



**Položka. IM45I12010 - NAPOLI ISO XL**  
Modular plant for milk processing  
Modulární zařízení pro zpracování mléka



**farmtec**<sup>®</sup>

Technical specifications/Technická specifikace

| Dim./Rozměry | Ext./Vnější | Int./Vnitřní |
|--------------|-------------|--------------|
| Length/Délka | 12 192 mm   | 11 300 mm    |
| Width/Šířka  | 2 438 mm    | 2 180 mm     |
| Height/Výška | 2 896 mm    | 2 440 mm     |



**Descriptions**

Module having a tubular and profiled steel structure of appropriate thicknesses, profiled and welded sheet steel walls on the structure throughout the corrugated profile.

Wood flooring of adequate thickness with applied food-compliant, non-slip gres covering and epoxy joint.

Floor drainage system made of stainless steel channel complete with walkable, non-slip plastic cover grating, with external vertical drainage.

Interior walls and ceilings made of isothermal panels with galvanized and pre-painted sheet on both sides, suitable for food contact and insulated with polyurethane foam with an average thickness of 80 mm. Wall covering in the processing area with smooth fiberglass laminate in white color. Finishing with food-compliant sanitary profiles rounded-type and/or skirting boards. Water system consisting of two lines, hot and cold water that supply the internal equipment.

A system of water drainage is provided.

Standard-compliant electrical system consisting of a general command and control panel for all interior equipment and lighting.

**Fixtures:**

N° 2 Aluminum half-glazed doors 3+3 mm

Dim.: 1600 x h 2000 mm

N° 1 Aluminum half-glazed door 3+3 mm

Dim.: 700 x h 2000 mm

N° 1 Aluminium door

Dim.: 700 x h 2000 mm

N° 1 Transparent PVC strip door

Dim.: 1100 x h 2440 mm

N° 2 Aluminium vasistas window with mosquito net

Dim.: 1000 x h 500 mm

**Popis**

Modul s trubkovou konstrukcí a ocelovými profily vhodné tloušťky, stěny z profilovaného ocelového plechu a přivařeným na konstrukci po celé délce.

Dřevěná podlaha dostatečné tloušťky s aplikovanou protisklizovou podlahou z dlaždic Klinker, vhodná pro potravinářské podlahy včetně spárování. Podlahový odvodňovací systém s mřížkou z nerezové oceli s vnějším odtokem.

Vnitřní stěny a stropy z izolovaných panelů s oboustranně lakovaným pozinkovaným plechem, vhodným pro styk s potravinami a izolovaným polyuretanovou pěnou o průměrné tloušťce 80 mm. Zakončené sanitárními profily zaobleného a/ nebo soklového typu podle potravinářských norem. Vodovodní systém se skládá z rozvodu teplé a studené vody, tyto systémy zásobují vnitřní vybavení kontejneru.

Součástí vybavení je i systém odvodu vody.

Elektroinstalace je v souladu s normou a skládá se z hlavního rozvaděče a ovládacího panelu pro veškeré vnitřní vybavení kontejneru vč. osvětlení.

**Dveře a okna:**

2 x Hliníkové polo-prosklené dveře 3+3 mm  
Rozměr: 1600 x výška 2000 mm

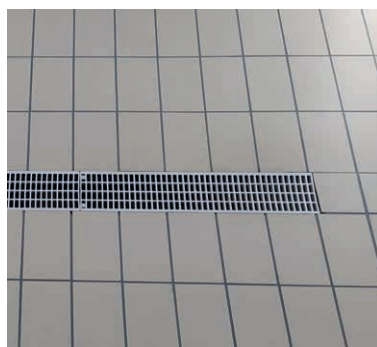
1 x Hliníkové polo-prosklené dveře 3+3 mm  
Rozměr: 700 x výška 2000 mm

1 x Hliníkové dveře  
Rozměr: 700 x výška 2000 mm

1 x Lamelové dveře z průhledného PVC

Rozměr: 1100 x výška 2440 mm

2x Hliníkové sklopné okno se sítí proti hmyzu  
Rozměr: 1000 x výška 500 mm



**N° 1 MILK PASTEURISER 230 L ELECTRIC**

Multi-purpose pasteuriser in AISI304 stainless steel for the production of cheese and ricotta from cow, sheep and goat milk. Hot water cavity specific for rapid heating to uniform temperature without the risk of burning the milk and integrated cooling/pasteurisation system.

