

**Minipolivalente per formaggi teneri e ricotta.
Small multi-purpose for soft cheeses and ricotta cheese.**



 **Minipolivalente per formaggi teneri e ricotta**

Specificatamente studiata per la pastorizzazione e la lavorazione del latte per la produzione di formaggi teneri, mozzarella e ricotta.

Interamente costruita in acciaio inox, la Minipolivalente della Caseartecnica Bartoli è supportata da un carrello mobile che ne consente il ribaltamento e ne facilita la pulizia. Capacità 5 Q.

Accessori Inclusi:

- Agitatore con pala inox.
- Lira frangi-cagliata.

Accessori a Richiesta:

- Carrello porta-stampi.
- Distributore di cagliata.

Realizzata in accordo con le normative CE



 **Small multi-purpose for soft cheeses and ricotta cheese.**

Specifically designed for the pasteurization and the processing of milk, for the production of soft cheeses, mozzarella and ricotta.

Entirely made of stainless steel, it has a mobile cart that allows its tilting and facilitates its cleaning. Capacity 5 Q.

Included Accessories:

- Mixer with stainless steel shovel.
- Curd breaker.

Optional accessories:

- Trolley for molds.
- Curd dispenser.

Strictly Made in accordance with EU regulations

