



# **CAPRA**

Artigiani dell'acciaio dal 1969

## **Caseario**

**Eccellenti prodotti  
per migliorare il tuo lavoro**

Catalogo 2025



## GRUPPI MINICASEIFICIO A GAS A BAGNO D'ACQUA INOX AISI 304



**Gruppi MINICASEIFICIO a bagno d'acqua in acciaio INOX 304 con bruciatore a gas SERIE GR**

### Caratteristiche:

Mini-caseificio, dedicato a piccole e medie realtà produttive come agriturismo, caseifici e aziende agricole che ricercano una macchina affidabile, veloce, con prestazioni professionali e di facile installazione, è in grado di produrre caciotte, pecorini, ricotte e formaggi in genere in modo semplice e naturale.

**Capacità** da 36 a 520 Lt e dotati di potenti bruciatori a gas con potenze da 8 a 34 kW, possono essere accessoriati con valvola di scarico prodotto, mescolatori motorizzati a velocità regolabile, ruote, sistemi di rialzo con soppalco perimetrale e personalizzati secondo le esigenze del singolo cliente.

**A richiesta** è disponibile anche la versione con interno vasca in rame alto spessore ribattuto a mano, per conservare la tipicità della produzione casearia.

**Versioni:** il Gruppo Minicaseificio multigas è disponibile in 2 versioni:

- con termostato
- con programmatore automatico

### Versione con programmatore automatico



**Versione con programmatore automatico** con PLC integrato e pannello touch 7" per una programmazione e gestione completa automatica del processo produttivo, dalla fase di riscaldamento e miscelazione fino al raffreddamento e pastorizzazione del prodotto. Registrazione valori di processo con grafico in tempo reale e scarico dati USB per una corretta tracciabilità HACCP

È in grado di gestire il ciclo di riscaldamento con step e temperature modificabili, attivazione e disattivazione continua del mescolatore regolabile e attivazione automatica del ciclo di raffreddamento con acqua a perdere da programma, tramite valvola a sfera servoassistita integrata ad alta portata. Tutti i dati di processo vengono registrati, visualizzati da grafico a pannello e sono scaricabili da USB per tracciabilità del ciclo di lavoro ai fini HACCP. Semplice nell'utilizzo ed intuitivo nei comandi, il pannello touch 7", permette di modificare il setup dei programmi di lavoro, del mescolatore, del ciclo di raffreddamento e di tutti i parametri di processo di lavorazione del latte. Tutte le impostazioni sono protette da password operatore e password installatore, così da permettere modifiche delle impostazioni in tutta sicurezza



Ulteriori  
informazioni



Versione con programmatore automatico



Valvola di scarico prodotto (a richiesta)



## Semplice e intuitiva gestione

Un nuovissimo **pannello di controllo touch 4" Weintek**, abbinato ad un PLC Siemens di ultima generazione, permettono di richiamare le ricette preimpostate, modificare programmi di lavoro in corso o creare nuove ricette personalizzate.



## Versione manuale con termostato meccanico



**Versione manuale con termostato** con rubinetto regolazione gas, sicurezza contro lo spegnimento accidentale, fiamma pilota e termostato con sonda meccanica per il controllo automatico della temperatura



Termostato con sonda



Miscelatore



Valvola regolazione gas



Valvole e Scarico acqua

## Gruppo rialzo Mini-Caseificio



Scala Inox 304 a 3 gradini in alluminio e corrimano

Applicaz. n°4 piedi alti a registro 75-80 cm



## GRUPPI MINICASEIFICIO ELETTRICI A BAGNO D'ACQUA INOX AISI 304



**Gruppi MINICASEIFICIO a bagno d'acqua in acciaio INOX 304  
con riscaldamento elettrico SERIE GR**

### Caratteristiche:

Mini-caseificio, dedicato a piccole e medie realtà produttive come agriturismo, caseifici e aziende agricole che ricercano una macchina affidabile, veloce, con prestazioni professionali e di facile installazione, è in grado di produrre caciotte, pecorini, ricotte e formaggi in genere in modo semplice e naturale.

