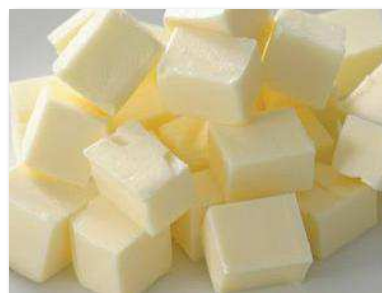
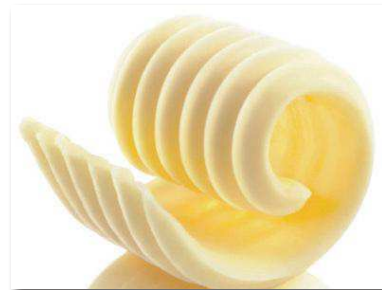
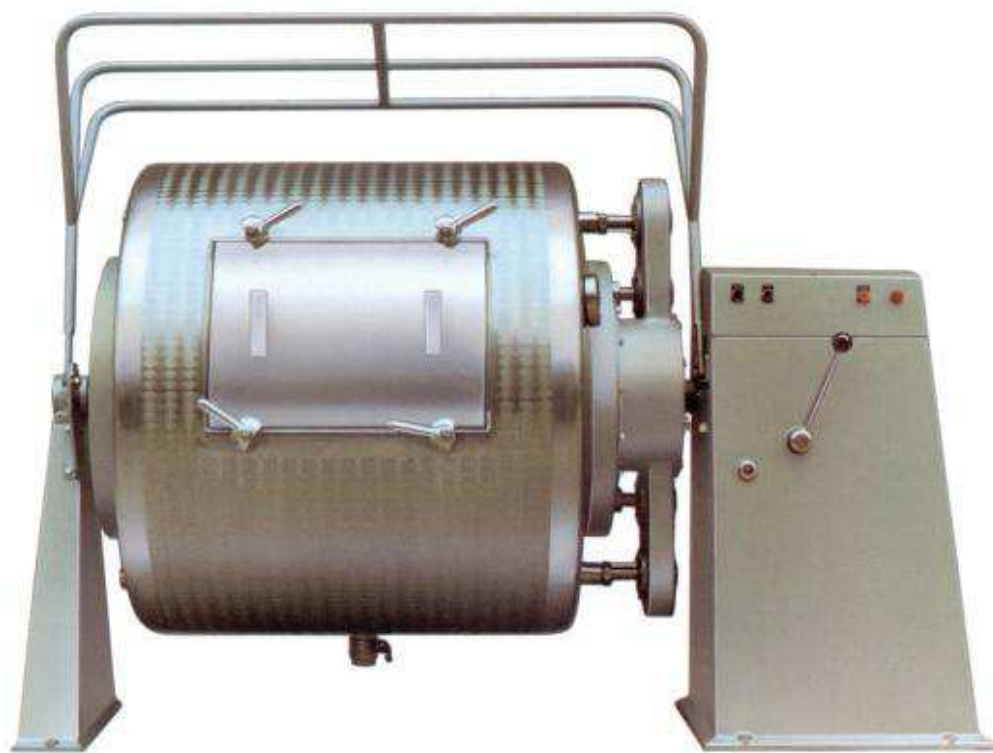


ZANGOLA IMPASTATRICE BUTTER CHURNER

PER LA PRODUZIONE DI BURRO ARTIGIANALE
TO PRODUCE HAND-CRAFTED BUTTER



La Zangola Impastatrice modello ZL è una macchina costruita per la burrificazione della panna alla temperatura ottimale di 11°C e con la percentuale di grasso dal 22 al 55%. Soddisfa pienamente le esigenze della lavorazione del burro quali la qualità, la pulizia, la praticità e la sicurezza grazie all'applicazione delle esperienze più collaudate e all'impiego dei materiali più idonei. Burrifica sfruttando il principio dello sbattimento della panna per cui è costituita da una botte di grande diametro e asse orizzontale e da una motorizzazione che la fa ruotare alla velocità di circa 30 giri al minuto. A burrificazione avvenuta la macchina prevede l'impasto del burro, che si ottiene portando in rotazione le coppie di rulli montati all'interno della botte contemporaneamente alla riduzione della velocità della botte fino a 3 giri al minuto.

