden mehrere Verarbeitungszyklen an einem Tag ermöglicht.

MALGAMATIC kann mit Gas, Öl oder mit elektrischem Strom betrieben werden.

Auf Anfrage sind Ausführungen mit Dampf und diathermischem Öl verfügbar.

Die Standardkapazitäten betragen 100 bis 3000 Liter. Auf Anfrage größere Kapazitäten.

Um Ihre speziellen Anforderungen zu erfüllen, gibt es zwei Ausführungen von **Malgamic**:

Die erste ist die hohe Ausführung mit Fußbrett für den Bediener und gestattet die Schwerkraftausladung des Produkts auf den Formentisch oder den Arbeitstisch.

Bei der zweiten Ausführung wird der Rohkäse von Hand entnommen.

Die Zeiten und die Temperaturen sämtlicher Verarbeitungsphasen können automatisch oder halbautomatisch gesteuert werden. Auch das Basismodell weist eine Schalltafel mit elektronischer Anzeige der Temperatur auf.

Malgamic ist preiswert und schnell, einfach und praktisch, und sie wird installationsbereit geliefert.

Für die Inbetriebnahme sind nur ein Kamin, eine Steckdose, ein Wasseranschluss und Brennstoff erforderlich.

Malgamic, das bedeutet einfache und preiswerte Technik mit einem Platzbedarf von weniger als 3 m², die es gestattet, die Verarbeitung der Milch und den Verkauf vor Ort mit ausgezeichneten Resultaten gestattet.

Malgamic kann außerdem für die Zubereitung von Pilzen, Béchamelsoße, Gelatine, Marmelade, Fisch, Ketchup, Polenta usw. eingesetzt werden.

MALGAMATIC IST HERVORRAGEND, AUCH IN DER AUSFÜHRUNG BIO FÜR DIE HERSTELLUNG VON BIOLOGISCHEN PRODUKTEN

FINALMENTE UNA NOVEDAD!!!



MALGAMATIC: TODA LA QUESERIA EN UNA MAQUINA

MALGAMATIC, es un monoblock polivalente en acero inox a fuego indirecto para procesar la leche. Estudiado realizado y patentado por **MAGNABOSCO** para ser utilizado en las queserías artesanales, en los tambos, empresas agrícolas y agroturísticas, así como también en centros experimentales y didácticos.

MALGAMATIC es una máquina única que calienta, pasteuriza y enfria la leche; produce quesos, ricotta, pastas hiladas, yogur, leche alimenticia con la calidad y sabores de un tiempo. Totalmente aislado esta dotado de todos los dispositivos de seguridad según las normas vigentes que exige la marca CE.

MALGAMATIC esta dotado de quemador pressurizado el cual junto al sistema de alto rendimiento y a la bomba de circulación, permite intercambios térmicos uniformes y veloces sea en calentamiento que en enfriamiento. Esto permite efectuar varios ciclos de producción por día.

MALGAMATIC puede funcionar a gas o gas-oil y existe también una versión eléctrica.

A pedido existen las versiones a vapor y con aceite diatermico.

Las capacidades estándar van de 100 a 3000 litros. A pedido se realizan capacidades superiores. Hay dos modelos de **malgamic** para satisfacer vuestras exigencias de trabajo:

el primer modelo es sobre-elevado con plataforma para el operador y con válvula en el fondo para descargar el producto por gravedad en la mesa portamoldes o mesa de trabajo.

En el segundo la cuajada se extrae manualmente.

Los tiempos y las temperaturas de cada fase de proceso de producción se pueden controlar en modo automático o semiautomático. También el modelo base se suministra con tablero eléctrico con indicador digital de temperatura.

Económico y veloz, simple y práctico, **malgamic** se entrega pronto para la instalación.

Para la puesta en marcha precisa solo una chimenea, una toma de corriente eléctrica, la conexión hídrica y del combustible.

MALGAMATIC representa la tecnología más simple y menos costosa que permite en menos de 3 m² de espacio, la transformación "in situ" de la leche y la venta directa de los productos con óptimos resultados.

MALGAMATIC se puede utilizar además para la cocción y tratamiento de hongos, gelatinas, mermeladas, pescado, ketchup, polenta y productos similares.

MALGAMATIC SE SUMINISTRA TAMBIEN EN LA VERSION BIO PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS BIOLOGICOS.

1



CARICO LATTE
MILK FILLING
REMPLOISSAGE DU LAIT
EINFÜLLEN DER MILCH
INTRODUCCION DE LA LECHE



REGISTRAZIONE TEMPI,
TEMPERATURE DI LAVORO
E PASTORIZZAZIONE CON
INDICATORE DIGITALE

RECORDING OF WORKING
TIMES AND TEMPERATURES
BY MEANS OF DIGITAL
INDICATOR.

ENREGISTREMENT DES
TEMPS ET TEMPÉRATURES
DE TRAVAIL AVEC INDICA-
TEUR DIGITAL.

