



2025

Via Roma, 18 - 36030 Zugliano (VI)
magnabosco@magnabosco.com

SETTORE CASEARIO
COWBATCH

COWBATCH



Cowbatch: trasforma il latte in formaggio con precisione e semplicità, ottimizzando ogni lotto per risultati di qualità

Il Cowbatch è un macchinario avanzato progettato per la lavorazione del latte, il quale garantisce un controllo preciso e ottimale di ogni fase del processo produttivo. Il latte viene introdotto nel macchinario, con possibilità di pastorizzazione, e successivamente vengono aggiunti i fermenti necessari. Il latte viene riscaldato gradualmente fino a raggiungere la temperatura di coagulazione: durante questa fase è fondamentale agitare il latte, manualmente o tramite un elettroagitatore, al fine di garantire una distribuzione uniforme dei fermenti e del caglio, nonché un adeguato scambio termico.

Una volta raggiunta la temperatura di coagulazione, si procede con l'aggiunta del caglio, mescolando brevemente per assicurare una distribuzione omogenea. L'agitazione viene quindi interrotta e il latte viene lasciato riposare per permettere la coagulazione completa.

La fase successiva varia a seconda del formaggio desiderato:

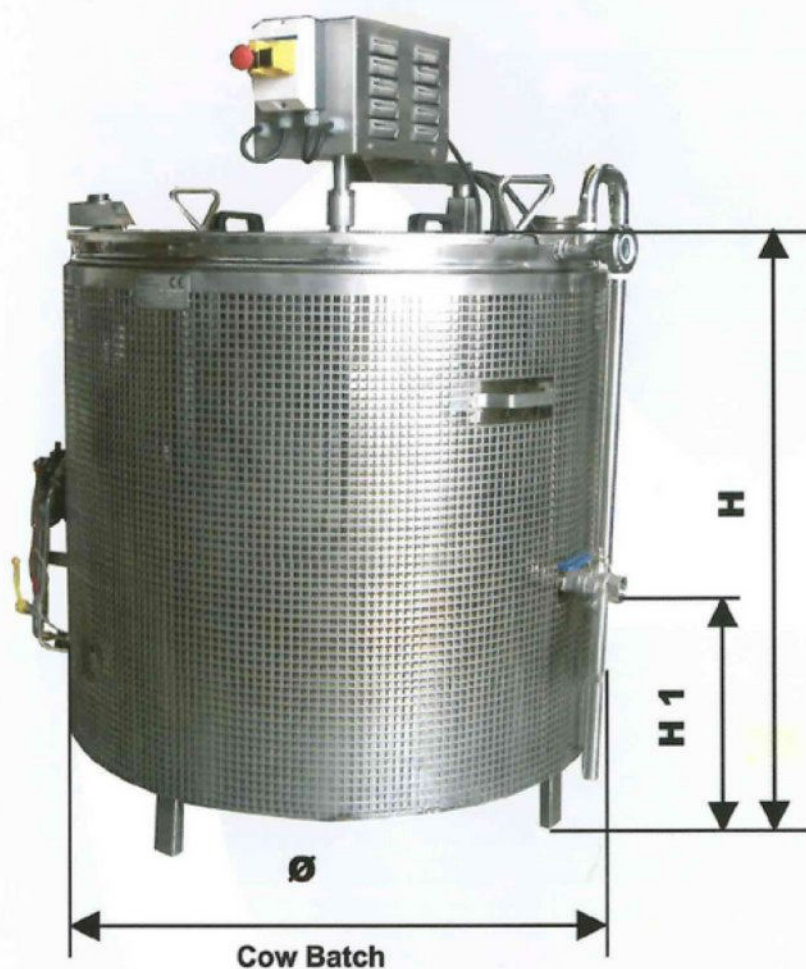
- Per formaggi freschi o molli, il coagulo viene rotto delicatamente utilizzando uno spino o una lira manuale, e la cagliata e il siero vengono raccolti e trasferiti negli stampi per lo spurgo del siero.
- Per formaggi da stagionare, la cagliata viene sottoposta a una semicottura, riscaldandola fino alla temperatura desiderata, mantenendola in agitazione. Successivamente, la massa viene spurgata, estratta e trasferita negli stampi per lo spurgo completo del siero.
- Per la produzione di pasta filata, la cagliata matura e viene successivamente filata in una mastellina contenente acqua calda, dopodiché viene modellata manualmente.

