

# kalt

Member of Advaton



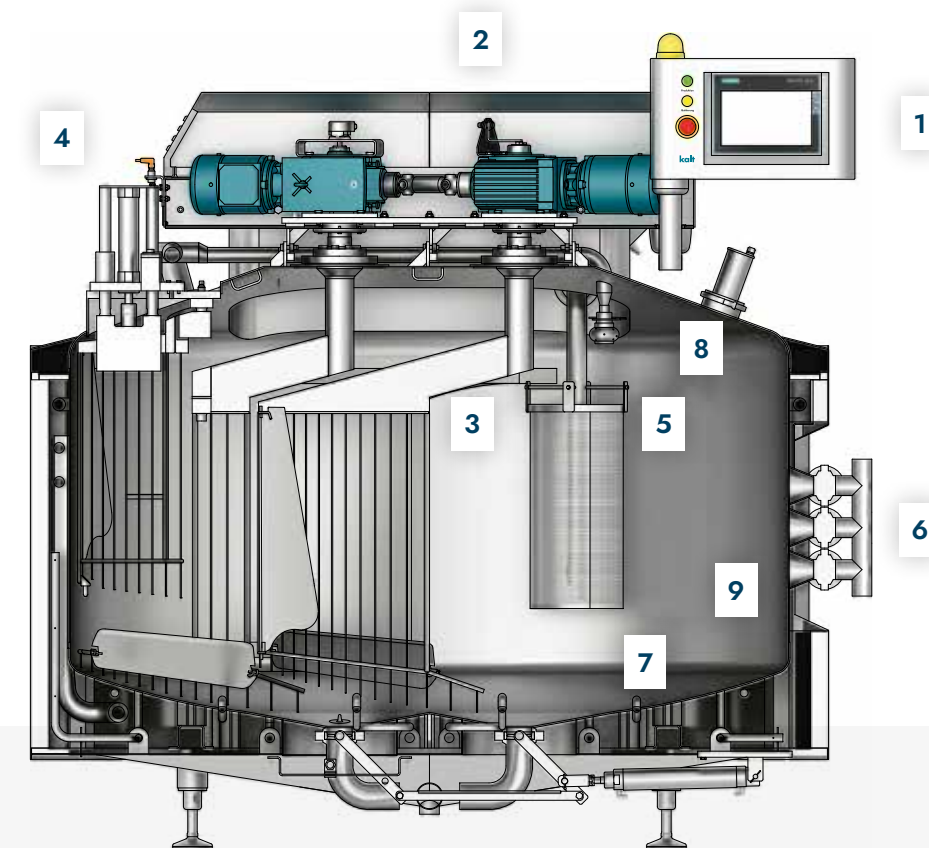
## CUVES DE FABRICATION FROMAGÈRE

Individualisées et sur mesure pour les fromageries traditionnelles  
comme pour les grandes entreprises industrielles

Un traitement délicat du caillé et un rendement fromager élevé ne sont pas le fruit du hasard, mais le résultat d'une recherche et d'un développement innovants. Nos ingénieurs ont conçu la cuve de fabrication fromagère Kalt pour traiter le caillé de manière entièrement automatique selon une recette prédéfinie.

La forme optimisée pour l'écoulement de la cuve de fabrication fromagère ainsi que les outils de découpe et de brassage sophistiqués, le tranche-caillé Kalt assurent un traitement en douceur et régulier du caillé. Cela permet de réduire la formation de poussière et d'atteindre un rendement extrêmement élevé. Le respect des normes d'hygiène les plus strictes (3A, EHEDG, USDA) est une évidence.

L'aspiration du lactosérum s'effectue automatiquement, nos clients pouvant choisir entre deux procédés : extraction avec les outils de brassage à l'arrêt ou en fonctionnement.



