

# Serie BLF

• BLF 150 • BLF 300 • BLF 400

**MACCHINE  
LAVA FORME APRIBILI**

**OPENING CHEESE  
WASHING MACHINES**

**MACHINE DE LAVAGE  
DE FROMAGE,  
À OUVERTURE TOTALE**

**KÄSELAIB-SPÜLER  
ZUM ÖFFNEN**



**Ideali per il trattamento di ogni tipo di forma tonda, con sistema rotante e lavaggio ad alta pressione, secondo normative HACCP anche nella versione per grana.**

*Perfect for washing any kind of round cheese, this machine has a rotating system and high pressure washing system that sets it apart from its competitors. Also a version for Parmesan cheese.*

*Idéal pour le traitement de tout les fromage rondes, avec système rotatif à lavage haute pression, suivant la normes ARMPC. Y compris pour les versions Parmesan.*

*Ideal für das spülen jeder art runder käselaipe, Mit rotierendem hochdrucksystem, gemäss HACCP-normen, Auch in der ausführung für Parmesankäse.*



# Serie BLF • BLF 150 • BLF 300 • BLF 400



Per ovviare al problema del lavaggio delle forme, durante la stagionatura o prima della vendita, la VELOX BARCHITTA ha realizzato la serie BLF che permette il trattamento di forme con diametri da 100 fino a 320 mm e con spessori da 40 fino a 320 mm. Il lavaggio viene effettuato con getti ad alta pressione, regolabile a seconda della stagionatura da 40 a 160 Bar, mentre un sistema di rulli fa ruotare la forma ottimizzandone il trattamento. Il lavaggio avviene utilizzando acqua fredda, eliminando il contatto con il formaggio e garantendo uno standard qualitativo dalla prima all'ultima forma.

A seconda dei modelli e delle versioni le macchine possono essere dotate di LAVAGGIO - SOFFIATURA - SORBATATURA e di accessori come il carico automatico e l'inserimento in linea. Tutte le operazioni sono temporizzate e la produzione varia, a seconda della stagionatura, da una forma ogni 15" sino ad una forma ogni 8". L'innovativa struttura di questo tipo di macchine, completamente arrotondata, apribile e coibentata, ne permette una facile pulizia e ne fa un prodotto perfettamente rispondente alle normative HACCP. Dotata di struttura completamente in AISI 304, con vasche di spessore 30/10, può essere realizzata anche nella versione per grana.



Thanks to the BLF model that VELOX BARCHITTA has created, now it is possible to wash any kind of round cheese with a diameter that ranges between 100 to 320 mm and a thickness that ranges between 40 to 320 mm. To maintain the same quality of the washing process from the first to the last cheese, this new system uses water pressure to wash the cheese instead of the conventional brushed system. This machine works with a high-pressure adjustable system, with pressure system ranging from 40 to 160 Bar. During the washing process there are two rollers that rotate the cheese for a better wash. The cheese must be washed during its ageing process and/or before its sold on the market. This machine is also available for Grana Cheese. Each model is equipped with a different process, allowing you to choose between one, two or all three processes (the washing, blowing and the spraying process). The spraying process consists of a chemical spray which helps preserve the cheese. All models can be equipped with an automatic loader and be installed directly in your production line. The time of each process can be regulated, ranging from 8 up to 15 seconds. According to the age of the cheese you can set the time, the more aged the cheese is, the longer you want the process. What makes these machines so particular is their round shape and removable top, which allows you to clean them much easier and faster. All models and features abide to the HACCP rules. Also a version for Parmesan cheese.



Pour régler le problème du lavage des fromages, durant la période de séchage et juste avant la mise en vente, la VELOX BARCHITTA a réalisé la série BLF permettant de traiter les fromage de diamètres 100 mm à 320 mm, dans des épaisseurs de 40 mm jusqu'à 320 mm. Le lavage s'effectue par jet à haute pression, réglable suivant l'état recherché de 40 à 160 Bar, la rotation de la forme s'effectue par un système optimisant le traitement.

Le lavage s'effectue à eau froide, éliminant tout contact avec le fromage, permettant de garantir une qualité constante de la première à la dernière forme. Suivant le modèle et le type de machine utilisée, les machines peuvent être équipées du lavage, soufflage, pulvérisation anti moisissure, ainsi que de différentes options telles que : le chargement automatique et/ou le chargement en ligne. Toutes les opérations sont temporisées et la production peut varier, suivant le besoin, de une forme toute les 15 secondes à une forme toute les 8 secondes. La technologie innovante de ce type de machine: angles arrondis, ouvrante et calorifugé, permet une extrême facilité de nettoyage répondant parfaitement aux normes ARMP. Structure métallique en acier inox AISI 304, avec une cuve de 3 mm d'épaisseur, elle peut aussi être réalisé pour les versions Parmesan.