Il siero residuo dalla produzione del formaggio viene reimpresso nel Cowbatch, riscaldato fino a raggiungere la temperatura adeguata per favorire l'affioramento della ricotta. Una volta affiorata, la ricotta viene estratta e lasciata riposare. La salatura del formaggio può essere effettuata a secco o mediante immersione in salamoia. Al termine del processo di produzione, i formaggi vengono trasferiti nelle celle frigorifere per la maturazione o la conservazione, a seconda del tipo di prodotto.



Magnabosco

| CB Gas Gas Type | CAPACITÀ LT. Lavorabili CAPACITY Working Lts. | | CB Elettrico ELECTRIC Type | <i>Kw per riscaldare da 4°-36° in 30 min circa e da 15°-70° in 1 ora circa</i> | <i>Kw per riscaldare da 20°-36° in 30 min circa e da 25°-70° in 1 ora circa</i> | DIAMETRO Ø DIAMETER Ø | H | H1 | H2 |
|------------------------------------|--|---------|---|--|---|----------------------------------|----------|-----------|-----------|
| CB30 G | Lt. 30 | Gal 8 | CB30 E | 2,2 | 1,5 | Ø 450 | 700 | 350 | 900 |
| CB40 G | Lt. 40 | Gal 11 | CB40 E | 3 | 2,2 | Ø 500 | 700 | 350 | 900 |
| CB50 G | Lt. 50 | Gal 13 | CB50 E | 4 | 3 | Ø 550 | 700 | 350 | 900 |
| CB80 G | Lt. 80 | Gal 21 | CB80 E | 6 | 4 | Ø 600 | 700 | 350 | 900 |
| CB100 G | Lt. 100 | Gal 27 | CB100 E | 7,5 | 5 | Ø 650 | 700 | 350 | 900 |
| CB130 G | Lt. 130 | Gal 34 | CB130 E | 9,6 | 6,5 | Ø 700 | 700 | 350 | 900 |
| CB180 G | Lt. 180 | Gal 46 | CB180 E | 13 | 8,5 | Ø 800 | 750 | 350 | 900 |
| CB200 G | Lt. 200 | Gal 53 | CB200 E | 14,5 | 10 | Ø 850 | 800 | 350 | 900 |
| CB300 G | Lt. 300 | Gal 80 | CB300 E | 22 | 15 | Ø 900 | 850 | 350 | 900 |
| CB350 G | Lt. 350 | Gal 93 | CB350 E | 26 | 18 | Ø 1000 | 900 | 350 | 900 |
| CB450 G | Lt. 450 | Gal 120 | CB450 E | 33 | 24 | Ø 1150 | 1000 | 350 | 900 |
| CB650 G | Lt. 650 | Gal 172 | CB650 E | 48 | 33 | Ø 1250 | 1200 | 350 | 900 |





**Impianto
completo con
Chiller e
Cowbatch**



**Pannello
elettrico
con PLC e
stampante
(opzionale)**

**Cowbatch rialzato a
gas con valvola di
scarico cagliata**



**Cowbatch a terra
elettrico**



Cowbatch rialzato a terra elettrico con PLC e stampante

Cowbatch rialzato elettrico con valvola di scarico cagliata



Finiture e agitatori



**Foto della
produzione
casearia tramite
Cowbatch**



Magnabosco



MAGNABOSCO DAIRY LINE
WWW.MAGNABOSCO.COM
VIA ROMA 18 36030 ZUGLIANO (VD) ITALIA
+39 0445 330111
magnabosco@magnabosco.com