Truncated conical tank (Working capacity: 200 litres ) with lid and rapid product emptying system via 2" stainless steel ball valve. Stainless steel protective handrail and 4 height-adjustable feet in the stainless-steel version. Powerful mixer with adjustable speed 5-35 rpm, with adjustable double blade to guarantee perfect and homogeneous product processing.

Modular heating elements in AISI 421 stainless steel controlled by high-precision digital thermostat.

Power consumption: 20 kW - 400V 3F - 50 Hz

**N° 1 DRAINAGE TABLE**

Drainage table made entirely of stainless steel.

Resting on 4 wheels: 2 are fixed and 2 are swivelling. Stainless steel edges extend along the outer sides of the shelf so that the contained product does not fall off. A hole is provided on the sloping table top to allow whey or washing water to drain off.

Dim.: 2000 x 1000 x h 900 mm approx.

**N° 1 CABINET SINK S. STEEL**

AISI 304 stainless steel cabinet sink.

N° 1 Basin complete with drain, overflow and mixer.

N° 1 Right drainboard and rear splashback.

Dim.: 1200 x 600 x h 850 mm

**N° 1 CABINET TABLE S. STEEL**

Stainless steel cabinet table with sliding doors and shelf inside.

Made of AISI 304 stainless steel with top complete with backsplash.

Dim.: 1500 x 600 x h 850 mm

**N° 1 CLEANING POINT****N° 1 AIR EXTRACTOR****N° 2 MULTIPURPOSE ROOMS****1 x ELEKTRICKÝ PASTARIZÁTOR MLÉKA, 230 l**

Víceúčelový pasterizátor z nerezové oceli AISI304 pro výrobu sýrů a ricotty z kravského, ovčího a kozího mléka. Speciální dutina pro horkou vodu pro rychlý ohřev na rovnoměrnou teplotu bez rizika připálení mléka a integrovaný chladicí/pasterizační systém. Nádrž ve tvaru komolého kužele (pracovní kapacita: 200 litrů) s víkem a systémem rychlého vyprazdňování produktu pomocí 2" nerezového kulového ventilu. Nerezové ochranné madlo a 4 výškově stavitelné nožky v nerezovém provedení. Výkonný mixér s nastavitelnou rychlostí 5-35 ot./min., s nastavitelnou dvojitou čepelí pro zaručení dokonalého a homogenního zpracování produktu.

Modulární topná tělesa z nerezové oceli AISI 421 ovládaná vysoce přesným digitálním termostatem.

Příkon: 20 kW - 400V 3F - 50 Hz

**1 x STŮL S ODTOKEM**

Drenážní stůl vyrobený výhradně z nerezové oceli.

Stojí na 4 kolečkách: 2 jsou pevná a 2 otočná. Nerezové okraje se táhnou po vnějších stranách police, takže obsažený produkt nespadne. Na šikmé desce stolu je otvor pro odtok syrovátky nebo mycí vody.

Rozměr: 2000 x 1000 x výška cca 900 mm

**1 x SKŘÍŇOVÝ DŘEZ NEREZOVÝ**

Skříňový dřez z nerezové oceli AISI 304.

1 x Umyvadlo kompletní s odtokem, přepadem a mixérem.

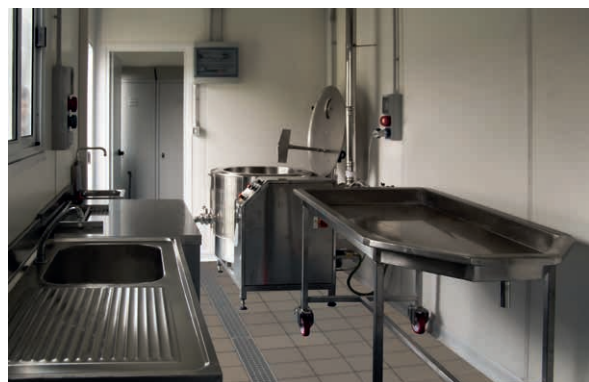
1 x Pravý odkapávací panel a zadní zadní kryt.

