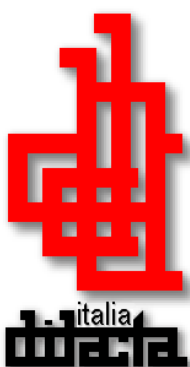


Didacta Italia

Tecnologie Alimentari

FTC02

Linea Lavorazione Latte e Derivati



ISO9001:2000

Didacta Italia Srl - Strada del Cascinotto, 139/30 - 10156 Torino
Tel. (011) 273.17.08 273.18.23 - Fax (011) 273.30.88
e-mail: info@didacta.it – <http://www.didacta.it>

Introduzione

Il settore agro-alimentare è caratterizzato da un forte impiego di tecnologie avanzate; conseguentemente le figure professionali devono essere connotate da conoscenze ed abilità distribuite su un più largo spettro ed arricchite di adeguati strumenti.

La Didacta Italia ha inteso inserirsi nel settore didattico con la realizzazione di una serie di impianti pilota modulari, con tecnologia industriale moderna.

Gli Impianti Pilota, pur utilizzando piccole quantità di prodotto (150÷250 l/h), riproducono le operazioni di trasformazione industriale. Gli impianti sono polivalenti e modulari, e possono essere associati in differenti linee di lavorazione.

Il progetto che Vi proponiamo prevede la costituzione di:

- **FTC02 Linea Lavorazione Latte e Derivati**

FTC02 Linea Lavorazione Latte e Derivati

Il laboratorio è attrezzato con impianti che sono in grado di produrre piccole-medie quantità di un numero considerevole di prodotti.

Gli impianti sono suddivisi in moduli autosufficienti, ciascuno può sviluppare un determinato ciclo produttivo, utilizzabile secondo la richiesta del mercato di prodotti finiti.

| Materia Prima | Prodotto Finito | Confezionamento | Conservabilità |
|---|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• <i>Latte fresco</i> | <ul style="list-style-type: none">• <i>Pastorizzato</i>• <i>Omogeneizzato</i> | <ul style="list-style-type: none">• <i>In vasetti di vetro</i> | <ul style="list-style-type: none">• <i>Breve per latte (7 giorni)</i> |

Completando la configurazione minima si possono ottenere altre varietà di prodotti quali:

| Materia Prima | Prodotto Finito | Confezionamento | Conservabilità |
|---|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• <i>Latte fresco</i> | <ul style="list-style-type: none">• <i>Differenti tipi di formaggio</i>• <i>Burro</i> | <ul style="list-style-type: none">• <i>In vasetti di vetro</i> | <ul style="list-style-type: none">• <i>Medio/lunga per burro e formaggio</i> |

Dati Generali

| Laboratorio Tecnologico | Superficie Consigliata | Potenza Elettrica Installata | Alimentazione Idrica |
|--------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|
| <i>Latte e Derivati</i> | 216 m ² | 60 kW | 4 m ³ /h - 3 bar |

I prelievi di energia elettrica e acqua da rete non sono continuativi.

FTC02 Linea Lavorazione Latte e Derivati

CONFIGURAZIONE MINIMA

Impianti di Servizio

| | |
|-----------|--|
| T71D/40/S | Unita' Riscaldante con Serbatoio Accumulo Vapore e Miscelatore |
| TA34D | Unita' Base Lavaggio Impianti C.I.P. |
| TA64/1D | Unità Produzione Acqua Gelida |
| EC150D | Elettrocompressore con serbatoio da 150 litri |

Impianti Pilota

| | |
|-------|---|
| TA13D | Unità Dosatrice a Pistone |
| TA18D | Unità Omogeneizzatore ad Alta Pressione |
| TA20D | Pastorizzatore Continuo |

Accessori

| | |
|---------|-------------------------------|
| TA37D | Set Contenitori in Vetro |
| TA38DNT | Pompa Centrifuga Carrellata |
| TA499D | Serbatoio Refrigerato 400 lt. |

COMPLETAMENTO CONFIGURAZIONE MINIMA

Impianti Pilota

| | |
|--------|--|
| TA61D | Unità Separatore a Centrifuga |
| TA75D | Tappatrice per Tappo Corona |
| TA98D | Unita' Tunnel Pastorizzatore - Raffreddatore |
| TA273D | Cella di Maturazione Formaggio |
| TA281D | Minivasca Polivalente di Caseificazione |
| TA490D | Zangola |
| TA559D | Tino per la Produzione di Yogurt |
| TA560D | Recipiente per Deposito Yogurt |

Accessori

| | |
|--------|------------------------------|
| TA29D | Tavolo da Taglio |
| TA31D | Cella Frigorifera a +2 C° |
| TA39D | Pompa Monovite |
| TA43D | pH-Metro Portatile |
| TA538D | Densimetro con termometro |
| TA539D | Acidimetro per latte |
| TA542D | Setaccio Conico in Alluminio |

