



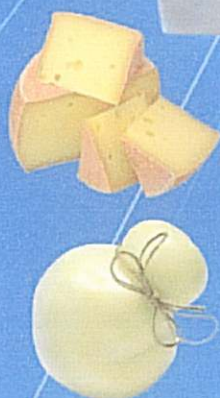
MAGNABOSCO

COW BATCH



Cow batch da lt. 300 con scarico frontale, vasca raccolta cagliata con stampiera e agitatore fisso.

Cow batch capacity 300 lts. Equipped with front curd outlet, mould curd vat and mixer.





CB It.450 con agitatore, isolamento, protezione, e scarico sul fondo.
CB 450 lts. With mixer, insulation, S/S protection, and outlet on the bottom.



CB It.200 senza agitatore, con coperchio e scarico sul fondo.
CB 200 lts. With S/S cover and outlet on the bottom.



CB a gasolio con agitatore mobile, con isolamento.
CB gasoil heated, with mobile mixer and insulation.



CB It. 300 a GPL completa di agitatore fisso, protezione antinfortunistica, modello rialzato per scaricare la cagliata direttamente nella vasca e negli stampi.
CB 300 lts. LPG heated equipped with fixed mixer, outside protection, lifted type to discharge directly the curd into the mould vat.

CB elettrico da LT. 500 con agitatore.
Electric CB capacity 500 LTS. with mixer.

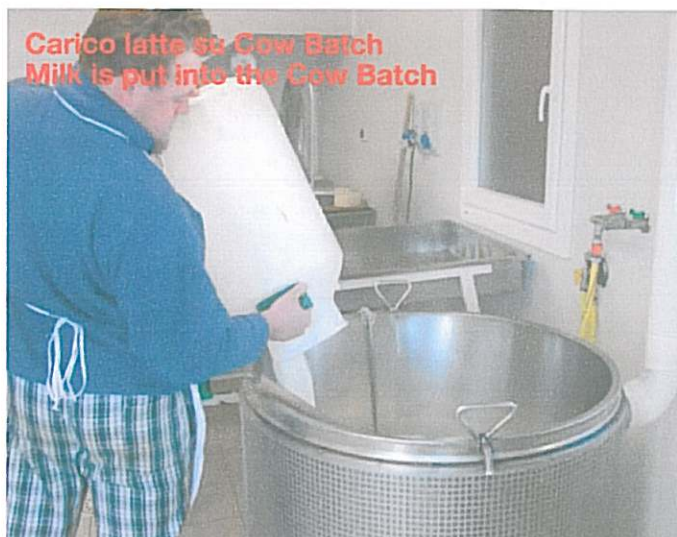


CB It. 230 con agitatore mobile, scarico sul fondo, barriera di protezione forata.
CB 230 lts. With mobile mixer, outlet on the bottom, and S/S protection.



SEQUENZA PER LA PRODUZIONE DI FORMAGGI E RICOTTA CON COW BATCH

Working process of cheese and ricotta with the Cow Batch



Carico latte su Cow Batch
Milk is put into the Cow Batch

FOTO 1



Riscaldamento del latte
Milk heating

FOTO 2

Il latte è immesso nel Cow Batch (foto 1);
Si inizia a riscaldare il latte nel Cow Batch (foto 2) e al latte vengono aggiunti i fermenti, se necessari, e si continua a riscaldare sino a raggiungere la temperatura di coagulazione del latte; in queste fasi bisogna agitare il latte manualmente o con un elettroagitatore, se previsto, per distribuire uniformemente i fermenti e il caglio ed agevolare lo scambio termico;

Raggiunta la temperatura di coagulazione si aggiunge il caglio (foto 3), si miscela per qualche istante in modo da distribuirlo uniformemente nel latte e si interrompe l'agitazione (foto 4);
Il latte si lascia riposare immobile per il tempo necessario alla coagulazione;

Ottenuto il coagulo del latte, si può procedere in due modi per ottenere dei formaggi freschi/molli o da stagionare, quali:

Per i formaggi freschi/molli si esegue la rottura delicata del coagulo con uno spino o una lira manuali (foto 5) e si raccoglie la cagliata e il siero con gli stampi (foto 6) nei quali si attua lo spurgo del siero.