EINSTELLUNG DER ZEITEN
UND TEMPERATUREN FÜR
VERARBEITUNG UND
PASTEURISIERUNG MIT
DIGITALANZEIGE

REGISTRACION DE TIEM-
POS, TEMPERATURAS DE
PROCESO Y PASTERIZACION
CON INDICACION DIGITAL

2





IMMISSIONE CAGLIO
INTRODUCTION OF RENNET
ADJONCTION DE LA PRÉSURE
ZUGABE DES LABS
AGREGADO DE CUAJO



IMMISSIONE FERMENTI LATTICI
INTRODUCTION OF MILK FERMENTS
ADJONCTION DES FERMENTS LACTIQUES
ZUGABE DER MILCHFERENCE
AGREGADO DE FERMENTOS LACTICOS



TAGLIO CAGLIATA
CURD CUTTING
COUPE DU CAILLÉ
SCHNITT DES ROHKÄSES
CORTE DE LA CUAJADA



SCARICO CAGLIATA
CURD DISCHARGE
DÉCHARGEMENT DU CAILLÉ
ENTNAHME DES ROHKÄSES
DESCARGA DE LA CUAJADA



SPINATURA
MIXING
MÉLANGE
BRUCHZERKLEINERUNG
CORTE DE LA CUAJADA

FORMATURA
MOULDING
MOULAGE
BILDUNG DER LAIBE
FORMADO DE LOS QUESOS



CARICO SIERO GRASSO PER RICOTTA A MEZZO ELETROPOMPA
FAT WHEY FILLING FOR RICOTTA BY MEANS OF ELECTROPUMP
REPLISSAGE DU SÉRUM GRAS POUR LA «RICOTTA» AVEC ÉLECTROPOMPE
ENTNAHME DES FETTSEUM FÜR RICOTTA-KÄSE MIT DER ELEKTROPUMPE
INTRODUCCION DEL SUERO PARA PRODUCIR RICOTTA



ESTRAZIONE RICOTTA
RICOTTA EXTRACTION
EXTRACTION DE LA «RICOTTA»
ENTNAHME DES RICOTTA-KÄSES
EXTRACCION DE RICOTTA



MAGNABOSCO SRL



Con 2 MALGAMATIC S 1500, 1 pastorizzatore da 3000 lt/h, 1 vasca raccolta cagliata, e 1 doppiofondo da 1800, si possono produrre, genuini formaggi, mozzarelle e ricotta di alta qualità con gli antichi sapori di una volta.

With 2 MALGAMATIC S 1500, 1 pasteurizer of 3000 lt/h, 1 curd vat and 1 double bottom of 1800 lbs. you can produce natural cheese, mozzarella, ricotta of high quality with the old traditional taste.

Avec 2 MALGAMATIC S 1500, 1 pasteurisateur de 3000 lt/h, 1 cuve pour caillé et 1 double-fond de 1800 litres on peut produire des fromages naturels, "mozzarella" et "ricotta" de haute qualité avec les anciens goût d'une fois.

Mit 2 MALGAMATIC S 1500, 1 Pasteurisierungsmaschine 3000 lt/h, 1 Wanne für Rohkäse und 1 Doppel-Boden 1800 lt, man kann natürliche Käse, Mozzarella-Käse und Ricotta-Käse mit der Qualität und dem Geschmack vergangener Zeiten produzieren.

Con 2 MALGAMATIC S 1500, 1 pasteurizador de 3000 lts/h, 1 tina de recolección de cuajada y 1 doblefondo de 1800 lbs., se pueden producir quesos genuinos, mozzarelas y ricotta de alta calidad con los sabores de un tiempo.

SCHEMA TECNICA MALGAMATIC • MALGAMATIC: TECHNICAL SPECIFICATIONS

MALGAMATIC "S"	100 Lt Utili Useful capacity 100 lt.	200 Lt Utili Useful capacity 200 lt.	300 Lt Utili Useful capacity 300 lt.	500 Lt Utili Useful capacity 500 lt.	1000 Lt Utili Useful capacity 1000 lt.	1500 Lt Utili Useful capacity 1500 lt.	2000 Lt Utili Useful capacity 2000 lt.	3000 Lt Utili Useful capacity 3000 lt.
Altezza bordo da terra Border height from the floor	1150 mm	1300 mm	1450 mm	1650 mm	1850 mm	2000 mm	2250 mm	2500 mm
Altezza bordo da pedana Border height from footboard	1000 mm	1000 mm	1000 mm	1100 mm	1100 mm	1100 mm	1100 mm	1100 mm
Altezza scarico cagliata Curd outlet height	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Ingombro con pedana e scala Overall dimensions with footboard and stairway	1690x1300 mm	1900x1500 mm	2100x2000 mm	2250x2000 mm	2450x2350 mm	2700x2800 mm	3300x3000 mm	3300x3500 mm
Dimensioni d'ingombro max. Max overall dimensions	1450x1275 mm	1450x1275 mm	1650x1480 mm	1650x1480 mm	1930x1750 mm	2230x2050 mm	2530x2350 mm	3600x3400 mm
Diametro esterno camino Outer diameter chimney	Ø 141,3 mm	Ø 141,3 mm	Ø 141,3 mm	Ø 141,3 mm	Ø 141,3 mm	Ø 141,3 mm	Ø 141,3 mm	Ø 141,3 mm

MALGAMATIC	100 Lt Utili Useful capacity 100 lt.	200 Lt Utili Useful capacity 200 lt.	300 Lt Utili Useful capacity 300 lt.	500 Lt Utili Useful capacity 500 lt.
Altezza bordo da terra Border height from the floor	1000 mm	1000 mm	1100 mm	1250 mm
Dimensioni d'ingombro max. Max overall dimensions	1400x1400 mm	1400x1450 mm	1450x1500 mm	1450x1650 mm
Diametro esterno camino Outer diameter chimney	Ø 141,3 mm	Ø 141,3 mm	Ø 141,3 mm	Ø 141,3 mm

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 AN INDICATIVE LIST AND MAGNABOSCO RESERVES THE RIGHT TO CHANGE WITHOUT NOTICE.



MAGNABOSCO SRL

QUALITY STEAM BOILERS
SINCE 1960



36030 ZUGLIANO (VI) Italy

Via Roma, 19

Tel. 0445.330111

Fax 0445.330222

magnabosco@magnabosco.com

www.magnabosco.com

Agent: