



Milky LAB[®]

**... DALLA TRADIZIONE
ALL'INNOVAZIONE TECNOLOGICA**



Macchine e Impianti per Pasta Filata

Plants and Machinery for mozzarella - cheese

Milky LAB[®]



MilkyLAB dal 1980 è leader nella progettazione e realizzazione di macchine e impianti automatici destinati alla produzione di formaggi a "PASTA FILATA" e formaggi "FUSI". Grazie all'esperienza e al know-how acquisiti nel corso degli anni nell'industria lattiero casearia italiana e internazionale, il personale di Milkylab garantisce ai suoi clienti la migliore assistenza e la massima professionalità nella scelta delle tecnologie idonee alle diverse realtà produttive, dalla coagulazione del latte in polivalenti fino al confezionamento del prodotto.

MilkyLAB è specializzata nella fabbricazione di macchine per la produzione di:

- FORMAGGI A PASTA FILATA (Mozzarella, Pizza-Cheese, Scamorze, Bocconcini, Caciocavallo, Provolone, Kassery, String cheese)
- FORMAGGI FUSI e CREME SPALMABILI
- FORMAGGI a pasta dura e semi-dura (caciotte, pecorino, ecc..).

La filosofia di **MilkyLAB** è quella di offrire un servizio completo ad un settore nel quale evoluzione tecnologica e razionalizzazione dei processi produttivi hanno come obiettivi principali l'abbattimento dei costi e una migliore competitività, uniti ad una costante ricerca di quei parametri qualitativi che un mercato sempre più esigente ed una normativa sempre più severa richiedono.



Since 1980 **MilkyLAB** is a market leader in the design and manufacture of machines and automatic lines for the production of "PASTA FILATA" and PROCESSED CHEESE".

Thanks to our experience and know-how acquired in the Italian and International dairy Industry, the **MilkyLAB** staff offer support and professional assistance in choosing the technological solutions suited to the various production requirements, from milk coagulation in the cheese vat up to product packaging.

MilkyLAB specializes in equipment and lines for:

- PASTA FILATA CHEESE (Mozzarella, Pizza Cheese, Kashkaval, Kassery, String cheese)
- ANALOGUE and IMITATION MOZZARELLA
- PROCESSED CHEESE and CHEESE SPREADS
- HARD and SEMI-HARD CHEESE

The philosophy of **MilkyLAB** is to offer a service in a sector where the principal objectives of technological development and rationalization of production processes are to reduce costs and achieve greater competitiveness, while constantly researching the quality parameters by an increasingly demanding market and ever-stricter regulation.



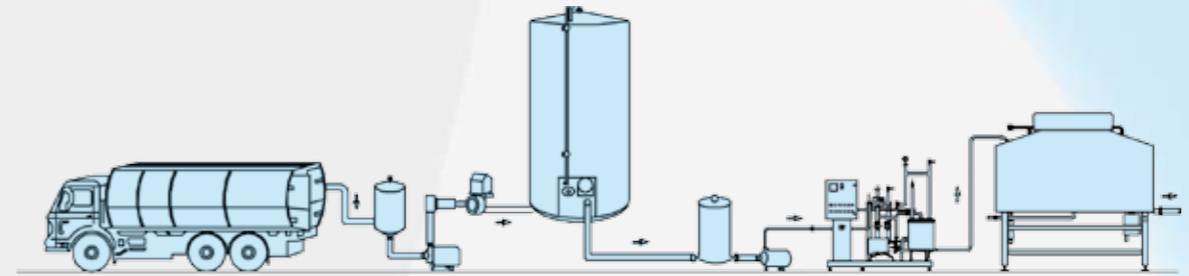
Desde 1980 **MilkyLAB** es líder en el diseño y la fabricación de máquinas y sistemas automáticos para la producción de quesos de "PASTA HILADA" y quesos "FUNDIDOS".

Gracias a la experiencia y a la habilidad técnica adquiridas a lo largo de los años en la industria láctea y quesera italiana e internacional, el personal de **MilkyLAB** garantiza a sus clientes la mejor asistencia y la máxima profesionalidad, seleccionando la tecnología perfecta para cada proceso de producción, desde la coagulación de la leche en cubas hasta el envasado del producto.