Per i formaggi da stagionare si esegue la rottura del coagulo con uno spino o una lira manuali (foto 5) e la cagliata così ottenuta viene sottoposta a una semicottura innalzando la temperatura sino al valore necessario, mantenendola sempre in agitazione. Dopo questa operazione la massa viene spurgata, estratta (foto 7) e messa negli stampi nei quali si attua lo spurgo totale del siero.

Il siero rimasto dalla produzione del formaggio viene immesso nel Cow Batch e si scalda sino alla temperatura necessaria per poter fare affiorare la ricotta; ad affioramento avvenuto, si lascia riposare e dopo di che viene estratta.

La salatura del formaggio, che generalmente ha inizio il giorno successivo alla produzione, può essere eseguita a secco o in bagno di salamoia.

Finito il processo di produzione i formaggi sono portati, a seconda del tipo, nelle celle refrigerate di maturazione o di conservazione (foto 8).



Aggiunta del caglio
Rennet adding

FOTO 3



Miscelazione caglio/latte
Rennet / milk mixing

FOTO 4



FOTO 5



FOTO 6



FOTO 7



FOTO 8



-The milk is transferred into Cow Batch (pict. 1);

- Milk is heated in the Cow Batch (pict.2) and culture is added. Heating phase continues until milk coagulation temperature is reached. During these phases milk is stirred manually or by an electro-stirrer, if provided, in order to distribute culture and rennet uniformly and allow a better thermal exchange;
- After coagulation temperature rennet is added (pict.3) and everything is mixed to distribute it uniformly in the milk and agitation (pict.4) is stopped.
- Milk is kept immobile for the time requested for coagulation;
- Once milk is coagulated, it is possible to proceed in 2 ways to obtain some fresh/soft cheese or matured cheese:
- The whey remained from the cheese production is heated at the needed temperature to separate "ricotta"; after separation, the product meets holding time and then is extracted.
- Cheese salting, which usually starts the day after production, can be done with dry method or in brine.
- After production process, cheese is transferred, according to the type, into the maturing or conservation rooms (pict.8).



Finiture e agitatori disponibili - Finishing and mixer types



MAGNABOSCO dairyline



COW BATCH

Per alimentazione vitelli

Con il **Cow Batch** "Magnabosco" i vostri vitelli crescono più in salute ed in fretta **risparmiando**.

L'ultimo modello di **Cow Batch** ha ottenuto un grandissimo successo presso gli allevamenti europei e statunitensi, perchè permette di pastorizzare il colostro ed il latte destinato ad alimentare i vitelli oltre che ricostruire il latte in polvere.

Il **Cow Batch** è un pastorizzatore funzionante elettricamente o a gas, che recupera il latte non vendibile abbassando al minimo i microorganismi presenti (patogeni e non), senza intaccare le caratteristiche nutrizionali del latte fresco.

Con il Cow Batch viene eliminata totalmente la possibilità di contaminazione del "Johne's Disease" malattia trasmessa da il Mycobacterium Paratuberculosis presente nel latte e colostro non pastorizzati.

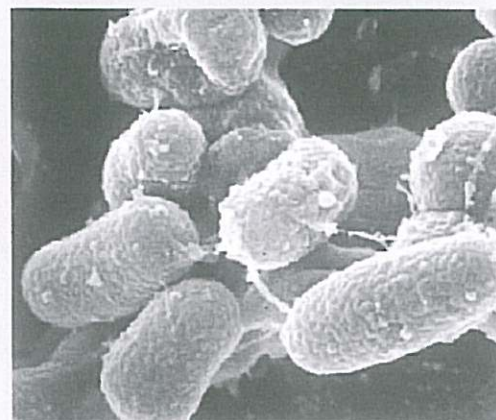
Alimentando i vostri vitelli con il latte pastorizzato con il **Cow Batch**, potete ottenere tassi di crescita e peso allo svezzamento nettamente superiori a quelli alimentati con latte ricostruito.