**Capacità** da 140 a 520 Lt e dotati di efficienti resistenze elettriche specifiche con potenze da 15.000 a 48.000 kW, possono essere accessoriati con valvola di scarico prodotto, mescolatori motorizzati a velocità regolabile, ruote, sistemi di rialzo con soppalco perimetrale e personalizzati secondo le esigenze del singolo cliente.

**A richiesta** è disponibile anche la versione con interno vasca in rame alto spessore ribattuto a mano, per conservare la tipicità della produzione casearia.

**Versioni:** il Gruppo Minicaseificio elettrico è disponibile in 2 versioni:

- con pannello digitale per il controllo automatico della temperatura
- con PLC integrato e pannello touch 7" per una programmazione e gestione completa automatica del processo produttivo



Ulteriori  
informazioni

### Versione con programmatore automatico



**Versione con programmatore automatico** con PLC integrato e pannello touch 7" per una programmazione e gestione completa automatica del processo produttivo, dalla fase di riscaldamento e miscelazione fino al raffreddamento e pastorizzazione del prodotto. Registrazione valori di processo con grafico in tempo reale e scarico dati USB per una corretta tracciabilità HACCP. È in grado di gestire il ciclo di riscaldamento con step e temperature modificabili, attivazione e disattivazione continua del mescolatore regolabile e attivazione automatica del ciclo di raffreddamento con acqua a perdere da programma, tramite valvola a sfera servoassistita integrata ad alta portata.

Tutti i dati di processo vengono registrati, visualizzati da grafico a pannello e sono scaricabili da USB per tracciabilità del ciclo di lavoro ai fini HACCP. Semplice nell'utilizzo ed intuitivo nei comandi, il pannello touch 7", permette di modificare il setup dei programmi di lavoro, del mescolatore, del ciclo di raffreddamento e di tutti i parametri di processo di lavorazione del latte. Tutte le impostazioni sono protette da password operatore e password installatore, così da permettere modifiche delle impostazioni in tutta sicurezza.



Versione con programmatore automatico



Valvola di scarico prodotto (a richiesta)



Sonda per termostato digitale

### Versione manuale con termostato digitale



### Versione manuale con termostato con pannello digitale per il controllo automatico della temperatura



Vasca interna in rame alto spessore



Resistenze elettriche specifiche per acqua



Miscelatore



Valvola automatica di scarico acqua



Valvola scarico acqua

### Gruppo rialzo Mini-Caseificio



Scala Inox 304 a 3 gradini in alluminio e corrimano

Applicaz. n°4 piedi alti a registro 75-80 cm

Scala Inox 304 a 4 gradini in alluminio e corrimano



## YOGURTIERE ELETTRICHE INOX AISI 304



### Yogurtiere elettriche SERIE JOG

#### Caratteristiche:

Ideali per la produzione di yogurt, stracchino e formaggi molli in genere, queste macchine semplici e robuste sono interamente costruite in acciaio inox AISI304. Dotate di intercapedine ad acqua con resistenze elettriche specifiche 230V e 380V ad immersione con potenze da 3.500 a 9.000 W, sono in grado di riscaldare, raffreddare e pastorizzare il prodotto secondo le vostre esigenze, mantenendo costante la temperatura di esercizio mediante un termostato digitale. Il coperchio con agitatore incorporato permetterà di mantenere perfettamente omogeneo il prodotto in lavorazione.

