

Cuves à fromage FROMATEC

Quand l'innovation côtoie la tradition



Ensemble donnons vie à vos projets

Cuve à fromage - FROMATEC



Avec la gamme **FROMATEC**, vous bénéficiez d'un savoir-faire unique acquis via les 200 cuves installées depuis 2000 en Algérie, Belgique, Espagne, France, Israël, Mexique, Norvège, Portugal, Uruguay, etc.

Applications - Fonctionnalités



Destinées à la fabrication de fromages de type pâtes pressées cuites, non cuites et certaines pâtes molles, ces cuves assurent les opérations de brassage, chauffage, refroidissement, caillage, décaillage, désérumage (plusieurs technologies possibles) et éventuellement délactosage.

Ces cuves sont fermées, sans risques de chutes de corps étrangers (IFS) automatisables et nettoyables en place.

Les gammes de cuves FROMATEC se déclinent du laboratoire à la production industrielle:

- Gamme pilote: 10 l
- Gamme semi industrielle: 500, 1 000 et 1 500 l
- Gamme industrielle statique (fonds coniques): de 2 000 à 15 000 l
- Gamme industrielle basculante (fonds plats): de 2 000 à 18 000 l

Conception

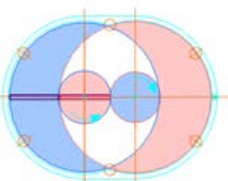
Les cuves à fromage **FROMATEC** sont de forme bi-circulaire (double O) et dotées d'outils polyvalents avec une cinématique particulière; ils assurent la découpe du caillé (tranchage par fines lames de rasoir) puis le brassage avec des pales escamotables, sans guidage en fond de cuve.

La forme de la cuve et l'entraxe réduit des outils assurent un tranchage effectif sur toute la surface avec un minimum de zones de recouvrement. La conception et le dimensionnement des outils permettent quant à eux d'obtenir une hauteur de caillé faible avec une excellente répartition des grains et des pertes réduites en fines et matières grasses. Enfin, l'efficacité de l'agitation garantit une répartition homogène sérum / caillé jusqu'en fin de vidange.

Ces performances font des cuves **FROMATEC** un outil particulièrement apprécié pour l'optimisation des rendements fromagers.

Caractéristiques Techniques

- Cuves inox, fermées, nettoyables en place
- Outils à cinématique décentrée, tranchage par lames de rasoir
- Chauffage par eau chaude ou vapeur douce (système spécial de condensation à pression atmosphérique)
- Disponibles en 2 versions :
 - FC – statique avec fond conique
 - FP – basculante (par vérins pneumatiques) avec fond plat.



Cuve à fromage - FROMATEC

Equipements

- Outils de découpe et brassage sans appui en fond, passages d'arbres avec étanchéité par double joint V-Ring
- Climatisation pour eau chaude ou vapeur (à préciser)
- Porte de visite sur le dôme, avec grille et détecteurs
- Événement sanitaire avec grille anti-insectes
- Entrée lait de type lèche paroi
- Boules de nettoyage en place
- Sonde de température
- Hublot de regard et éclairage
- Pieds réglables, hauteur de sortie sur demande.

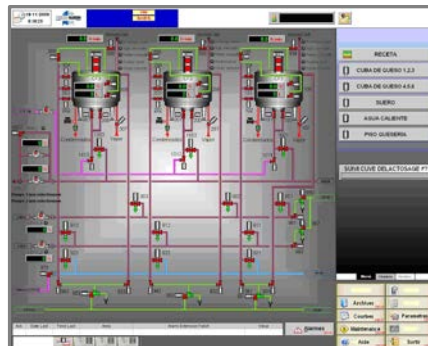
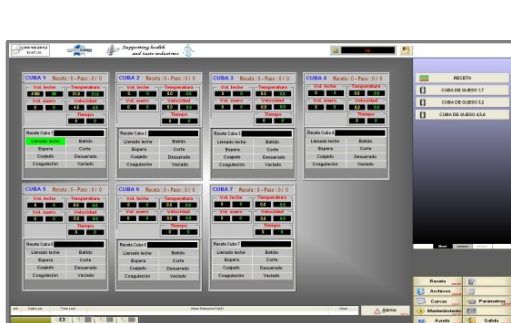
Options

- Vanne de fond de cuve à fromage type "tire-croute" : à clapet affleurant, double effet, avec diamètre de passage optimal, sans zone de rétention (voir fiche technique Vanne PG Fro)
- Porte de grande dimension
- Rampe de nettoyage supplémentaire en virole
- Coffret électrique local
- Large choix de systèmes de déséromage par :
 - vannes à hauteurs fixes, dites « sorties proportionnelles »
 - panier filtrant flottant
- Cuve de réception du caillé, type "buffer".



