

## Traitement du lait, production de fromage

Le lait est un produit alimentaire de base transformé dans de nombreux processus industriels. KASAG Swiss AG est là pour vous aider à optimiser ces processus. Pour ce faire, nos ingénieurs ont développé d'autres installations.



### **Malaxeur chauffant**

Le malaxeur chauffant permet de produire des fromages fondants de première qualité. Il est équipé d'un malaxeur de fond ou d'un agitateur à ancre et d'un racloir, et est installé sur un bâti avec des cellules de pesage. Le volume utile et les exigences d'exploitation sont définis selon les souhaits du client. Le malaxeur de fond conçu par les ingénieurs de KASAG permet une dispersion optimale de la masse de fromage.

### **Malaxeur de fromage frais**

Le malaxeur de fromage KASAG se distingue par un malaxage homogène et doux des ingrédients les plus divers. Il se compose d'une cuve, d'un agitateur coaxial et des raccords spécifiques au client.

Le fond ainsi que la chemise sont refroidis et équipés d'une chemise isolante soudée étanche. Le malaxeur de fromage frais KASAG est facile à déplacer avec un tire-palettes.

### **Fondoir pour fromages**

Le fondoir permet de faire fondre les types fromages les plus variés, sous pression et à haute température. La cuve est équipée d'un agitateur avec racloir intégré.

### **Malaxeur de fromage**

Le mélangeage de la masse de fromage s'effectue à l'aide de deux vis sans fin tournant en sens contraire. Les spécialistes de KASAG vous garantissent des résultats convaincants en termes de qualité et de goût. La contenance du malaxeur peut être adaptée à vos besoins.

