



***Consworld***

di Savoi Massimo

---

# **Entladung von Ricotta aus dem Flokkulator**

Aus : Anlagen in Italien und Polen

---

Valgo Italia S.r.l.

Sitz in Ivrea 10015 ITALIA

[www.valgo-it.com](http://www.valgo-it.com)

Via Jervis n.77

[massimo.savoi@valgo-it.com](mailto:massimo.savoi@valgo-it.com)

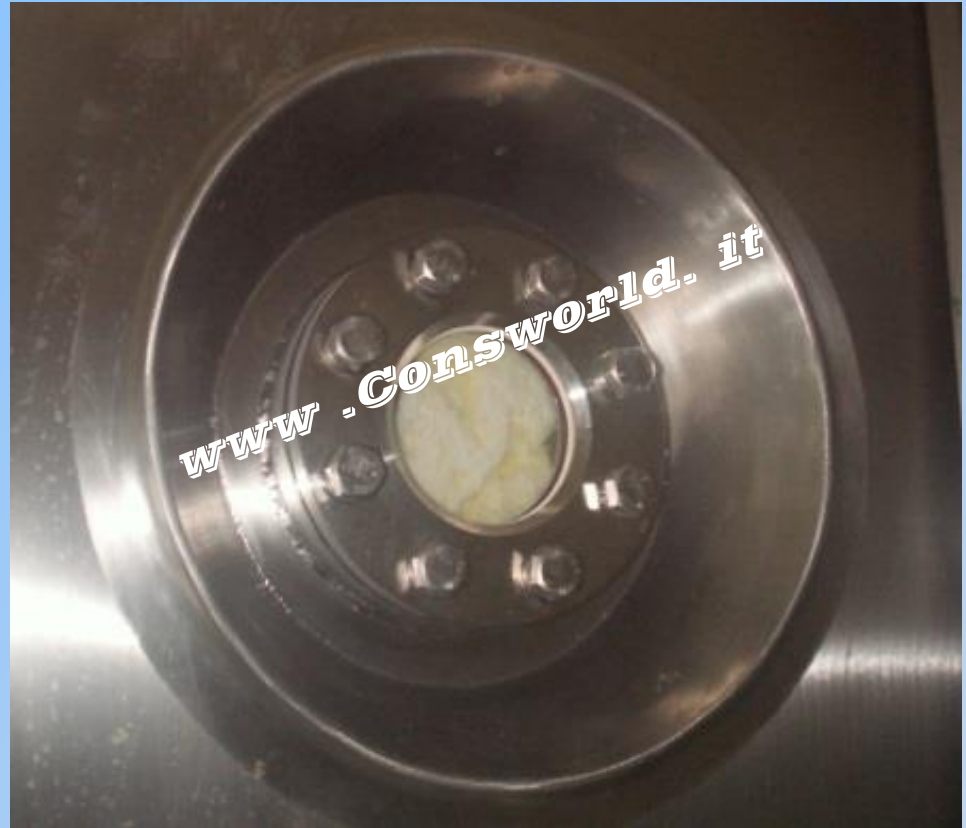
Tel. +39 0125 48228

[www.consworld.it](http://www.consworld.it)

Arbeitschritte mit unserem Flokkulator

## Schritt 1

Die Schaugläser am Flokkulator erlauben, dem Bildungsprozess von Ricotta zu folgen



Arbeitschritte mit unserem Flokkulator

## Schritt 2

Wenn die Technologie korrekt eingestellt ist, dann soll die magere Molke (Scotta) eine brillantgrüne Farbe aufweisen



Arbeitschritte mit unserem Flokkulator**Schritt 3**

Entladung von Ricotta zusammen mit Scotta, um ein zarteres Produkt zu erhalten



Arbeitschritte mit unserem Flokkulator

## Schritt 4

Entladung von Ricotta  
abgesondert von Scotta,  
um ein  
trockeneres Produkt zu  
erhalten





Arbeitschritte mit unserem Flokkulator

## Schritt 5

Sofort nach Entladung  
kann Ricotta nach  
Kundenwunsch sehr  
trocken geliefert werden