MilkyLAB está especializada en la fabricación de máquinas para la producción de:

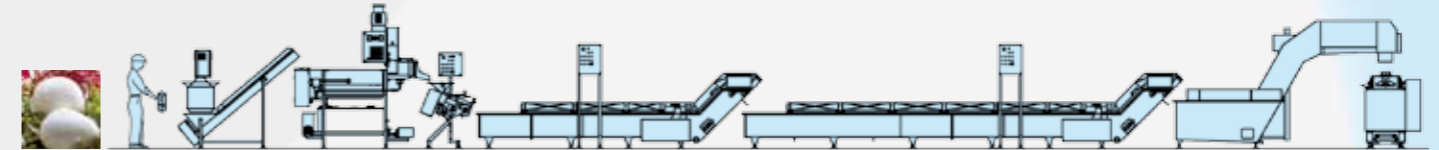
- QUESOS DE PASTA HILADA MOZZARELLA IMITACIÓN (Mozzarella, queso para pizza, Scamorze, Bocconcini, Caciocavallo, Provolone, Kassery, String cheese)
- QUESOS FUNDIDOS y QUESOS UNTABLES
- QUESOS curados y semicurados (caciotte, pecorino, etc.)

La filosofía de **MilkyLAB** es ofrecer un servicio completo a un sector que apuesta por la evolución tecnológica y la racionalización de los procesos de producción con el objetivo de reducir costes y mejorar la competitividad, todo ello con una investigación constante de los parámetros de calidad exigidos por el mercado y las normativas actuales.



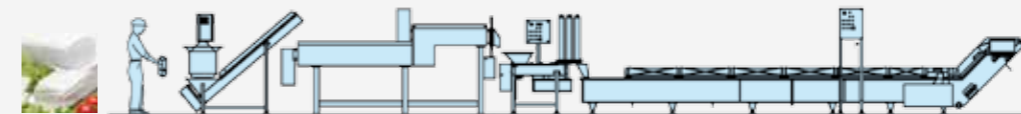
Coagulazione del latte

Milk coagulation
Coagulación leche



Linea automatica per mozzarella sferica

Automatic line for fresh round mozzarella
Línea automática para mozzarella fresca en bolas



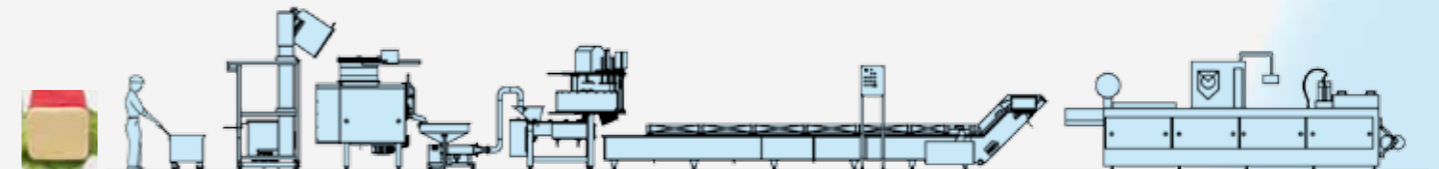
Linea automatica per filoni di mozzella

Automatic line for rectangular or cylindrical mozzarella shape
Línea automática para mozzarella en formato rectangular o cilíndricas.



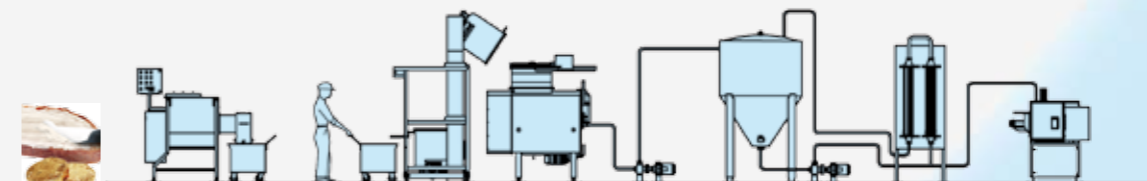
Linea per formaggio clippato

Line for clipping product
Línea para producto clipado



Linea automatica per pizza cheese

Automatic line for pizza cheese
Línea automática de producción queso para pizza



Linea per formaggio fuso e creme spalmabili

Processed cheese and spreadable cheese line
Línea para queso fundido y untible

LINEA AUTOMATICA PER LA PRODUZIONE DI FORMAGGI A PASTA FILATA
 AUTOMATIC LINE FOR THE PRODUCTION OF PIZZA CHEESE
 LÍNEA AUTOMÁTICA PARA QUESO EN BARRA



