



Consworld

di Savoi Massimo

Entladung von Ricotta aus dem Flokkulator

Aus : Anlagen in Italien und Polen

Valgo Italia S.r.l.

Sitz in Ivrea 10015 ITALIA

www.valgo-it.com

Via Jervis n.77

massimo.savoi@valgo-it.com

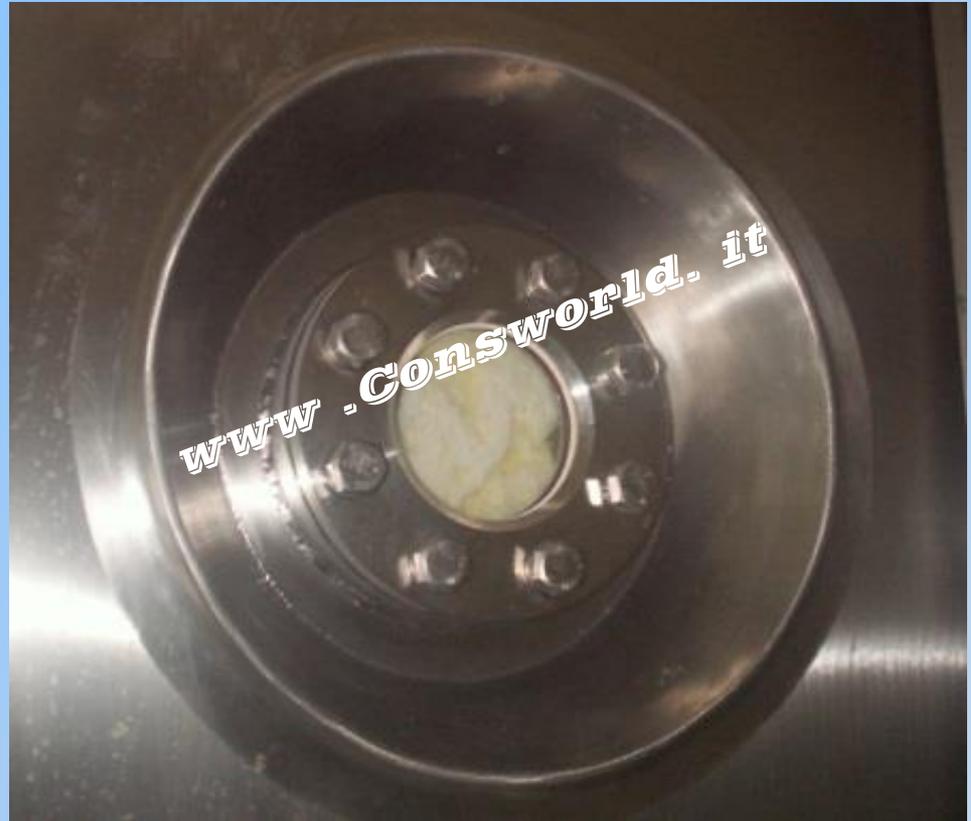
Tel. +39 0125 48228

www.consworld.it

Arbeitschritte mit unserem Flokkulator

Schritt 1

Die Schaugläser am Flokkulator erlauben, dem Bildungsprozess von Ricotta zu folgen



Arbeitschritte mit unserem Flokkulator

Schritt 2

Wenn die Technologie korrekt eingestellt ist, dann soll die magere Molke (Scotta) eine brillantgrüne Farbe aufweisen



Arbeitschritte mit unserem Flokkulator

Schritt 3

Entladung von Ricotta zusammen mit Scotta, um ein zarteres Produkt zu erhalten



Arbeitschritte mit unserem Flokkulator

Schritt 4

Entladung von Ricotta
abgesondert von Scotta,
um ein
trockeneres Produkt zu
erhalten



Arbeitschritte mit unserem Flokkulator

Schritt 5

Sofort nach Entladung
kann Ricotta nach
Kundenwunsch sehr
trocken geliefert werden