**Capacità** da 25, 50 e 100 Lt

**Versioni:** le yogurtiere elettriche sono disponibili in 2 versioni:

- con pannello digitale per il controllo automatico della temperatura
- con PLC integrato e pannello touch 4" per una programmazione e gestione completa automatica del processo produttivo



Ulteriori  
informazioni

### Versione con programmatore automatico 100 LT



**Versione con programmatore automatico** con PLC integrato e pannello touch 4" per una programmazione e gestione completa automatica del processo produttivo, dalla fase di riscaldamento e miscelazione fino al raffreddamento e pastorizzazione del prodotto. Registrazione valori di processo con grafico in tempo reale e scarico dati USB per una corretta tracciabilità HACCP. Sono in grado di gestire il ciclo di riscaldamento con step e temperature modificabili, attivazione e disattivazione continua del miscelatore e attivazione automatica del ciclo di raffreddamento con acqua a perdere da programma, tramite elettrovalvola integrata.

Tutti i dati di processo vengono registrati, visualizzati da grafico a pannello e sono scaricabili da USB per tracciabilità del ciclo di lavoro ai fini HACCP. Semplice nell'utilizzo ed intuitivo nei comandi, il pannello touch 4", permette di modificare il setup dei programmi di lavoro, del mescolatore, del ciclo di raffreddamento e di tutti i parametri di processo di lavorazione del latte. Tutte le impostazioni sono protette da password operatore e password installatore, così da permettere modifiche delle impostazioni in tutta sicurezza.



Programmatore automatico



Valvola di scarico prodotto



**Versione manuale con termostato 50 LT**



**Versione manuale con termostato 100 LT**



**Versione manuale con termostato** con pannello digitale per il controllo automatico della temperatura



Motore mescolatore mod. 25 LT



Oblò sfiato vapore



Pala mescolatrice



Motore mescolatore mod. 50-100 LT



Quadro comando manuale



Carico - scarico acqua



## ZANGOLE BURRIFICATRICI ELETTRICHE INOX AISI 304



### Modello ZNG 10 LT



### Modello ZNG 50 LT



#### Caratteristiche:

zangole burrificatrici a vasca fissa con albero rotante, interamente costruite in acciaio INOX AISI 304 con finitura interna antiaderente. Dotate di coperchio con oblò d'ispezione, microinterruttore di sicurezza contro aperture accidentali, regolazione di velocità di rotazione pale e rubinetto di scarico latticello.

Potenti e silenziosi motori alimentati a corrente monofase 220 V, abbinati a robuste palette multiple consentono di ottenere un'elevata resa di burro e ridottissimi tempi di lavorazione. Tutti i componenti delle zangole sono facilmente smontabili e lavabili per ottenere una perfetta sanificazione dell'intera macchina.

**Capacità vasca** da 10, 30, 50, 100 e 150 Lt

**Versioni:** le zangole elettriche sono disponibili in 2 versioni:

- versione da appoggio su banco di lavoro
- con supporto piedistallo per appoggiarle a terra



Ulteriori  
informazioni



Supporto piedistallo



Albero con pale mescolatrici



Valvole scarico



Elevata produzione



## SPAZZOLATRICI FORMAGGI ELETTRICHE INOX AISI 304



### Versione manuale



#### Caratteristiche:

Spazzolatrice INOX AISI304 mono spazzola per pulizia formaggi e salumi. Veloce e leggera, con carrello su ruote, spazzole intercambiabili di varia durezza e sistema di lavaggio continuo con acqua, è concepita per pulire salumi e forme di formaggio fino a 50/55 cm.

Sistema di oliatura forme e lavaggio macchina automatico.

**Versioni:** con lunghezza spazzola di 300 o 600 mm

**Su richiesta:** con regolatore di velocità elettronico

### Versione automatica



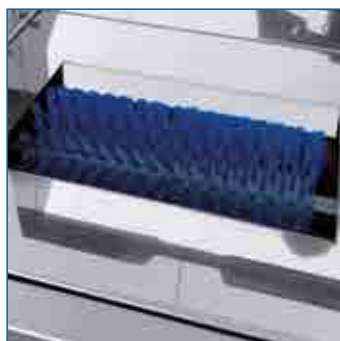
#### Caratteristiche:

Spazzolatrice INOX AISI304 automatica, doppia spazzola laterale e spazzola singola inferiore. Velocità di rotazione e velocità di caricamento forme regolabile.