#### 1. Commande Staedler

- Écran tactile Siemens
- Logiciel convivial
- Recettes préprogrammées
- Création de recettes individuelles
- Assistance en ligne

#### 2. Motoréducteurs et outils de brassage

- Étanchéité hygiénique du labyrinthe
- Construction particulièrement robuste
- Brassage possible en cas de panne

#### 3. Tranche-caillé

- Tranche-caillé directement suspendu au motoréducteur
- Aucun palier au niveau du fond de cuve
- Optimisation de la géométrie pour l'écoulement
- Lames soudées
- Aucune vis de fixation

#### 4. Élément du tranche-caillé

- Élément du tranche-caillé relevable breveté

#### 5. Panier de désérumage

- Panier de désérumage abaissable
- Aspiration du lactosérum, brasseur en fonctionnement

#### 6. Vannes de désérumage latérales

- Aspiration du lactosérum, brasseur à l'arrêt

#### 7. Fond de cuve

- Fond de cuve à vidange optimisée
- Brassage homogène du caillé
- Aucune vis ou aucun raccord à bride à l'intérieur de la cuve

#### 8. Nettoyage CIP

- Nettoyage entièrement automatique avec turbines de nettoyage
- Certificats 3A, EHEDG, USDA (en option)

#### 9. Contrôle

- Mesure du contenu (en option)
- Sonde de température
- Sonde de mesure de la coagulation (en option) Détection automatique du temps d'épaississement

#### Options :

- Chauffage : eau chaude ou vapeur
- Entrée de présure
- Entrée de culture
- Air stérile/ventilation



## RENDEMENT ÉLEVÉ



### Tranche-caillé

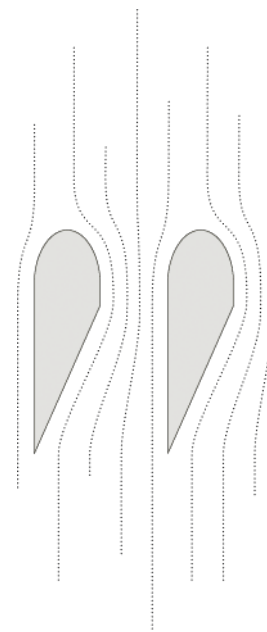
- Outil combiné de brassage et de tranchage précis
- Aucun raccord amovible dans la zone du produit
- Tranchage régulier et sans poussière
- La pelle de brassage tire le caillé vers le centre de la cuve de fabrication.
- Le caillé est amené vers le haut par la pale
- Rendement élevé garanti

### Outil de précision

Fabriquer un fromage de qualité exige un travail de précision. Grâce à ces connaissances, nos ingénieurs en construction mécanique ont perfectionné la disposition des lames de tranchage dans la cuve de fabrication fromagère Kalt.

### Écoulement optimisé

Dans la cuve de fabrication fromagère Kalt, les technologies de tranchage et de brassage sont regroupées dans une unité dont l'écoulement a été optimisé. Toutes les arêtes des outils sont tranchantes côté découpe et arrondies côté brassage. Les lames sont soudées sur le cadre des tranche-caillé. Elles ne sont pas fixées à l'aide de raccords filetés pour garantir une hygiène maximale et un traitement délicat du caillé. Ainsi, le rendement fromager est accru avec un minimum de particules de poussières.

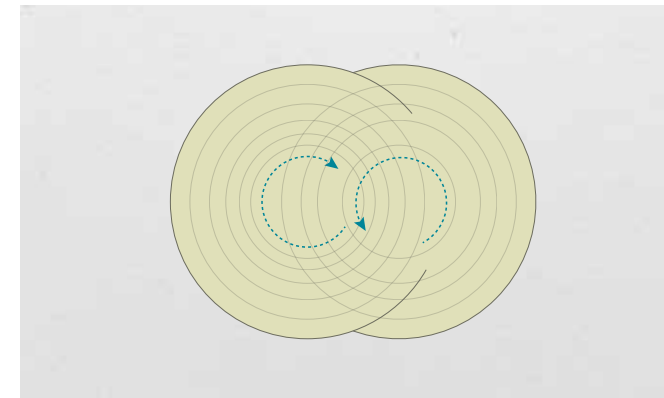


Les couteaux en coupe transversale.