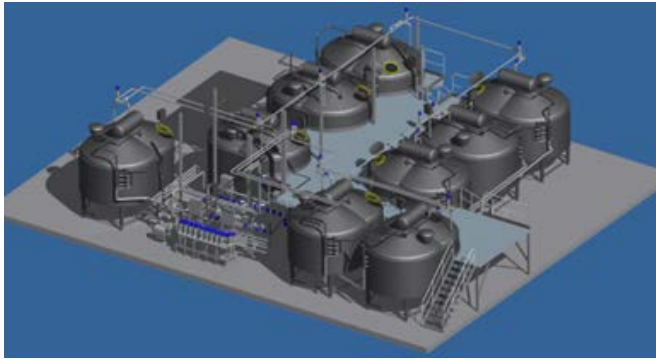
Pilotage par logiciel LOGIVAT

Le logiciel LOGIVAT proposé en option permet la création de recettes de fabrication et la gestion automatique des cycles de production avec traçabilité complète.



Cuve à fromage - FROMATEC

Encombres – Poids – Dimensions



Capacité (litres)	Type (1)	Largeur (mm)	Longueur (mm)	Hauteur (mm)	Hauteur caillé (2) (mm)	Moteur (Kw)	Poids (Kg approx.)
10	FP	300	600	600	179	0,04	26
500	FP	1 150	1 500	1 500	450	0,37	400
1 000	FP	1 350	1 900	1 750	630	0,75	600
1 500	FP	1 550	2 100	2 200	685	0,75	700
2 000	FC	1 650	2 150	2 300	650	1,50	800
4 000	FC	2 100	2 750	3 000	795	1,50	1 800
	FP	2 200	2 800	2 800	930	1,50	2 300
6 000	FC	2 600	3 350	3 150	778	2,20	2 500
	FP	2 600	3 400	2 900	930	2,20	3 100
8 000	FC	2 600	3 350	3 400	1 090	2,20	2 600
	FP	2 600	3 400	3 400	1 240	2,20	3 200
10 000	FC	3 000	3 850	3 450	980	2,20	3 500
	FP	3 000	3 900	3 500	1 160	2,20	4 400
12 000	FC	3 000	3 900	3 700	1 211	2,20	4 000
	FP	3 000	3 900	3 750	1 390	2,20	4 600
15 000	FC	3 350	4 350	4 000	1 160	3,00	4 200
	FP	3 350	4 400	3 900	1 360	3,00	5 200
18 000	FP	4 000	4 950	4 500	1 290	5,50	6 600

1 - FC : Cuve statique avec Fond Conique / FP : Cuve basculante avec Fond Plat
 2 – Hauteur sans l'option du panier filtrant et hauteur de sortie : 1500 mm
 Longueur et hauteur sont des cotes extérieures

PIERRE GUERIN

TECHNOLOGIES

PIERRE GUERIN Ibérica
Poligono Industrial Villalonquéjar, 4 - Apdo 203
09001 Burgos - Espagne
Tel: +34 (0)947.259.100
pgi@pierreguerin.net

PIERRE GUERIN Ltd
3B Swallowfield Courtyard - Wolverhampton Road,
Oldbury - West Midlands, B69 2JG - Grande Bretagne
Tel: +44 (0) 1452.725.409
info@pierreguerin.co.uk

PG Deutschland
Technologiezentrum Hildesheim
Richtofenstraße 29 (3-01)
31137 Hildesheim - Allemagne
Tel: +49 5121 708 160
contact.germany@pierreguerin.com

PIERRE GUERIN SAS - Siège Social 179
Grand'Rue - BP 40012
79210 Mauzé-Sur-Le Mignon - France
Tel. +33 (0)5 49 04 78 00
contact@pierreguerin.com

PG China
Room GHK, 4/F, Building N°3 - lane 1505 #100 Qing Yun Road
Zhang Jiang High Tech Park
Shanghai (201203) - Chine
Tel: +86 (21) 31.33.87.68
contact.china@pierreguerin.com

DCI-Biolafitte
600 North, 54th Avenue ST
Cloud, MN 56303 - USA
Tel: +1 (800) 671-7151
info@dc-bio.com



www.pierreguerin.com