Rozměr: 1200 x 600 x v 850 mm

**1 x SKŘÍŇOVÝ STŮL NEREZOVÝ**

Nerezový skříňový stůl s posuvnými dveřmi a policí uvnitř. Vyrobeno z nerezové oceli AISI 304 s horní částí se zpětným splachem.

Rozměr: 1500 x 600 x v 850 mm

**1 x MYČÍ BOD****1 x ODTAHOVÝ VENTILÁTOR****2 x VÍCEÚČELOVÁ MÍSTNOST**



#### N° 1 MILK PASTEURISER 230 L ELECTRIC

Multi-purpose pasteuriser in AISI304 stainless steel for the production of cheese and ricotta from cow, sheep and goat milk. Hot water cavity specific for rapid heating to uniform temperature without the risk of burning the milk and integrated cooling/pasteurisation system.

Truncated conical tank (Working capacity: 200 litres ) with lid and rapid product emptying system via 2" stainless steel ball valve. Stainless steel protective handrail and 4 height-adjustable feet in the stainless-steel version. Powerful mixer with adjustable speed 5-35 rpm, with adjustable double blade to guarantee perfect and homogeneous product processing.

Modular heating elements in AISI 421 stainless steel controlled by high-precision digital thermostat.

Power consumption: 20 kW - 400V 3F - 50 Hz

#### N° 1 DRAINAGE TABLE

Drainage table made entirely of stainless steel.

Resting on 4 wheels: 2 are fixed and 2 are swivelling. Stainless steel edges extend along the outer sides of the shelf so that the contained product does not fall off. A hole is provided on the sloping table top to allow whey or washing water to drain off.

Dim.: 2000 x 1000 x h 900 mm approx.

#### N° 1 CABINET SINK S. STEEL

AISI 304 stainless steel cabinet sink.

N° 1 Basin complete with drain, overflow and mixer.

N° 1 Right drainboard and rear splashback.

Dim.: 1200 x 600 x h 850 mm

#### N° 1 CABINET TABLE S. STEEL

Stainless steel cabinet table with sliding doors and shelf inside.

Made of AISI 304 stainless steel with top complete with backsplash.

Dim.: 1500 x 600 x h 850 mm

#### N° 1 WC + ANTE-WC

N° 1 PVC folding door

N° 1 WC wall-mounted

N° 1 PVC sink with mixer

N° 1 Air extractor

#### N° 1 CLEANING POINT

N° 1 AIR EXTRACTOR

N° 1 MULTIPURPOSE ROOM



#### 1 x ELEKTRICKÝ PASTARIZÁTOR MLÉKA, 230 l

Víceúčelový pasterizátor z nerezové oceli AISI304 pro výrobu sýrů a ricotty z kravského, ovčího a kozího mléka. Speciální dutina pro horkou vodu pro rychlý ohřev na rovnoměrnou teplotu bez rizika připálení mléka a integrovaný chladicí/pasterizační systém. Nádrž ve tvaru komolého kužele (pracovní kapacita: 200 litrů) s víkem a systémem rychlého vyprazdňování produktu pomocí 2" nerezového kulového ventilu. Nerezové ochranné madlo a 4 výškově stavitelné nožky v nerezovém provedení. Výkonný mixér s nastavitelnou rychlostí 5-35 ot./min., s nastavitelnou dvojitou čepelí pro zaručení dokonalého a homogenního zpracování produktu.

Modulární topná tělesa z nerezové oceli AISI 421 ovládaná vysoce přesným digitálním termostatem.

Příkon: 20 kW - 400V 3F - 50 Hz

#### 1 x STŮL S ODTOKEM

Drenážní stůl vyrobený výhradně z nerezové oceli.

Stojí na 4 kolečkách: 2 jsou pevná a 2 otočná. Nerezové okraje se táhnou po vnějších stranách police, takže obsažený produkt nespadne. Na šikmé desce stolu je otvor pro odtok syrovátky nebo mycí vody.