AUTOMATIC STEAM AND WATER STRETCHING LINE

- For the production of: Mozzarella, pizza cheese and analogue mozzarella cheese
- For melting, cooking and stretching fresh curds, industrial curds, powder products, and food ingredients
- Automatic moulding machine with pre-cooling section for rectangular and cylindrical mozzarella shape
- Complete arranged for CIP system
- Output: from 300 up to 3000 kg/h



LINEA DI FILATURA A VAPORE/ACQUA

- Per la produzione di: Mozzarella, pizza cheese e preparati alimentari
- Idonea alla lavorazione di cagliate fresche, cagliate confezionate e polveri
- Sistema automatico di formatura a giostra con testata di pre-rassodamento per formati rettangolari e cilindrici
- Completamente predisposta per il lavaggio in CIP
- Produzione: da 300 fino a 3000 Kg/h



LÍNEA DE HILADO A VAPOR Y AGUA

- Para la producción de: Mozzarella, queso para pizza y mozzarella analoga
- Para la fusión, cocción e hilado de cuajada fresca, cuajada de importación y polvos.
- Sistema automático de moldeado a carrusel con cabezal de moldeado con pre-enfriamiento para formatos rectangulares y cilíndricos
- Integramente preparada para el lavado en CIP
- Capacidad productiva: desde 300 hasta 3000 Kg/h



LINEA PER LA PRODUZIONE DI FORMAGGI FUSI
 LINE FOR PROCESSED AND SPREADABLE CHEESE
 LÍNEA PARA QUESOS FUNDIDOS Y UNTABLES



LAB 18

- Cuocitore a vapore per la produzione di formaggi fusi, preparati alimentari e creme spalmabili con la possibilità di inserire spezie e aromi.
- Completamente costruito in acciaio inox AISI 316
- Immissione di vapore nell'intercapedine e vapore diretto nel prodotto
- PLC per gestione delle ricette di lavorazione
- Sistema di carico automatico e di pesatura del prodotto
- Completamente predisposta per il lavaggio in CIP
- Sistema di trasporto con pompa fino al confezionamento
- Capacità: da 100 a 3000 kg/h



PRO 40



LAB 20/100

- Steam Cooker – stretcher for the production of processed and melted cheese, analogue cheese, spreadable cheese and for mixing spices and flavorings.
- Double wall vat featuring Aisi 316 stainless steel structure
- Steam injected in the double jacket and direct steam in the product
- Complete with PLC for management of receipt
- Automatical loading system and load cell for weight control
- Complete arranged for CIP system
- Pump to transfer the product up to the packaging machine
- output: from 100 up to 3000 kg/h

- Cocedor – hiladora a vapor para la producción de quesos fundidos y unttables con la posibilidad de introducción de especias y aromas.
- Integramente construida en acero inoxidable AISI316, con cubeta a pared doble
- Inmisión directa de vapor, o bien, a través de la inmisión de vapor en el intersticio
- Completa de PLC para la gestión de las recetas y el control diario de los datos de producción
- Sistema de pesaje automático equipado por n. 4 células de carga para el control del peso
- Integramente preparada para el lavado en CIP
- Bomba para transferir el producto hasta la envasadora
- Capacidad productiva: desde 100 hasta 3000 Kg/h



FILATRICI A VAPORE
STEAM STRETCHER
HILADORAS A VAPOR

Filatrici a vapore per la lavorazione di cagliate fresche, cagliate confezionate, polveri e preparati alimentari.

- Completamente costruite in acciaio inox AISI 316
- Vano di filatura dotato di 2 coclee bi-direzionali
- Immissione di vapore nell'intercapedine e vapore diretto nel prodotto
- Capacità da 80 a 3000 kg/h
- Completamente predisposte per il lavaggio in CIP



COMPACT

Steam Stretcher for melting, cooking and stretching fresh curds, industrial curds, powder products, and food ingredients.

For the production of mozzarella and pizza cheese, analogue and imitation mozzarella, processed and melter cheese.

