



Consworld

di Savoi Massimo

Décharge de la ricotta du flocculateur

A partir de : Lignes en Italie et Pologne

Valgo Italia S.r.l.

siège à Ivrea 10015 ITALIA

www.valgo-it.com

Via Jervis n.77

massimo.savoi@valgo-it.com

Tél. +39 0125 48228

www.consworld.it

Phases de travail avec notre flocculateur

Phase 1

Les verres d'inspection du flocculateur permettent de suivre le procédé de formation de la ricotta



Phases de travail avec notre flocculateur

Phase 2

Si la technologie a été mise au point de façon correcte, le lactosérum maigre (scotta) doit apparaître d'une couleur vert brillant



Phases de travail avec notre flocculateur

Phase 3

Décharge de la ricotta sans
séparation de la scotta
pour obtenir un produit
plus souple



Phases de travail avec notre flocculateur

Phase 4

Décharge de la ricotta avec séparation de la scotta pour obtenir un produit plus sec



Phases de travail avec notre flocculateur

Phase 5

Immédiatement après la décharge, la ricotta peut être enlevée plus sèche, si le client l'exige