Compatta e ad altissima produttività, garantisce una perfetta pulizia di oltre 1000 forma/ora



Ulteriori  
informazioni



Spazzole intercambiabili



Coperchio di chiusura



Avanzamento automatico



Carico manuale



## PRESSA FORMAGGI INOX AISI 304

### Versione a singolo pressore



### Versione a doppio pressore indipendente



#### Caratteristiche:

Pressa formaggi INOX AISI304 manuale a pressore singolo o a doppio pressore indipendente, con altezza regolabile e piano di lavoro smontabile per una perfetta pulizia e sanificazione. Sono dotate di pesi multipli impilabili e bracci di leva regolabili per adattarsi ad ogni tipologia, dimensione e numero di forme da pressare.

#### Versioni:

- con piano di lavoro 100x50 cm a singolo pressore
- con piano di lavoro 120x60 cm a doppio pressore indipendente



Ulteriori  
informazioni



Pesi impilabili



Piano Smontabile



Braccio leva regolabile



Forme pressate



## VASCHE DI STUFATURA E DISTRIBUZIONE CAGLIATA ELETTRICHE INOX AISI 304



### Vasca di stufatura serie VDS

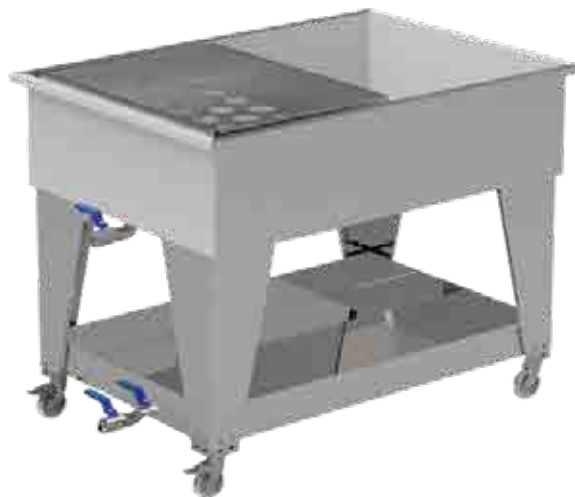


#### Caratteristiche:

vasca INOX AISI304 ad alta capacità con scarico prodotto, rete separatrice interna e predisposizione per attacco resistenza di riscaldamento/stufatura (optional). Progettata anche per la distribuzione della cagliata con dimensioni specifiche per ospitare 2, 3 o 4 distributori (optional) è l'ideale per la stufatura delle forme da stagionare.

**Versioni:** in dimensioni 120x80 cm - 180x80 cm - 240x80 cm con profondità vasca 47 cm e robuste ruote per la movimentazione

### Vasca di distribuzione cagliata serie VDC



#### Caratteristiche:

vasca INOX AISI304 a 2 ripiani con doppio scarico prodotto, progettata per la distribuzione della cagliata e la raccolta del siero, con dimensioni specifiche per ospitare 2, 3 o 4 distributori (optional). Disponibile in dimensioni 120x80 cm 180x80 cm 240x80 cm con profondità vasca superiore 20 cm e vasca inferiore 10 cm e robuste ruote per la movimentazione



### Distribuzione di cagliata

#### Caratteristiche:

vasca di raccolta e distribuzione cagliata INOX AISI304 multiforme, con sistema di aggancio sequenziale per distribuzione in unico getto. Disponibili con fori di varie misure e numero



Ulteriori  
informazioni



Ripiano di separazione



Distributori con aggancio sequenziale



Distributore di cagliata



Svasatura multiforme



## TAVOLI SPERSORE INOX AISI 304

**Tavolo spersore semplice  
aperto**



**Caratteristiche:**

Ideali per tutte le lavorazioni in ambito caseario, dalla preparazione delle fustelle al riempimento dei cesti di ricotta o al semplice lavaggio e sanificazione degli attrezzi di lavoro