- Double wall vat featuring Aisi 316 stainless steel structure
- Steam injected in the double jacket and direct steam in the product
- Output: from 80 up to 3000 kg/h
- Complete arranged for CIP system



LAB 20-100

Hiladoras a vapor para la fusión, cocción e hilado de cuajada fresca, cuajada de importación y polvos.
 Para la producción de mozzarella y queso para pizza, mozzarella analoga de imitación, queso fundido y untable.

- Integramente construida en acero inoxidable AISI316, con cubeta a pared doble.
- Inmisión directa de vapor, o bien, a través de la inmisión de vapor en el intersticio.
- Capacida productiva: desde 80 hasta 3000 Kg/h
- Integramente preparada para el lavado en CIP



LAB 2500



LAB 18 - LAB 24-25



FILATRICI
COOKER – STRETCHER
HILADORAS



LAB 12



LAB 15



LAB 11



LAB 5000



LAB 32 + 01 + 11 BIS

- █ █ Filatrici adatte alla cottura di qualsiasi tipo di formaggio a pasta filata.
 - Complete di sezione di riscaldamento e cottura della cagliata, sezione di filatura, sistema di circolazione dell'acqua di processo con controllo della temperatura
 - Capacità: da 50 a 3000 kg/h
 - Tagliacagliata e caricatore a coclee per alimentazione in continuo della filatrice

- █ █ The cooker-stretcher has the function of cooking, stretching and kneading any type of pasta-filata cheese.
 - Equipped with curd heating and cooking section, stretching section, system for circulation of the cooking water, complete with heating equipment and temperature control
 - Production capacity: from 50 up to 3000 kg/h
 - Curd cutter and dosing conveyor for curd continuous feeding

- █ █ Hiladoras con función de cocinar, hilar y empastar cualquier tipo de queso de pasta hilada.
 - Completa de sección de calentamiento y cocción de la cuajada, sección de hilado, dispositivo de circulación del agua de proceso con sistema de calentamiento y control de la temperatura;
 - Capacidad productiva: desde 50 hasta 300 kg/h
 - Corta-cuajada y Alimentador dosificador

FORMATRICI
MOULDING MACHINES
MOLDEADORAS



LAB 22



LAB 24/40



LAB 28

- █
█
 Formatrici automatiche per la produzione di:
 - Mozzarella sferica
 - Mozzarella in formato cilindrico o rettangolare
 - Prodotto estruso o clippato
 - String cheese
 - Trecce, Nodini, Scamorze
 - Capacità: da 80 a 3000 kg/h

- █
█
 Automatical moulding machines for the production of:
 - Mozzarella with spherical shape
 - Rectangular and cylindrical shape
 - Clipping product
 - String cheese
 - Production capacity: from 80 up to 3000 kg/h



LAB 24



LAB 24-25



LAB 21



LAB 26

- █
█
 Moldeadoras para el moldeado de quesos de pasta hilada:
 - Mozzarella de forma esférica
 - Mozzarella de formatos rectangular o cilindricos
 - Producto clipado
 - String cheese
 - Capacidad productiva desde 80 hasta 3000 kg/h

LINEE DI RASSODAMENTO E SALAMOIA
 COOLING AND BRINING LINES
 LÍNEAS DE ENFRIAMIENTO Y SALMUERA



- VASCA DI RASSODAMENTO E PRERASSODAMENTO "RF"
Per il raffreddamento di qualsiasi tipo di formaggi a pasta filata
- VASCA DI SALAMOIA "LS"
Per la salatura e il raffreddamento di qualsiasi tipo di formaggio a pasta filata
- Complete di nastro di estrazione prodotto
- Predisposte al lavaggio in CIP

- COOLING AND PRE-COOLING VAT "RF"
For cooling of mozzarella and other stretched cheese
- BRINING VAT "LS"
For salting and cooling of mozzarella and other stretched cheese
- Complete with extraction system
- Arranged for CIP washing system

- LÍNEAS DE PRE-ENFRIAMIENTO Y ENFRIAMIENTO
Para enfriar quesos de pasta hilada
- LÍNEAS DE SALMUERA
Apta para salar a inmersión quesos de pasta hilada
- Con una cinta extractora
- Preparada por lavado en CIP

POLIVALENTI
 CHEESE VAT
 CUBAS DE CUAJAR



- Modelli Doppio "O" di tipo aperta o chiusa predisposta al lavaggio in CIP
- Riscaldamento a parete e sul fondo
- Sistema automatico di taglio e agitazione
- Controllo delle fasi di lavorazione tramite PLC

