



INOXART

PRODUCTION

**COSTRUZIONE
ATTREZZATURE CASEARIE
E SALE DI MUNGITURA**



Venditore autorizzato
MILKLINE®



GENERATORI
DI VAPORE

Attrezzature



Generatore di vapore a tubi di fumo - Brevettato

Generatore di vapore "BP" di tipo a bassa pressione, avente pressione di esercizio massima 0,98 bar, produzione vapore da 400 a 2000 kg/h, a tubi di fumo, fondo bagnato con inversione di fiamma, nr. 3 giri di fumo. Doppio fondo (coperto da brevetto) installato nella parte anteriore ad intercapedine, con circolazione naturale d'acqua, completamente ispezionabile, che racchiude la camera di combustione andando così ad aumentare il rendimento poiché la fiamma è totalmente immersa nella parte bagnata. Con questo sistema vi è l'esenzione totale da pigiate refrattarie nella camera di combustione. La costruzione è orizzontale circolare. Marchiatura CE. Garanzia 5 anni sul corpo caldaia e 2 per accessori.



Generatore di vapore a tubi di fumo - Brevettato

Generatore di vapore a tubi di fumo fondo bagnato ad inversione di fiamma serie TFI avente produzione di vapore da 100 a 800 Kg/h e pressione di funzionamento da 5 a 12 bar, senza pigiate refrattarie, pressurizzato, rendimento superiore al 90%, funzionamento completamente automatico, rivestimento interamente in acciaio inox, impianto elettrico a scomparsa, Marchiatura CE. Garanzia 5 anni sul corpo caldaia e 2 per accessori.



Generatore di vapore a serpentino orizzontale

Generatore di vapore a serpentino orizzontale avvolto a spirale, costruito con tubi di alta qualità curvati in più spirali e tangenti fra loro, in modo da formare una perfetta separazione fra i vari giri dei gas di combustione; primo serpentino interno, che forma la camera di combustione ad ampio volume in modo da ottenere un'ampia flessibilità di funzionamento e una perfetta combustione, secondo serpentino di grande diametro che forma il percorso del secondo ed il terzo giro della combustione, basamento caldaia in profilati in acciaio, rivestimento isolante esterno in lana di roccia ad alta densità; finitura in lamiera acciaio inox. Garanzia 2 anni.



Centrali termiche costruite in REI-120

Centrale termica costruita in REI 120 dove è possibile installare qualsiasi tipo di generatore con annesso serbatoio condensa e addolcitore, suddividendo la parte posteriore si ottiene il locale compressore totalmente indipendente. La centrale termica è fornita completa d'impianto elettrico e pre-montata, con attacchi per l'esterno pre-impostati.



Generatore di vapore a tubi d'acqua verticale

Generatore di vapore a tubi d'acqua verticale produzione di vapore da 50 a 400 Kg/h. Generatore pressurizzato, completamente automatico e rivestito interamente in acciaio inox, marchiatura CE. Garanzia 2 anni.



Addolcitore a resine

La nostra gamma di Addolcitori a Resina, totalmente automatici, ha una portata variabile da 3m³/h, 13m³/h e 20m³/h, bombole in vetroresina, pressione massima di esercizio 5 bar, pressione minima per la rigenerazione 2 bar.

La fornitura comprende tino salamoia, pozzetto, filtro di linea in plastica, cartuccia in rete lavabile e test per analisi durezza.

Marchiatura CE.



IMPIANTI
COMPLETI
Attrezzature

Attrezzature



Filatrice discontinua ad aspi



Filatrice discontinua a bracci tuffanti



Impastatrice ad aspi



Impastatrice a bracci tuffanti con tagliapasta - mod.m90bt



Unità compatta per paste filate



Tagliapasta

Linea mini impianti



Attrezzature

Sistemi di confezionamento



DVA 2/50 CARRELLATA
barra saldante n° 2 da 500 mm
motore da 25 mc/h



SV - FOOD - Confezionatrice
sottovuoto a barra saldante

Dimensione: 370x240x110 mm
Pompa del vuoto: 17 l/m mc/h
Barra saldante: 370 mm
Comandi: ANALOGICA
Struttura: INOX AISI 4
Tensione: 220 V - 50 H



