

## PROPOSTE USATO

### Filatrice continua mod. DM 1232-CIP

Per cottura e filatura in continuo di qualsiasi tipo di formaggio a pasta filata con basso e medio contenuto di umidità, quali pizza-cheese, provolone, caciocavallo, scamorza e prodotto destinati alla stagionatura. Macchina completa di due gruppi di preparazione, riscaldamento e circolazione dell'acqua di filatura integrato e predisposta per il lavaggio automatico C.I.P.

**Capacità di produzione**

Regolabile da 1.000 fino a 2.500 kg/h.

**Sei interessato  
a questo prodotto?**

**Contattaci!**



### Formatrice CMT per caciocavallo

Formatrice per caciocavallo CMT a 8 coclee completa di tazze di formatura per 600 g.

**Capacità di produzione**

Regolabile da 300 a 600 kg/h in funzione della pezzatura.

**Dimensioni**

2.2 x 1.3 x 1.6 m

**Sei interessato  
a questo prodotto?**

**Contattaci!**