- Model: Double "O" Open or close
- CIP cleaning device
- Heating at the bottom and on the wall
- Agitation and cutting device


- Modelos: Doble "O" - Abierta o Cerrada
- Sistema de lavado automatico CIP
- Calentamiento en el fondo y en la pared
- Sistema de agitación y corte


LINEA PER LA PRODUZIONE DI FORMAGGI


LINE FOR HARD CHEESE
LÍNEA PARA QUESO



FOR 300

 **FORMATORE AUTOMATICO**
per formaggi

 **DOSING – MOULDING**
for hard and semi hard cheese

 **DOSIFICADORA – MOLDEADORA**
para queso prensado



VER 350

 **CABINA DI VERNICIATURA FORMAGGI**


 **CHEESE COATING MACHINE**


 **TÚNEL DE PINTADO**



L 50

 **TUNNEL DI LAVAGGIO**
FORMAGGI STAMPI E CASSETTE

 **CLEANING – WASHING TUNNEL**
for cheese, boxes, moulds, and trolleys


 **TÚNEL DE LAVADO**
para quesos, moldes-tapas y cajas



LINEA PER LA PRODUZIONE DI RICOTTA

LINE FOR RICOTTA
LÍNEA PARA RICOTTA



 **FLOCCULATORI PER RICOTTA**
Costruiti interamente in acciaio AISI 304,
di forma cilindrica a fondo conico.

- **CARRELLO DI DRENAGGIO**
- **LISCIATRICE-OMOGENEIZZATRICE**
In grado di ottenere prodotti di lunga durata
e possibilità di miscelare prodotti in polvere
o liquidi, spezie e aromi.



RIC 125



RICOTTA CHEESE COUPLE OF FLOCCULATION TANK
Manufactured entirely in AISI 304 stainless steel,
cylindrical-shaped, cone-shaped bottom.

- **DRAINAGE TRUCK**
- **SMOOTHING-HOMOGENISING MACHINE**
To obtain products with long shelf life,
and to mix powder, liquids ingredients, and spices.



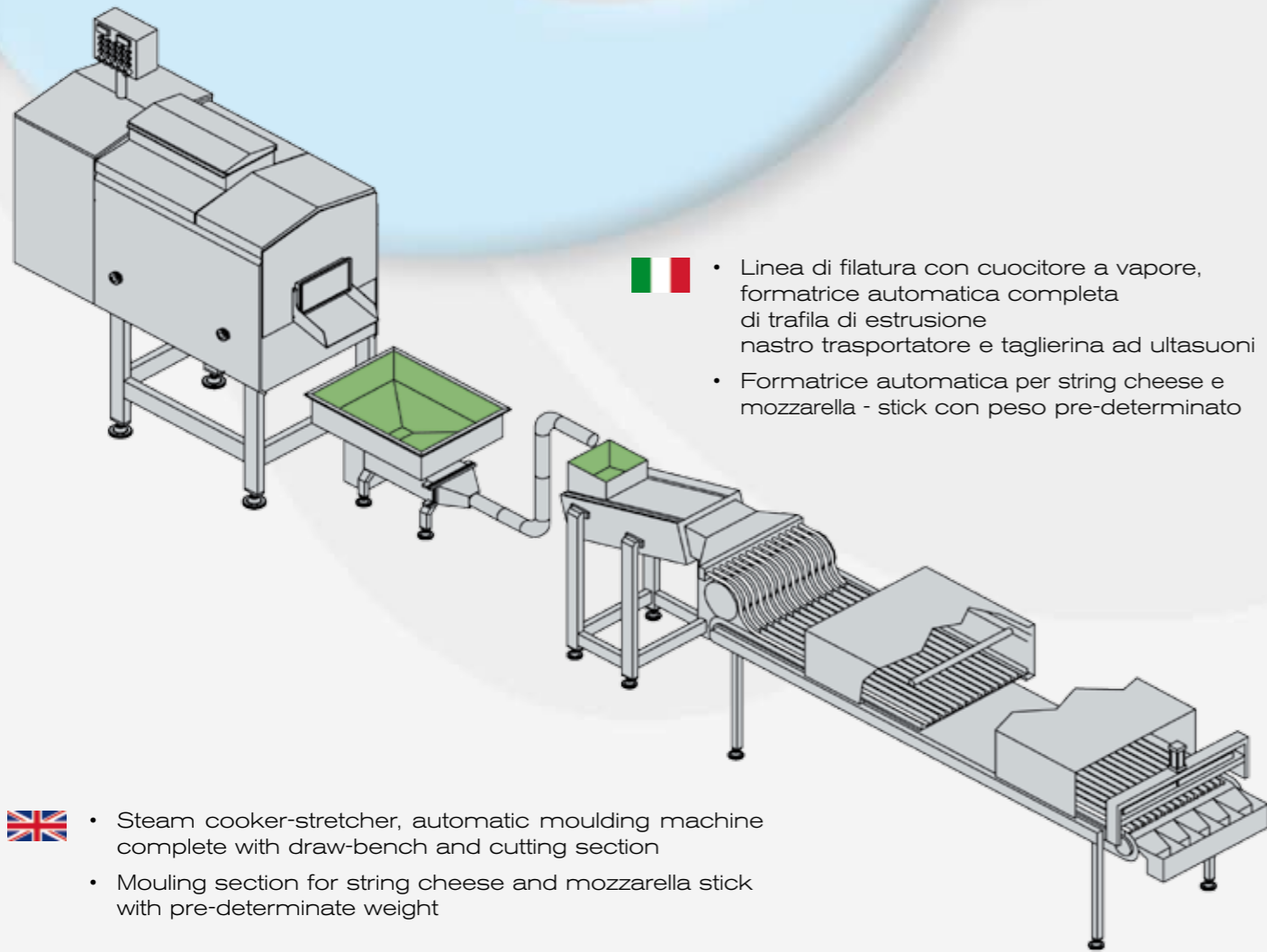
FLOCCULADORES ACOPLADOS PARA RICOTTA
Integramente construidos en acero AISI304, de
forma cilíndricas con fondo cónico.