Il Cow Batch vi offre ben 10 vantaggi:

- 1- Recupero del latte non vendibile
- 2- Diminuzione dell'uso di farmaci
- 3- Diminuzione dei decessi di vitelli
- 4- Diminuzione dell'uso del latte ricostruito
- 5- Riduzione dei batteri patogeni e non
- 6- Crescita e peso dei vitelli nettamente superiori
- 7- Bassissimi consumi energetici
- 8- **Risparmio immediato nell'alimentazione dei vitelli**
- 9- **Rientro in tempi brevissimi del capitale investito**
- 10- **Minimo investimento iniziale**

Finanziamenti personalizzati

Svantaggi economici: 0



Regolatore di temperatura e comando bruciatore



MAGNABOSCO dairyline



COW BATCH

To feed calves

With **Cow Batch** your calves grow faster and healthier by **saving money**.

The last series of **Cow Batch** has obtained a big success in the European and United States farms because it allows to pasteurize colostrum and milk for usable calf feed and to recondition the powder milk.

The **Cow Batch** is a vat pasteurizer that can work by gas or electricity. It recovers the waste milk by lowering the present microorganism (pathogenous and not), without damaging the nutritional taste of fresh milk.

Cow Batch removes totally the chance of contamination by the "Johne's Disease" illness that infects by Mycobacterium Paratuberculosis passed in milk and colostrum not pasteurized.

The milk in this way is ideal to feed calves and the growth and weight of them are higher than the ones fed by powder milk.

The 10 Cow Batch advantages

- 1- Less deaths of calves
- 2- Reduction of drugs and antibiotics
- 3- Use of waste milk that cannot be sold
- 4- Cut of the powder milk use
- 5- Reduction of bacteria challenges to calves
- 6- Better calf growth performance
- 7- The lowest energy cost
- 8- **Immediate save on the calves feeding**
- 9- **Returns in very short time of the investment cost**
- 10- **Low investment cost**