Termosigillatrice per vaschette
SV 400

Ciclo di lavoro: Semi-automatico
Dimensioni camera: mm. 265 x 325
Comandi digitale
Potenza installata: 1600 W

Sistemi di filatura



M50A - Formatrice

Capacità specifica: Fino a 200 kg/h
La capacità produttiva è in relazione
alle caratteristiche del prodotto finale
desiderato



M50B03 - Formatrice

Capacità specifica: Da 200 a 600 kg/h
La capacità produttiva è in relazione
alle caratteristiche del prodotto finale
desiderato



Tagliacagliata a lame verticali

Tagliacagliata a lame verticali su struttu-
ra in tubolari con disco rotante. I dischi
rotanti possono essere in alluminio o in
alluminio teflonato.

Attrezzature



Vasche polivalenti su palco

Idonee per la produzione di formaggi molli e simili. Disponibili in varie versioni singole e a coppia. Capacità da 500 a 5000 lt



Triplofondo semisferico sollevabile

Caldaia di cottura a doppiofondo (Polivalente) Tipo Sollevabile Brevettato a vapore in pressione. Idoneo alla produzione di: Formaggi / Ricotta / Stracchino / Pastorizzazione del latte



Triplofondo semisferico fisso e su passerella

Doppifondi fissi e con passerella, costruiti internamente in acciaio inox Aisi 304 o 316. Costruiti come da richiesta del cliente. Idonee ad uso sanitario.



Doppifondi ribaltabili

CALDAIA A DOPPIOFONDO TIPO RIBALTABILE, ad uso sanitario ed idonee alla produzione di: - Ricotta; - Formaggi molli e simili; - Pastorizzazione lenta e discontinua del latte; Cotture in genere.



Mini Compact Inox Art

Acciaio inox aisi 304
Caldaia incorporata
Capacità: 200 a 550 lt



Triplofondo Inox Art

Acciaio inox aisi 304
Ribaltabile a vapore
Capacità: 200 a 550 lt



Serbatoi coibentati e refrigerati

Cilindrici verticali ed orizzontali su piedi. Refrigerati con gas ecologico o Acqua Gelida. da 1000 a 10000 lt.



LAVORAZIONE
LATTE E
STOCCAGGIO
Attrezzature

Attrezzature



Filtri di Linea Latte

Filtri di Linea Latte e Filtri di Linea Latte a Sacco singoli o con sistema doppio filtro.



Pastorizzatore latte

Capacità: da 1000 a 25000 lt/h



Cassoni di drenaggio completi di stampiera



Tino coagulo
Pastorizzatore a serpentina
con possibilità di registrazione
pastorizzazione

Il tino di coagulo ha capacità che varia no dai 100 ai 1000 lt, ed è idoneo alla-
produzione di cagliata, da utilizzare per
la produzione di mozzarelle, caciocaval-
li e formaggi in genere.



Cassoni di stufatura formaggi



Tavolo spersoio



Tavolo spersoio a ripiani



Vasche di salamoia formaggi



Mastello di filatura fissi e ribaltabili



Mastello di filatura ribaltabile



Cisterne trasporto latte

Acciaio inox AISI 304 - Realizzate su misura



Refrigeratori latte alla stalla

Particolarmente idoneo allo stoccaggio
del latte fresco di munta. Monofase o
trifase. Da 1000 a 10000 lt



Carrello raccolta prodotto

Attrezzature



Porzionatrice rotativa PR01

Porzionatrice compatta per il taglio di spicchi a peso fisso. La macchina è equipaggiata di bilancia elettronica. 3 programmi di taglio. Taglio con lama inox/inox teflonata. Capacità: fino a 50 tagli/minuto.



GRATTUGIA PER FORMAGGI

Grattugia formaggi mod. industriale tipo maggiorato. Costruita completamente in acciaio AISI 304. Nuovo sistema estrazione rapida anello dentato per la pulitura giornaliera. Motore HP 20 sew autofrenante. Cilindro a spinta pneumatica

Attrezzature



Gruppo compatto per produzione di paste filate, formaggi, ricotta



Linea mini impianti

**MACCHINA
INNOVATIVA!**

Il mantenimento
termostatico è
garantito dalla
coibentazione in lana
di roccia.
Capacità lavorativa lt
da 300 a 1500 per ciclo.