- **CARRO DE DRENAJE**
- **HOMOGENEIZADORA**
Capaz de obtener productos de larga duración
y posibilidad de mezclar productos en polvo o
líquidos, especias y aromas.



LINEA AUTOMATICA PER LA PRODUZIONE DI STRING CHEESE

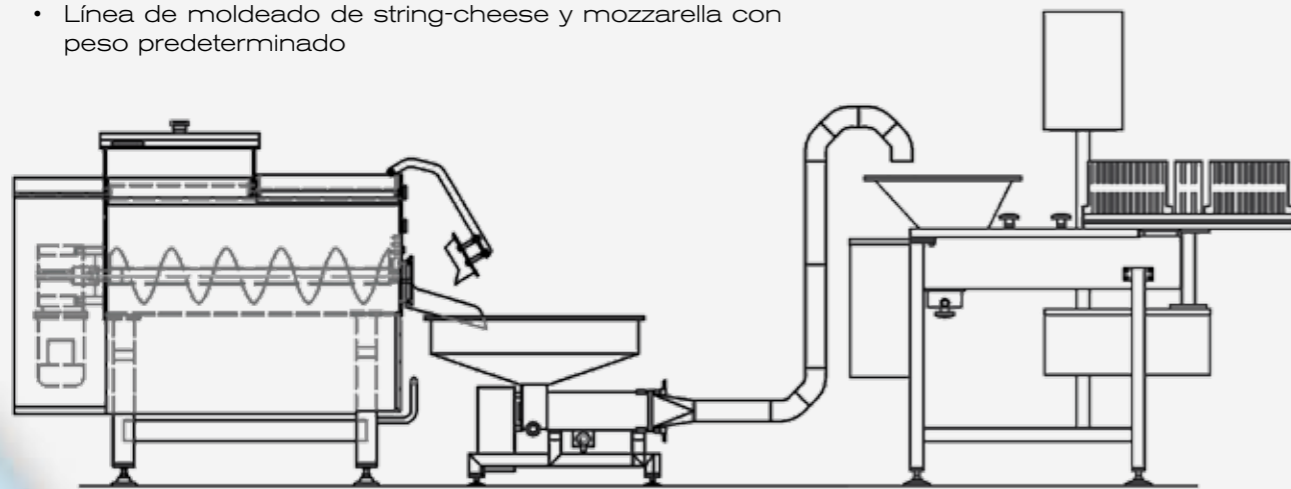
AUTOMATIC LINE FOR STRING CHEESE
LÍNEA AUTOMÁTICA PARA STRING CHEESE



- Linea di filatura con cuocitore a vapore, formatrice automatica completa di trafilatura di estrusione, nastro trasportatore e taglierina ad ultrasuoni
- Formatrice automatica per string cheese e mozzarella - stick con peso pre-determinato