## TRAITEMENT DÉLICAT DU CAILLÉ

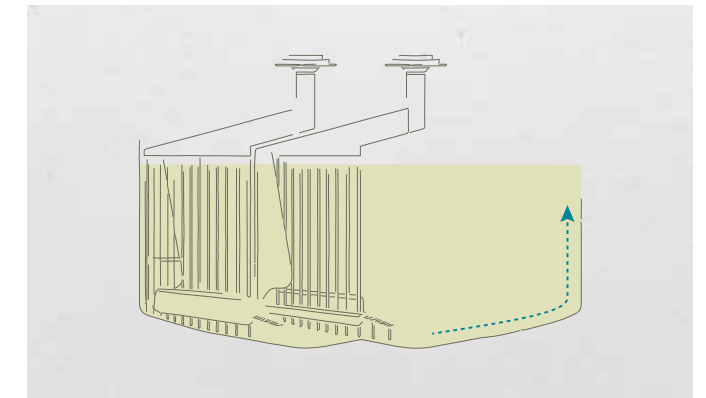
### Mélange

Afin d'obtenir une répartition uniforme du caillé et du poids plus tard dans le moule à fromage, un mélange minutieux et uniforme dans la cuve de fabrication fromagère est essentiel. Il peut être obtenu grâce au mouvement de rotation inverse dans la cuve de fabrication en double O.



### Pelle du tranche-caillé

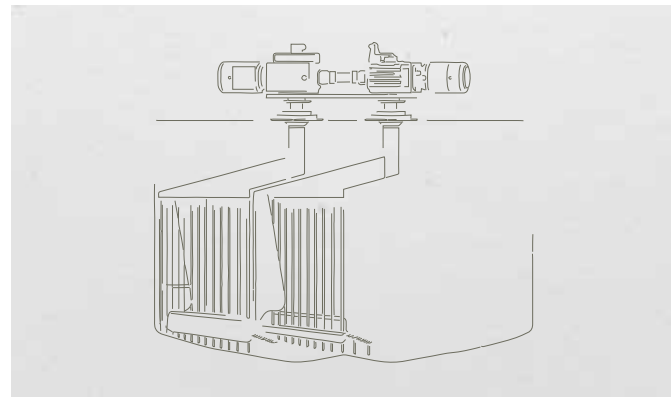
Les pelles du tranche-caillé, qui se déplacent dans l'ombre des lames pendant le processus de coupe et se déploient en mode brassage, assurent un mélange homogène. En outre, le fond de la cuve à vidange optimisée favorise la suspension du caillé et renforce le processus de brassage.



## CONCEPTION HYGIÉNIQUE

### Suspension réfléchie du tranche-caillé

Les motoréducteurs disposés au-dessus de la cuve de fabrication Kalt sont d'une telle rigidité que les tranche-caillé peuvent être fixés directement sur les arbres des motoréducteurs. Il n'est pas nécessaire d'installer un palier inférieur pour le dispositif de coupe et de brassage, de sorte qu'aucun raccord à bride n'est nécessaire dans la cuve intérieure. La formation de grumeaux et de foyers bactériologiques est donc exclue.