Rozměr: 2000 x 1000 x výška cca 900 mm

#### 1 x SKŘÍŇOVÝ DŘEZ NEREZOVÝ

Skříňkový dřez z nerezové oceli AISI 304.

1 x Umyvadlo kompletní s odtokem, přepadem a mixérem.

1 x Pravý odkapávací panel a zadní zadní kryt.

Rozměr: 1200 x 600 x v 850 mm

#### 1 x SKŘÍŇOVÝ STŮL NEREZOVÝ

Nerezový skříňový stůl s posuvnými dveřmi a policí uvnitř. Vyrobeno z nerezové oceli AISI 304 s horní částí se zpětným splachem.

Rozměr: 1500 x 600 x v850 mm

#### 1 x WC + ŠATNA

1 x Skládané dveře s PVC

1 x WC montované na stěně

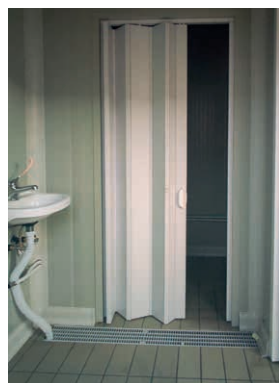
1 x Umyvadlo z PVC vč. vodovodní baterie

1 x Odtahový ventilátor

#### 1 x MYČÍ BOD

1 x ODTAHOVÝ VENTILÁTOR

1 x VÍCEÚČELOVÁ MÍSTNOST



# Optionals/Volitelné vybavení



| Art.       | Desc.  |
|------------|--|
| CMMA006017 | COOLING TANK MILK 300 I 2 MILKING 220V                             |
| CMMA006019 | COOLING TANK MILK 500 I 2 MILKING 380V                             |
| PFAT006497 | SNACK HOOD S. STEEL 1600x900 mm COMPLETE                           |
| CMCO006386 | ELECTROPUMP ON TROLLEY 90 l/min                                    |
| CMMA006026 | CREAM SEPARATOR 130 l/h  |
| CMMA006027 | BUTTER CHURN 32 I  |
| CMAT006496 | REFRIGERATED CABINET TN 700 I GENERIC BLIND DOOR                   |
| CMAT006495 | REFRIGERATED CABINET TN 1400 I GENERIC BLIND DOOR                  |
| SLAS005739 | MONO SPLIT AIR CONDITIONING SYSTEM                                 |
| SLAS005293 | ELECTRIC WATER HEATER 30 I   |
| CMAC006213 | SURCHARGE FOR AUTOMATIC PROGRAMMER MILK PASTEURISER Vers. ELECTRIC |



| Položka    | Popis  |
|------------|--|
| CMMA006017 | CHLADÍČÍ NÁDRŽ NA MLÉKO 300 I, 230 V                             |
| CMMA006019 | CHLADÍČÍ NÁDRŽ NA MLÉKO 500 I, 400 V                             |
| PFAT006497 | KRYT OCHRANNÝ NEREZOVÝ 1600x900 mm, KOMPLET                      |
| CMCO006386 | ELEKTRICKÉ ČERPADLO NA KOLEČKÁCH 90 l/min                        |
| CMMA006026 | ODDĚLOVAČ SMETANY 130 l/h  |
| CMMA006027 | MÁSELNICE 32 I   |
| CMAT006496 | CHLADÍČÍ BOX TN, objem 700 litrů                                 |
| CMAT006495 | CHLADÍČÍ BOX TN, objem 1 400 litrů                               |
| SLAS005739 | MONO SPLIT KLIMATIZAČNÍ JEDNOTKA                                 |
| SLAS005293 | OHŘÍVAČ VODY, objem 30 litrů                                     |
| CMAC006213 | PŘÍPLATEK ZA AUTOMATICKÝ PROGRAM PASTÉROVAČE MLÉKA vč. ROZVADĚČE |



Obchodní zástupce:



N.B./Poznámka:

The photos in this product sheet are for illustrative purposes and not contractual.

Fotografie na tomto letáku jsou pouze ilustrativní a nejsou smluvně závazné.

62020 MONTE SAN MARTINO (MC) - ITALY

[www.sinttecnologie.com](http://www.sinttecnologie.com) / +39 0733 660132