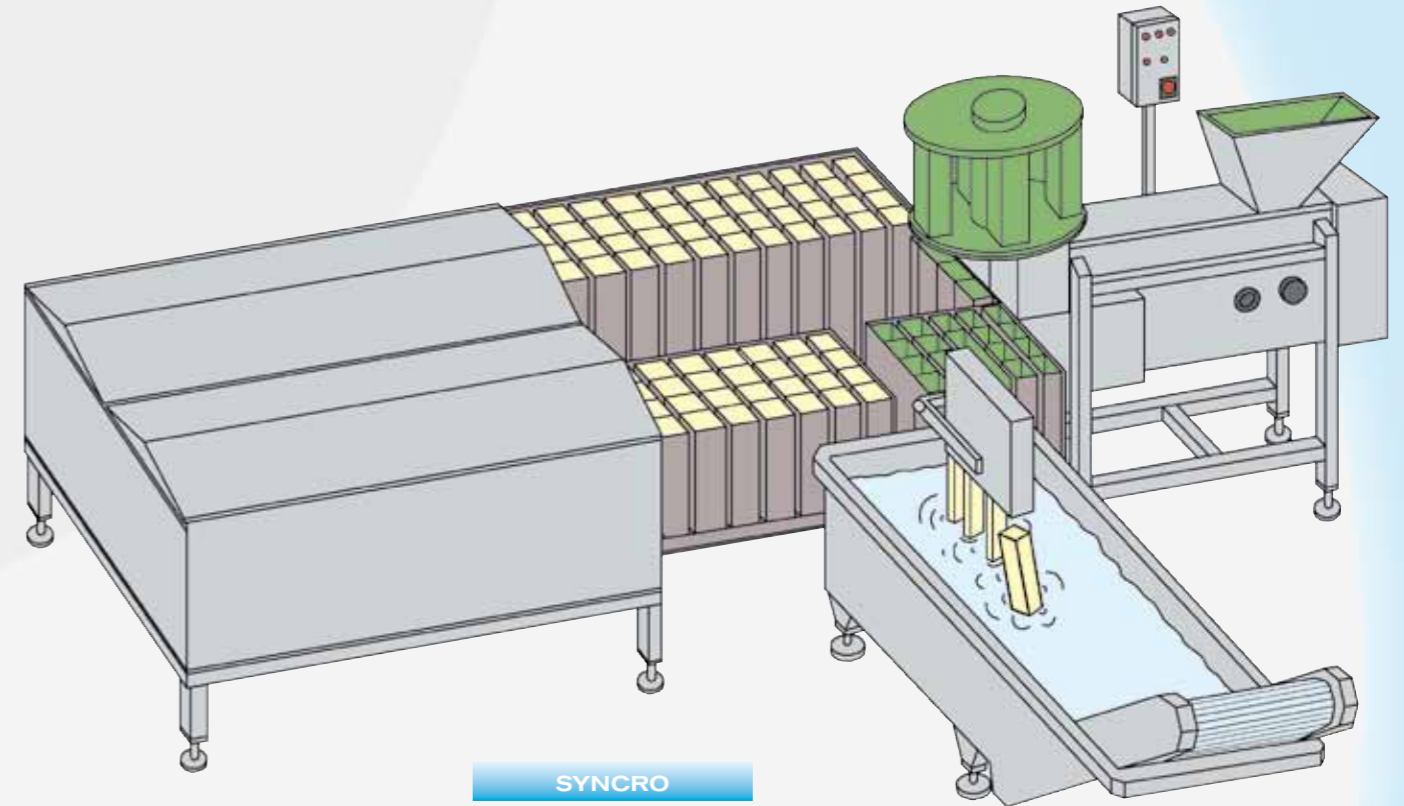
- Steam cooker-stretcher, automatic moulding machine complete with draw-bench and cutting section
- Moulding section for string cheese and mozzarella stick with pre-determined weight

