



# Käsekessel Giovanelli

Automatische Steuerung und einfachste Bedienung  
Bis zu 100 fertige Rezepturen und 100 Prozessschritte

## Pasteur und Käsekessel in Einem

Der Kessel ist ein Pasteur und ein Käsekessel in einem Gerät vereint. Damit können hochwertige Milchprodukte wie Trinkmilch, Joghurt, Sauermilch, Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse, Hartkäse und andere Milchprodukte hergestellt werden.

Für die Käseherstellung gibt es neben dem Planetengetriebe spezielle von uns entwickelte Käseharfen. Käseharfen können die Milchgallerte schneiden und auch rühren.

## Bis zu 100 Rezepturen

Eine Auswahl an verschiedenen Grundrezepturen ist bei Auslieferung des Käsekessels bereits angelegt. Der Benutzer kann bis zu 100 verschiedene Rezepturen für die unterschiedlichsten Milchprodukte anlegen und verwalten. Jede Rezeptur kann aus bis zu 100 einzelnen Prozessschritten bestehen. Bei jedem Prozessschritt können Zugaben zudosiert und verwaltet werden.

## Bis zu 100 Prozessschritte

Bei jedem Prozessschritt können nachfolgende Parameter eingestellt werden: Prozessname, Temperatur, Zeit, Rühren, Schneiden, Rührwerksgeschwindigkeit, Zutatenname, Zutatenmenge, etc.. Diese Prozesse bilden die Basis für Rezepturen. Nach unseren bisherigen Erkenntnissen kann somit der Herstellungsprozess standardisiert und automatisiert werden.

# Käsekessel Giovanelli

Individuell auf Ihre Bedürfnisse und  
auf Ihre Anforderungen abgestimmt



- Stufenlose Einstellung der Rührwerksgeschwindigkeit
- Größen von 50 lt bis 5.000 lt erhältlich
- Pharmazeutische Bauweise: erfüllt höchste Hygieneansprüche
- Robuste Bauweise mit stabilem Untergestell
- Kippmechanismus zum besseren Entleeren des Kessels
- Milch kann bis 100°C erwärmt werden
- Lange Lebensdauer des Kessels
- Plattenwärmetauscher ermöglicht den Betrieb mit vorhandenen Ressourcen (z.B. Warmwasserbereitung durch Solar oder Hackschnitzelheizung, Photovoltaik, etc.)
- Der Kessel ist mit zwei elektrischen Heizmodulen ausgestattet
- Größerer Auslauf mit Scheibenventil zum verbesserten Entleeren des Käsekessels
- Schwenkbarer Motorarm
- Zweiteiliger Deckel & Motorabdeckung
- Temperatursensoren sind im Kesselinneren und nicht sichtbar. Dies gewährleistet eine glatte Kesselinnenseite und beste hygienische Bedingungen
- Einfache Reinigung der Anlage
- Kessel und Elektro-Schaltschrank aus Edelstahl
- Steuerung der Anlage mittels Industrie-Touch-Panel
- Sämtliche Daten wie z.B. Temperatur, Rührwerksgeschwindigkeit, Drehrichtung, Zeit, Zutatendosierung usw. können gespeichert und mit einem Chargenprotokoll dargestellt werden
- Die Anlage wird individuell an die Kundenbedürfnisse angepasst
- Jeder Kessel wird von uns beim Kunden in Betrieb genommen und der Kunde wird auf die Anlage eingeschult
- Einfache Montage des Rührwerks und der Käseharfen mit Schnellverschlüssen
- Zulassungsprüfung zum Pasteur vom HBLFA Francisco Josephinum
- Fernzugriff auf die Anlage möglich



**Giovanelli GmbH**  
DI Markus Giovanelli, B.Ed.

Hammergraben 71 - A-8724 Spielberg - Mobil: +43-664-2180927  
E-Mail: [office@giovanelli.co.at](mailto:office@giovanelli.co.at) - Web: [www.giovanelli.co.at](http://www.giovanelli.co.at)