**RECUPERO
ENERGETICO
PARI AL 42 %**

 C.da Tumarrano
92022-Cammarata (AG)

Inox Art Production **TRIPLOFONDO SEMISFERICO** FISSO

Doppifondo fisso costruito internamente in acciaio
inox Aisi 304 o 316. Come da richiesta del cliente.
Idoneo ad uso sanitario.



Il triplo fondo è stato ideato con richiesta di brevetto n° 102017000009303 , per l'utilizzo alimentare, idoneo alla lavorazione del latte e alla produzione di formaggi, ricotta e cotture in genere. Il triplo fondo viene così denominato perchè a differenza del doppio fondo di tipo convenzionale mono intercapedine, è dotato di due camere per la diffusione del vapore, quindi costituito da tre fondi. La seconda intercapedine recupera il vapore di scarico e lo rimette in circolo consentendo il secondo scambio termico e un recupero energetico pari al 42 % con la massima velocità di riscaldamento. Il mantenimento termostatico è garantito dalla coibentazione in lana di roccia.

**MACCHINA
INNOVATIVA !**

Il mantenimento
termostatico è
garantito dalla
coibentazione in lana
di roccia.
Capacità lavorativa lt
200 per ciclo.

RECUPERO
ENERGETICO
PARI AL 42 %

 C.da Tumarrano
92022-Cammarata (AG)

Inox Art Production **TRIPLOFONDO** RIBALTABILE

Il triplo fondo è stato ideato per l'utilizzo in ambito alimentare, costruita in acciaio inox aisi 304, idoneo alla lavorazione del latte e alla produzione di formaggi, ricotta e cotture in genere.



Il triplofondo viene così denominato perché, a differenza del doppio fondo di tipo convenzionale mono intercapedine, è dotato di due camere per la diffusione del vapore, è quindi costituito da tre fondi. La seconda intercapedine recupera il vapore di scarico e lo rimette in circolo consentendo il secondo scambio termico e un recupero energetico pari al 42 % con la massima velocità di riscaldamento. Il mantenimento termostatico è garantito dalla coibentazione in lana di roccia. Capacità lavorativa lt200 per ciclo.

**MACCHINA
INNOVATIVA!**

Camera di
combustione ad
immersione (nostra
innovazione) senza
alcuna dispersione
termica

**RECUPERO
ENERGETICO
PARI AL 40 %**



C.da Tumarrano
92022-Cammarata (AG)

Inox Art Production **POLIVALENTE** TIPO COMPACT

Costruita interamente in acciaio inox aisi 304 a doppia intercapedine con camera di combustione ad immersione liquida (acqua, oppure olio diatermico) chiusa.



La Polivalente tipo Compact è alimentata da un bruciatore (Metano- GPL - Gasolio o energie rinnovabili) ad aerazione forzata che garantisce una combustione migliore, espellendo i fumi direttamente nella canna fumaria. Dotata di isolante termico con pannelli di fibra di ceramica e rivestita in lamiera inox, assicura un elevato recupero energetico pari al 40%.

**MACCHINA
INNOVATIVA!**

Inox Art Production **POLIVALENTE** SU PALCO

**CAPACITÀ
DA 500
A 5.000 Lt**

 C.da Tumarrano
92022-Cammarata (AG)



Polivalente per formaggi con planetaria - Capacità: 500 - 5000 litri

Caratteristiche principali:

- Vasca inox AISI 304
- Agitazione/planetaria a velocità variabile
- Taglio cagliata con lira/cutter
- Riscaldamento a vapore
- Scarico cagliata e controllo temperatura (PLC opzionale)
- Predisposizione CIP su richiesta

Disponibili versioni per piccole, medie e grandi produzioni casearie.

INOXART
PRODUCTION

Nastro trasportatore per ispezione prodotto



Tavolo rotativo per barattoli e bottiglie





Riempitrice
per bag in box

Possibilità di
aspirazione aria,
riempimento e
immissione azoto.



Tramoggia
con nastro trasportatore
per olive e frutta secca

Attrezzature



Bilancia etichettatrice
Mod. CRONO L PLUS
Multi-range 12-30 Kg div. 2-5 g.



