

# Pasteurisateur automatique

Traitement du lait



Transformation du lait



**Alphatraite**  
Spécialiste en innovation laitière



## Pasto A

Les pasteurisateurs A de Milkplan sont des pasteurisateurs conçus pour le traitement thermique du lait, pour la production de fromage, de yaourt et de fromages à pâte dure.

- Pasteurisateur
- Cuve fromagère
- Pâle raclante



## Chez Alphatraite

Le service après-vente est une priorité. Nous avons toutes les pièces détachées et nous nous assurons de vous accompagner après la vente.

### Nos pasteurisateurs sont :

- Neufs
- Garantie
- Sur commande
- Contrôlés avant de partir
- Livrés avec un manuel d'utilisation



## Caractéristiques techniques

### Communes aux trois types :

- Conception ergonomique et matériau en acier inoxydable AISI 304 agréé pour l'usage alimentaire.
- Excellente isolation de la cuve grâce à une paroi double et une mousse en polyuréthane.
- Échangeur de chaleur fabriqué par technologie laser, conçu pour un écoulement des eaux plus rapide, apportant une efficacité optimale.
- Associe économies d'énergie et grande longévité.
- Moteur d'agitation intégré avec un agitateur spécial pour chaque modèle selon l'utilisation prévue.
- Pieds ajustables en acier inoxydable robuste.
- Jauge en acier inoxydable pour mesurer le contenu.
- Capteur d'immersion en acier inoxydable indiquant la température.
- Disponible en différentes capacités.
- Panneau de commande électronique en acier inoxydable avec écran couleur tactile sur châssis.

## Caractéristiques fonctionnelles du panneau de commande :

### Communes aux trois types :

- Le traitement thermique du lait (chauffage, refroidissement et agitation) est entièrement contrôlé par un logiciel configurable.
- Démarrage/arrêt automatique de l'option agitation.
- Alarmes sonores et visuelles pour la fin de chaque phase.

### Plus :

#### CHAUFFAGE

- Peut être combiné à une ligne de traitement pour la production de fromages.

#### REFROIDISSEMENT

- Il est possible d'approvisionner le circuit du pasteurisateur en eau froide avec des accumulateurs de glace (ice banks).

## Pasteurisateur Auto

Le MP Milk Pasteurizer est spécifiquement conçu pour le traitement thermique du lait. C'est une solution économique.

Disponible en capacités  
100/200/300/500/800/1000 l



## Caractéristiques fonctionnelles :

- Moteur d'agitation à faible vitesse (30 tpm) installé sur une base spéciale en hauteur sur le couvercle pour un nettoyage et un entretien faciles.
- Couvercle en acier inoxydable qui s'ouvre entièrement.

## Cuve fromagère

La cuve fromagère apporte une solution à la fois fiable et extrêmement fonctionnelle pour la pasteurisation et la coagulation du lait dans une même cuve, permettant des économies de coûts matériels, d'espace et de temps pour l'utilisateur

Disponible en capacités  
200/300/500/800/1000 l



## Caractéristique fonctionnelles :

- Peut être combiné à une ligne de traitement pour la production de fromages.
- Moteur d'agitation à faible vitesse (30 tpm) installé sur une base spéciale en hauteur sur le couvercle pour un nettoyage et un entretien faciles.
- Couvercle en acier inoxydable qui s'ouvre entièrement.

## Caractéristiques techniques :

- Puissante agitation motrice protégée par un couvercle en acier inoxydable, contrôlée au moyen d'un onduleur pour un contrôle précis de la vitesse d'agitation.
- Contrôleur en acier inoxydable sur le pasteurisateur doté d'un interrupteur permettant de sélectionner le sens de l'agitation (sens horaire ou anti-horaire), indicateurs DEL et interrupteur d'arrêt d'urgence pour un arrêt immédiat de l'agitation.
- Vanne de sortie DN80 pour évacuation rapide du liquide.
- Installation du moteur d'agitation sur le bras en acier inoxydable amovible et rotatif.
- Rame d'agitation amovible en acier inoxydable pour le lait.
- Coupeurs amovibles en acier inoxydable à forte longévité et élasticité pour la découpe du mélange coagulé.
- Couvercle en acier inoxydable entièrement amovible de type séparation.
- Filtre amovible spécial en acier inoxydable qui retient le lait caillé pendant l'évacuation du vaisseau.



## Caractéristique techniques :

- Puissante agitation motrice protégée par un couvercle en acier inoxydable, contrôlée au moyen d'un onduleur pour un contrôle précis de la vitesse d'agitation.
- Contrôleur en acier inoxydable sur le pasteurisateur doté d'un interrupteur permettant de sélectionner le sens de l'agitation (sens horaire ou anti-horaire), indicateurs DEL et interrupteur d'arrêt d'urgence pour un arrêt immédiat de l'agitation.
- Vanne de sortie DN80 pour évacuation rapide du liquide.
- Installation du moteur d'agitation sur le bras en acier inoxydable amovible et rotatif.

## Caractéristique fonctionnelles :

- Puissante agitation motrice protégée par un couvercle en acier inoxydable, contrôlée au moyen d'un onduleur pour un contrôle précis de la vitesse d'agitation.
- Contrôleur en acier inoxydable sur le pasteurisateur doté d'un interrupteur permettant de sélectionner le sens de l'agitation (sens horaire ou anti-horaire), indicateurs DEL et interrupteur d'arrêt d'urgence pour un arrêt immédiat de l'agitation.
- Vanne de sortie DN80 pour évacuation rapide du liquide.
- Installation du moteur d'agitation sur le bras en acier inoxydable amovible et rotatif.