- Hiladora a vapor, moldeadora automática completa de sistema de extrusión y sección de corte
- Línea de moldeado de string-cheese y mozzarella con peso predeterminado



SISTEMA AUTOMATICO DI FORMATURA E RAFFREDDAMENTO SINCRONIZZATO

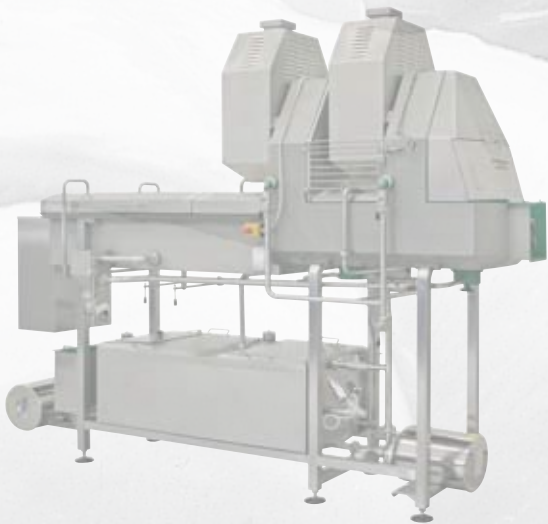
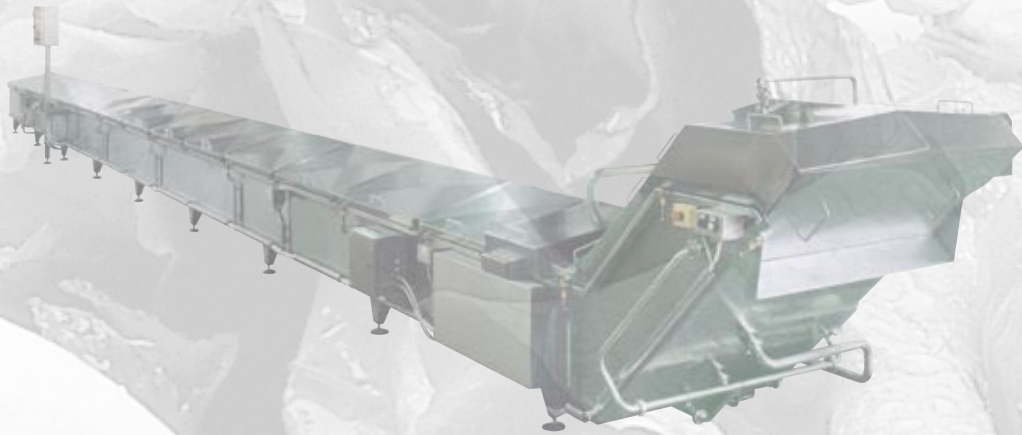
AUTOMATIC MOULDING AND COOLING SYNCRONIZED SYSTEM
SISTEMA AUTOMÁTICO DE PRENSADO Y ENFRIAMIENTO SINCRONIZADOS



- Sistema di formatura con formatrice automatica e scarico prodotto in stampi multipli con trasporto in continuo in tunnel di acqua fredda
- Sistema di ribaltamento stampi e scarico prodotto in vasca di salamoia
- Sistema di trasporto degli stampi alla stazione di riempimento
- Predisposizione di tutta la linea per il lavaggio in CIP

- Automatic synchronised moulding and cooling system
- Moulding section with automatic moulding machine and discharge into multi-moulds with continuous transportation in chilled water.
- Multi - mould tilting system and unloading to the brining line
- System for conveying multi-moulds to the filling station
- Products with round or rectangular section from gr 252 up to 5 kg
- Complete line arranged for CIP system

- Sistema automático de prensado y enfriamiento sincronizados
- Sistema de prensado con moldeadora automática y descarga del producto en moldes múltiples con transporte continuo en un túnel de agua fría
- Sistema de vaciado moldes, descarga del producto en un baño de salmuera y transporte de los moldes al dispositivo de llenado
- Formatos posibles: quesos redondos o rectangulares de 250 g a 5 kg
- Circuito de lavado cerrado cip



Milky LAB®

Via Raimondo della Costa 670/A - 41122 Modena ITALY

Tel. ++39-059-260723 - fax ++39-059-253809

e-mail: info@milkylab.it - www.milkylab.it