Piattaforme pesatrici



CODICE	PIATTO LXP mm	PORTATA Kg	DIVISIONE g
W40-30	400×400	30 kg	10 g
W50-50	500×500	50 kg	10 g
W50-80	500×500	80 kg	20 g
W50-100	500×500	100 kg	20 g
W60-150	600×600	150 kg	50 g
W60-300	600×600	300 kg	100 g
W70-150	700×700	150 kg	50 g
W70-300	700×700	300 kg	100 g
W80-1000	800×800	1000 kg	500 g
W1000-1000	1000×1000	1000 kg	500 g
W15000-15000	1500×1500	1500 kg	500 g

Sistemi di movimento



Transpallet manuale Inox
Costruito interamente in Acciaio INOX.
Portata kg 2.000.

Sistemi di pulizia



Idropulitrice ad acqua calda
Adatta ai più svariati utilizzi, ideale in ambienti agricoli per la pulizia e la manutenzione di macchinari, stalle, e sale di mungitura, silos e serbatoi, o nel settore dell'edilizia primaria, negli autolavaggi, nel settore dei trasporti per il lavaggio delle flotte di automezzi



Lavasciuga uomo a bordo
Adatta per il mantenimento e la pulizia profonda di aree medie o estese (fino a 4500 mq.) con una riduzione consistente dei costi di pulizia. Più di 60/80 kg. di pressione costante sulle spazzole. Ampia capacità di carico dei serbatoi, per un ridotto numero di soste. Dimensioni compatte.



Attrezzature



Portella ovale



Portella rettangolare



Portella circolare



Armadi spogliatoio

Anta a battente con cerniere speciali anti effrazione, dotata di feritoie nella parte superiore ed inferiore per l'aerazione, predisposizione per cartellino porta nome. Chiusura a chiave.



Lavelli aperti con alzatina e ripiano basso

Struttura in acciaio inox. Top e vasca in AISI 304. Alzatina da 10 cm. Piedini regolabili. Ripiano basso, scarico, sifone e troppo pieno inclusi.



Lavelli chiusi con alzatina e porte scorrevoli

Struttura in acciaio inox. Vasca e top in inox AISI304. Alzatina da 10 cm. Scarico, sifone e troppo pieno inclusi.



Lavello aperto con alzatina e ripiano basso senza sgocciolatoio
1 VASCA - Struttura in acciaio inox. Top e vasca in AISI 304. Alzatina da 10 cm. Piedini regolabili. Ripiano basso, scarico, sifone e troppo pieno inclusi.



Lavello aperto con alzatina e ripiano basso senza sgocciolatoio
2 VASCHE - Struttura in acciaio inox. Top e vasca in AISI 304. Alzatina da 10 cm. Piedini regolabili. Ripiano basso, scarico, sifone e troppo pieno inclusi.



Tavoli da lavoro con alzatina
Struttura in acciaio inox. Top in inox AISI304. Alzatina da 10cm. Ripiano inferiore incluso.



Tavoli da lavoro senza alzatina
Struttura in acciaio inox. Top in inox AISI304. Ripiano inferiore incluso.



Tavoli armadiati senza alzatina
Struttura in acciaio inox. Top in inox AISI304. Porte scorrevoli



Tavoli armadiati con alzatina
Struttura in acciaio inox. Top in inox AISI304. Alzatina da 10cm. Porte scorrevoli



Pensili con ante scorrevoli
Struttura in acciaio inox. Ante scorrevoli. Ripiano intermedio e staffe di fissaggio a parete incluse.



Tavoli armadiati con alzatina
Struttura in acciaio inox. Top in inox AISI304. Alzatina da 10cm. Porte scorrevoli



Lavamani
Struttura in acciaio inox AISI 304. Rubinetti e scarichi inclusi. Disponibile modello da parete, e modello con gambe per appoggio a terra.

Venditore autorizzato

MILKLINE®

INOXART
PRODUCTION

Sala mungitura per bovini



Allattatrice Agnelli e Capretti



Allattatrice per vitelli



Carro mungitore per ovini



Linea Milkline

Sala mungitura per ovini





SADITÈ



Contrada Tumarrano snc - Cammarata (AG)

Alessandro	329 8393633
Giuseppe	342 0083198
Carmelo	327 3168561
Luigi	329 2529467