



**DOPPIFONDI BREVETTATI
PER RISCALDAMENTO
E RAFFREDDAMENTO**

**PATENTED DOUBLE BOTTOMS
FOR HEATING AND COOLING**

MAGNABOSCO SRL

Nel 1995 la MAGNABOSCO ha introdotto un importante brevetto. Con questa innovazione i nostri doppiofondi riducono i tempi di cottura, il consumo di vapore, il disagio acustico.

Inoltre grazie alla diminuzione dell'irraggiamento termico non surriscaldano più l'ambiente di lavoro ed eliminano la possibilità di ustioni agli operatori.

In 1995 MAGNABOSCO has introduced an important patent. With this innovation our double bottoms reduce cooking times, the steam consumption and the acoustic inconvenience.

Furthermore, thanks to the reducing of the thermic irradiation, they do not overheat the working area any more and eliminate any possible burns to the operators.

Doppiofondo durante il taglio cagliata.
Double bottoms during the curd cutting.



Doppiofondo su passerella con stampiere e vasche raccolta cagliata.

Double bottom with gangway, moulding table and curd vat.



Doppiofondo in acciaio inox per pastorizzazione, cottura e miscelazione prodotti alimentari.

Stainless steel double bottoms for pasteurizing, cooking and mixing of food products.



Doppiofondo coibentato in rame ed acciaio rovesciabile su movimento per formaggio e ricotta, e caldaia a vapore completamente esonerata da patentato.

Stainless steel and copper double bottom overturnable type, for cheese and ricotta cheese equipped with magnabosco steam boiler.

Coagulatore sollevabile f
foto b posiz

*Insulated co
a: low posit*



Impianto per produzione parmigiano reggiano e grana padano con doppiofondi isolati brevettati con sistema automatico di dosatura latte, siero innesto, e caglio.

Parmisan plant equipped with patented insulated double bottoms with 3 automatic dosing systems for milk, whey and rennet.



Coagulatore coibentato a fuoco indiretto per trasformazione del latte in formaggio e ricotta.

Insulated indirect fire coagulator to transform the milk into cheese and ricotta cheese.



Doppiofondo fisso con agitatore.

Double bottom with mixer.

coibentato modello
a posizione bassa -
posizione alta.

augulator lifting type:
a: low position - b: high position.



FASI DI LAVORAZIONE PROCESSING PHASES



Controllo
cagliata.
*Curd
cutting
inspection.*



Distribuzione
cagliata
negli stampi.
*Curd spreading
into the moulds.*



Fase di estrazione ricotta.
Ricotta cheese extraction.

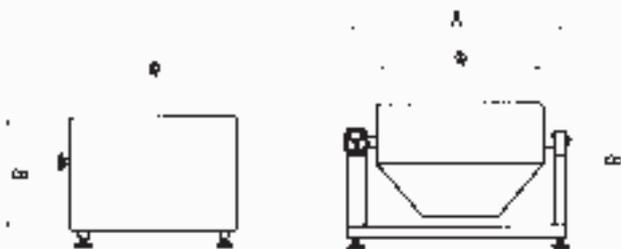
MAGNABOSCO SRL



Mini caseificio premontato su basamento con funzionamento a vapore per formaggi pressati.
Preassembled dairy miniplant, with steam heating for the production of hard, soft cheese and ricotta cheese.
Mini queseria pre-ensamblada sobre base inox con funcionamiento a vapor, para la producción de quesos prensados y ricotta.

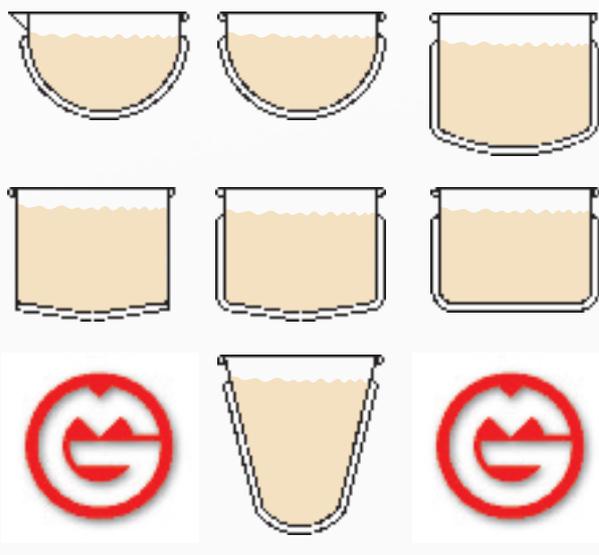


Mini caseificio premontato con funzionamento ad acqua calda.
Preassembled dairy miniplant with hot water heating for the production of hard, soft cheese and ricotta cheese.
Mini queseria pre-ensamblada con funcionamiento a agua caliente.



CAPACITÀ TOTALE lit	DIAMETRO Ø mm	LARGHEZZA A mm	ALTEZZA B mm
250	800	1350	670
350	1000	1510	675
600	1180	1610	805
860	1400	1800	875
1060	1500	2000	955
1266	1600	2200	935
1700	1700	2155	1080
2300	1810	2540	1160

FORME DI NORMALE ESECUZIONE SENZA ISOLAMENTO



Minicaseificio Magnabosco per lavorare da 200 a 3000 lt. di latte al giorno.

Preassembled dairy miniplant treating from 200 up to 3000 litres of milk per day.



(1) Doppiofondo a pressione BREVETTATO, COIBENTATO, a norme CE. con (2) dispositivo di ribaltamento, (3) elettrospino con lira ed elica a velocità regolabile, gruppo di regolazione vapore (4) con rubinetto inox di regolazione. manometro coibentazione. Addolcitore automatico (5) completo di filtro e by-pass, pannello di controllo e comando (6) con registrazione (7) per la pastorizzazione. Caldaia a vapore automatica (8) esonerata completamente in sede di collaudo da patentato ISPESL e fino a 29.900 kcal/h; non necessita di sala caldaia ed è completa di bruciatore automatico (9) funzionamento a scelta a metano, GPL, o gasolio. (10) Optional: Attacchi liberi per eventuali altri utilizzi del vapore (ad esempio miscelatore acqua/vapore). (11) Optional: Basamento in acciaio inox e Premontaggio "chiavi in mano".

(1) PATENTED, INSULATED, pressure **double bottom boiler**, manufactured according EC standards, equipped with (2) **overturning unit**, (3) **electro-stirrer** with cutting device and propeller with adjustable speed, steam **adjusting unit** (4) with stainless steel adjusting cock, manometer, insulation. **Automatic water softener** (5) complete with filter and bypass, control electric board (6) with **recorder** (7) for the pasteurising. Automatic **steam boiler** (8) equipped with automatic **burner** (9) working with any fuel type according to the customer's requirements: natural gas, LPG, or diesel. (10) Upon request: **free connections** for eventual other steam demands (for example water/steam mixer). (11) Upon request: stainless steel **base** and preassembling, ready to be put into operation.



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: