



Ricobooster
Innovazione nel processo
produttivo della ricotta e
nei trattamenti termici di
liquidi alimentari

ELLE INOX

www.elleinox.com
Putignano (Ba)



Ricobooster
(patent pending)

Un nuovo approccio alla produzione di
ricotta.
Progettato per migliorare il processo e
coadiuvare l'affioramento

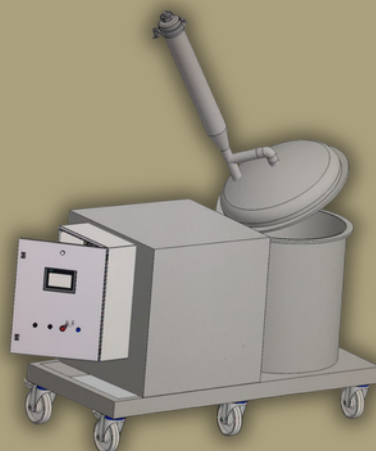
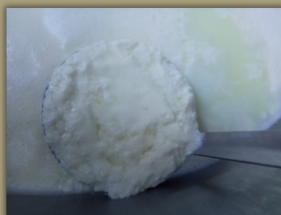
RICOBOOSTER
patent pending
facilitatore per ricotta

Reattore per la produzione di ricotta

- senza necessità di vapore diretto
- senza necessità di post acidificazione del siero (acido citrico, lattico, acetico)
- senza utilizzo di sali coadiuvanti
- l'affioramento di ricotta e arricchimento con panna o latte
- funzionante anche con basse potenze termiche (inferiore a 10Wt/litro di siero- 8Kcal/litro, gas, vapore, elettrico)

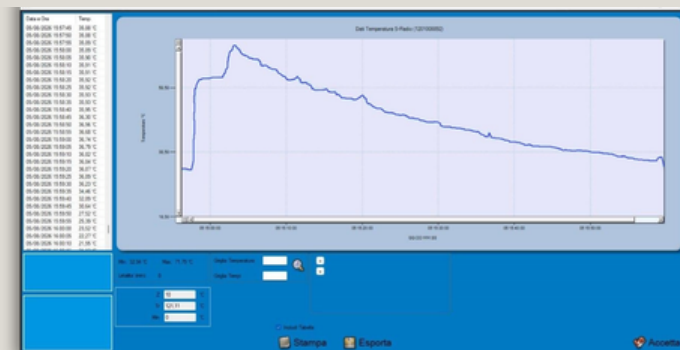
RICOBOOSTER consente di aumentare la produzione di vapore nel film liquido, all'interfaccia tra superficie riscaldante e siero di latte, nell'intorno della temperatura di denaturazione delle sieroproteine, coadiuvando e incrementando l'affioramento della ricotta anche con basse potenze di riscaldamento.

Si evita in questo modo, la necessità di introdurre vapore diretto con diffusori, nel latte, eliminando il rischio di iniettare nel liquido, sostanze presenti nel generatore di vapore (anticalcare, filmanti); un aspetto spesso rilevante anche dal punto di vista del controllo di processo



RICOBOOSTER per le sue caratteristiche è anche un minicaseificio, utilizzabile dove sono richiesti termizzazione e raffreddamento veloce del latte o di sughi e soprattutto per la produzione di cacioricotta.

Funzionante, a richiesta, per il raffreddamento istantaneo da 100 °C a 25 °C



Raffreddamento in batch di 250 litri di latte da 80 a 36 °C

Capacità da 300 a 5000 litri