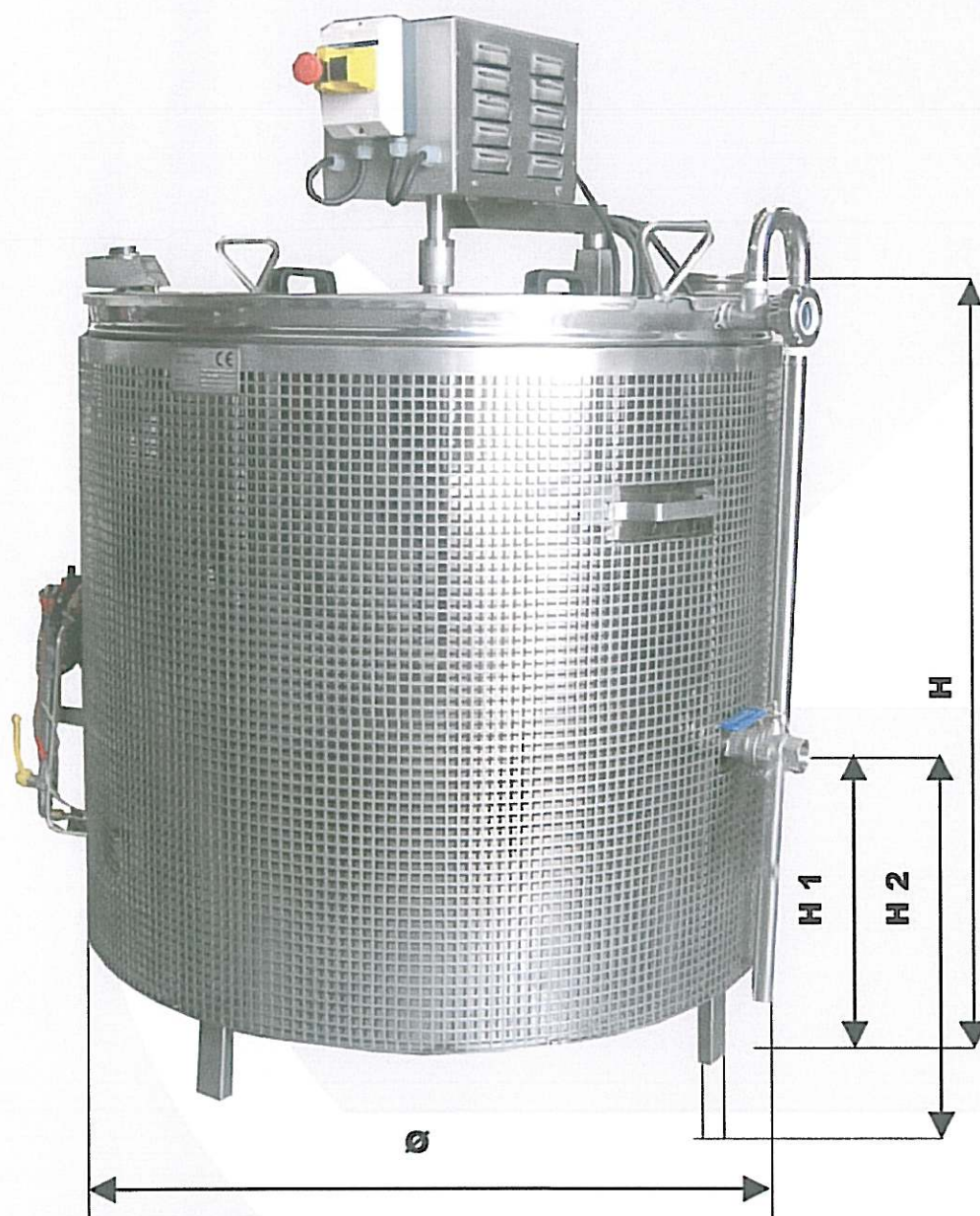
Economic disadvantages: 0



Gruppo CB pronte per la consegna.
Group of CB ready for the delivery.



MAGNABOSCO dairyline



Pannello di comando con registrazione della pastorizzazione.
Electrical control panel with pasteurizing recorder.



CB su ruote.
CB on wheels.

CB Gas Gas Type	CAPACITÀ LT. Lavorabili CAPACITY Working Lts.		CB Elettrico ELECTRIC Type	Kw per riscaldare da 4°-36° in 30 min circa e da 15°-70° in 1 ora circa	Kw per riscaldare da 20°-36° in 30 min circa e da 25°-70° in 1 ora circa	DIAMETRO Ø DIAMETER Ø	H	H1	H2
CB30 G	Lt. 30	Gal 8	CB30 E	2,2	1,5	Ø 450	700	350	900
CB40 G	Lt. 40	Gal 11	CB40 E	3	2,2	Ø 500	700	350	900
CB50 G	Lt. 50	Gal 13	CB50 E	4	3	Ø 550	700	350	900
CB80 G	Lt. 80	Gal 21	CB80 E	6	4	Ø 600	700	350	900
CB100 G	Lt. 100	Gal 27	CB100 E	7,5	5	Ø 650	700	350	900
CB130 G	Lt. 130	Gal 34	CB130 E	9,6	6,5	Ø 700	700	350	900
CB180 G	Lt. 180	Gal 46	CB180 E	13	8,5	Ø 800	750	350	900
CB200 G	Lt. 200	Gal 53	CB200 E	14,5	10	Ø 850	800	350	900
CB300 G	Lt. 300	Gal 80	CB300 E	22	15	Ø 900	850	350	900
CB350 G	Lt. 350	Gal 93	CB350 E	26	18	Ø 1000	900	350	900
CB450 G	Lt. 450	Gal 120	CB450 E	33	24	Ø 1150	1000	350	900
CB650 G	Lt. 650	Gal 172	CB650 E	48	33	Ø 1250	1200	350	900



I dati riportati sono indicativi e la ditta Magnabosco si riserva di modificarli in qualsiasi momento senza preavviso.
All data are an indicative list and Magnabosco reserve the right to change without notice





MAGNABOSCO



COW BATCH

Per alimentazione vitelli 

For calves feeding 



 **MAGNABOSCO** dairylife 

Via Roma 19 - 36030 Zugliano (VI) - Tel. 0445.330111 - Fax 0445.330222

e-mail: magnabosco@magnabosco.com - www.magnabosco.com

PIVA 02371910247