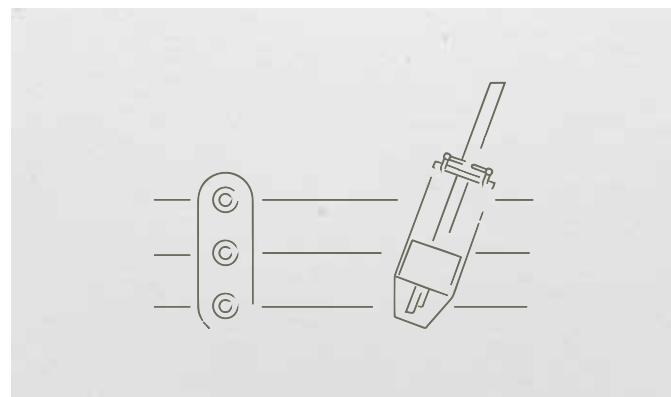
### Aucune visserie

Les lames de découpe du tranche-caillé sont soudées à même le cadre, sans aucune vis de fixation. Il n'existe aucune visserie, fente ou aucun autre recoin propice aux microorganismes.

## ASPIRATION DU LACTOSÉRUM

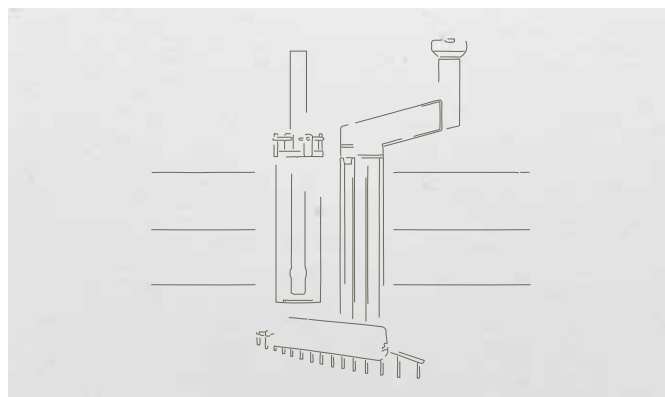
### Brasseur à l'arrêt

Si le processus de fabrication de certains fromages se déroule à basse température, l'aspiration peut avoir lieu lorsque le brasseur est à l'arrêt. Il existe deux variantes d'aspiration : le lactosérum peut être aspiré par des vannes latérales ou par un panier de désérumage.



### Brasseur en fonctionnement

Si le fromage est fabriqué à des températures élevées, le panier de désérumage abaissable Kalt avec élément du tranche-caillé relevable breveté est l'option adéquate. Ce système innovant permet d'aspirer le lactosérum pendant que le brasseur est en marche.



## TYPES DE CUVES DE FABRICATION FROMAGÈRE

### Fermée



La forme double O optimisée offre un rapport surface/volume idéal pour un caillé parfait. La température souhaitée peut être réglée à l'aide d'un système de vapeur ou d'eau chaude.

Volume	1'500 à 35'000 litres
Cuve intérieure	Cuivre ou acier inoxydable
Système de chauffage	Eau chaude ou vapeur
Nettoyage	CIP

### Modèles



### Ouverte



La version ouverte double O offre beaucoup de flexibilité et est utilisée en particulier par les fromageries commerciales traditionnelles qui produisent de plus petites quantités de fromages de différentes qualités.

Volume	300 à 12'000 litres
Cuve intérieure	Cuivre ou acier inoxydable
Système de chauffage	Eau chaude ou vapeur
Nettoyage	Manuel

### Modèles



## Accessoires

De nombreux accessoires sont disponibles en option.

Sonde de mesure d'épaisseur	Réservoir d'eau chaude
Plateformes	Échangeur de chaleur
Réservoir d'eau de lavage de brisures	Pack service

Une gamme de produits économiques et personnalisables qui répondent à tous les besoins — avec la qualité suisse.

Nos spécialistes vous conseillent et vous accompagnent dans la mise en œuvre de vos projets.

**kalt**

Member of Advaton

Kalt Maschinenbau AG  
Letziwiesstrasse 8  
9604 Lütisburg  
Switzerland

+41 71 932 53 53  
[www.kalt-ag.ch](http://www.kalt-ag.ch)  
[info@kalt-ag.ch](mailto:info@kalt-ag.ch)

**ADVATON**   
FoodTec Group

**staedler**

**kalt**