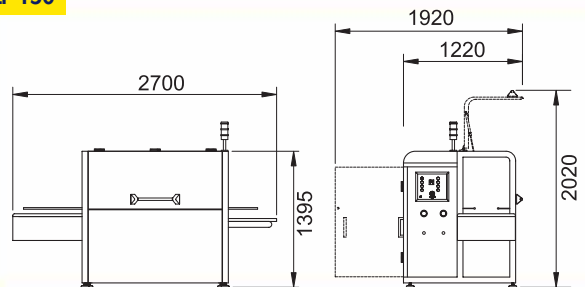


Zur Lösung des Problems der Laibspülung während der Lagerung oder vor dem Verkauf hat VELOX BARCHITTA die Serie BLF entwickelt, die das Spülen der Laibe mit Durchmesser zwischen 100 und 320 mm und Dicke zwischen 40 und 320 mm ermöglicht. Die Spülung erfolgt mit je nach Reifegrad auf 40 bis 160 Bar einstellbaren Hochdruckstrahlen, wobei ein Rollensystem den Laib dreht und dabei dessen Behandlung optimiert. Die Spülung wird mit kaltem Wasser durchgeführt, wobei die Berührung mit dem Käse vermieden wird und das gleiche Qualitätsniveau bis zum letzten Laib beibehalten wird. Je nach Modell und Ausführung kann das Gerät mit SPÜLUNG-BLASEN-SORBATBEHANDLUNG und Zubehörteilen, z.B. zum automatischen Laden und Entladen auf einer Strasse ausgestattet werden. Sämtliche Abläufe sind taktig steuert und die Produktion variiert, je nach Lagerdauer, zwischen einem Laib alle 15" und einem alle 8". Dieses innovative Gerät mit abgerundeten Kanten, Verschleiß und Isolierung ermöglicht eine einfache Reinigung und entspricht allen HACCP-Normen. Das Gestell aus AISI 304 mit 3 mm dicken Körben ist auch in der Ausführung für Parmesan erhältlich.

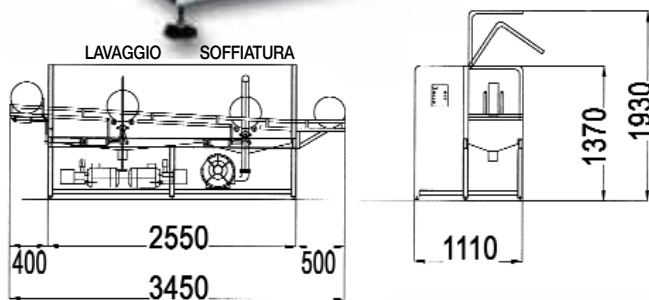


BLF 150

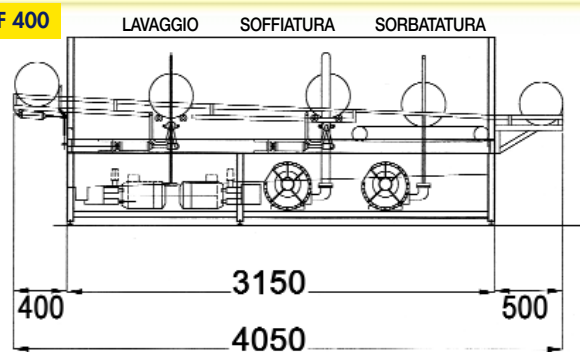
BLF 150



BLF 300



BLF 400



MODELLO - MODEL	BLF 150	BLF 150L	BLF 300S	BLF 300SL	BLF 300SS	BLF 300SSL	BLF 400SSL
LAVAGGIO - WASH	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
SOFFIATURA MINI - SHORT BLOWING	-	-	✓	✓	-	-	-
SOFFIATURA - BLOWING SYSTEM	-	-	-	-	✓	✓	✓
SORBATATURA - CHEMICAL PRODUCT SPRAYING SYSTEM	-	-	-	-	✓	✓	✓
APERTURA AUTOMATICA - AUTOMATIC OPENING	-	-	-	✓	-	✓	✓
APERTURA MANUALE - MANUAL OPENING	✓	✓	✓	-	✓	-	-
CONTROLLO PLC - PLC CONTROL	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CARICO AUTOMATICO - AUTOMATIC LOAD	-	-	✓	✓	✓	✓	✓
QUADRO ELETTRICO ESTERNO - EXTERNAL ELECTRIC PANEL	-	-	✓	✓	✓	✓	✓
ASSORBIMENTO ELETTRICO KW - ELECTRIC ABSORPTION KW	15	15	15	15	20	20	24
CONSUMO ACQUA FREDDA lt./h - COOL WATER CONSUMPTION	2400	2400	2400	2400	2400	2400	3000



VELOX BARCHITTA srl

Sede operativa: Via S. Stefano, 15  
20031 Cesano Maderno (MI) - Italy  
Tel. +39.0362.504264 - Tel. +39.0362.504668  
Fax +39.0362.507010 • e-mail: veloxba@tin.it  
[www.veloxbarchitta.it](http://www.veloxbarchitta.it)

Rivenditore  
Re-Seller