FUNZIONI:

- Burrificazione
- Raffreddamento (opzionale)
- Impasto

The Butter Churner mod. ZL is designed to make butter from cream at the optimum temperature of 11°C and with a fat content of 22% to 55%. It fully meets all buttermaking requirements that are quality, hygiene, easy to use and safety, thanks to the application of tried and tested methods and the use of the most suitable materials. It makes butter by beating the cream in a large barrel, mounted on a horizontal shaft. The barrel is driven by a motor unit which rotates it at a speed of approximately 30 rounds per minute. Once the cream has been churned, the rollers mounted inside the barrel start to knead the butter and, at the same time, the speed of the barrel is reduced to 3 rounds per minute.

PROCESSES:

- Butter making
- Cooling (optional)
- Kneading



LAGHI Costruzioni Meccaniche
Via G. Marconi, 16 - 43015 Noceto (PR)
Tel. +39 0521 628653 - Fax +39 0521 622830
www.laghi-s.com - info@laghi-s.com

ZANGOLA IMPASTATRICE BUTTER CHURNER

PER LA PRODUZIONE DI BURRO ARTIGIANALE
TO PRODUCE HAND-CRAFTED BUTTER

CARATTERISTICHE:

- Basamento motore di forma chiusa, contenente gli ingranaggi di riduzione ed il cambio di velocità a doppia frizione immersi in olio ed il motore elettrico.
- Botte costruita interamente in acciaio inox AISI 304 rifinita esternamente con lucidatura e fioritura, internamente con sabbatura.
- N°2/4 rulli motorizzati per effettuare l'impasto del burro.
- Ingranaggi motori dei rulli montati all'interno di un apposita scatola di trasmissione a tenuta d'olio.
- Tenuta sui perni dei rulli realizzata tramite supporti a premi-stoppa registrabili tramite girelle inox.
- Coperchio di carico/scarico con chiusura su guarnizione.
- Specola visiva in vetro temperato.
- Rubinetto a sfera per scarico latticello.
- Riparo di sicurezza ribaltabile.
- Quadro elettrico di comando con pulsantiera.
- Dispositivi di protezione e sicurezza secondo normativa CE.

ACCESSORI:

- Zangola costruita interamente in acciaio inox AISI 304.
- Frizioni elettromeccaniche ad autoregolazione.
- Barriere di protezione antinfortunistiche a gabbia realizzate secondo le esigenze del cliente.
- Coperchio scorrevole azionato da cremagliera.
- Botte con sistema di raffreddamento.

CONSTRUCTION FEATURES:

- Drive unit with frame to contain the reduction gear unit, the double mechanical multiple-disc clutch in oil bath and the electric motor.
- Barrel entirely made in AISI 304 stainless steel with decorative polishing outside, sandblasted inside.
- No. 2/4 kneading rollers.
- Rollers transmission guard to house the drive gears of the kneading rollers.
- Gland seals on the kneading roller shafts, easily adjustable by means of stainless steel nuts.
- Hatch with gasket.
- Inspection flat speculum with tempered glass disk.
- Ball valve to drain buttermilk.
- Safety rail made of three bent bars welded together to form a u-shaped fence.
- Electric switch board and control panel.
- Safety devices in compliance with CE Directive.

ATTACHMENTS:

- Butter churner entirely made of AISI 304 stainless steel.
- Electromagnetic clutches with automatic adjustment of air-gap.
- Safety barrier in stainless steel built all around the machine in accordance with customer's requirements.
- Cover that can be opened/closed sliding on guides.
- Barrel cooling system.



ZL 3/2



ZL 7/2



ZL 36/4 CON CARRELLO
ZL 36/4 WITH TROLLEY

DATI TECNICI • TECHNICAL DATA

MODELLO	MODEL	from ZL 2/2	to ZL 36/4
Dimensioni (AxBxC)	Dimensions (AxBxC)	780x1510x1170h mm	1680x3330x1850h mm
Capacità botte	Barrel capacity	200 l	3600 l
Capacità lavorativa (panna)	Working capacity (cream)	70 kg/cycle	1200 kg/cycle
Potenza installata	Installed power	0,75 kW	7,5 kW
Peso	Weight	476 kg	1880 kg