**Tavolo spersore semplice:**

tavolo INOX AISI304 con vasca superiore a punta aperta per scarico siero. Robusti piedi INOX304 smontabili registrabili in altezza con ruote INOX-Nylon per una facile movimentazione. Disponibile in dimensioni da 100x50 cm fino a 180x80 cm con profondità vasca da 6 a 8 cm. Vasca superiore fornibile singolarmente per appoggio su banco di lavoro esistente.

**Tavolo spersore chiuso**



**Caratteristiche:**

Ideali per tutte le lavorazioni in ambito caseario, dalla preparazione delle fustelle al riempimento dei cesti di ricotta o al semplice lavaggio e sanificazione degli attrezzi di lavoro

**Tavolo spersore chiuso:**

tavolo INOX AISI304 con vasca superiore chiusa e scarico siero con valvola a sfera. Robusti piedi INOX304 smontabili registrabili in altezza con ruote INOX-Nylon per una facile movimentazione. Disponibile in dimensioni da 140x80 cm fino a 200x80 cm con profondità vasca di 10 cm.



Ulteriori  
informazioni



Ruote ad altezza regolabili



Piede smontabile



Scolo siero



Valvola scarico



## MASTELLINA DI FILATURA INOX AISI 304



### Caratteristiche:

vasca mastellina INOX AISI304 ribaltabile con telaio di appoggio a terra, ideale per la lavorazione della mozzarella o di qualsiasi formaggio a pasta filata.

**Capacità:** da 40, 60 o 100 Lt

## CARRELLO PORTA FORMAGGI POLIETILENE E INOX 304



### Caratteristiche:

progettato e costruito per la movimentazione delle forme di formaggio dal laboratorio di produzione alla sala di stagionatura

La struttura del telaio INOX è completamente smontabile, ha 8 ripiani in polietilene alimentare forato per un'ottimale aerazione e 4 robuste ruote monoblocco in Nylon e telaio INOX.

**Dimensioni** totali 60 x 80 x 180h cm



Ulteriori  
informazioni



Ulteriori  
informazioni



Ribaltamento manuale



Mod. 40 e 100 LT



Telaio smontabile



Ripiani polietilene removibili



## RICOTTIERE INOX AISI 304



### Caratteristiche:

pentola ricottiera INOX AISI304 fondo bombato e bocca superiore rastremata, specifica per la produzione di ricotta tradizionale

**Capacità:** da 80 a 300 Lt.

**A richiesta** è disponibile anche il telaio fascia di appoggio ricottiera, progettato per ospitare un bruciatore a gas (fornito separatamente) e completare così il sistema di cottura ricotta in modo semplice, efficiente e sicuro



Ulteriori  
informazioni



Maniglie richiudibili



Optional: traversa smontabile con  
mescolatore elettrico

## TAGLIA CAGLIATA INOX AISI 304

### Caratteristiche:

La lavorazione della cagliata è un aspetto fondamentale nella produzione dei formaggi a pasta dura; solo le migliori attrezzature sono in grado fornire il giusto supporto al casaro.

### Spino:

realizzati in acciaio armonico rivestito con stagnatura di primissima qualità oppure in INOX AISI304, sono disponibili in varie misure dal D18 cm al D45 cm



### Lira:

realizzate unicamente in INOX AISI304 sono disponibili in versione manuale, dalla più piccola 21x40 cm alla più grande 30x100 cm,



oppure

nella versione trapezoidale da abbinare ai nostri potenti mescolatori automatici



### Spada:

realizzate interamente in INOX AISI304 con salda impugnatura smontabile, in lunghezza 50 o 100 cm, sono dotate di un'affilissima lama in grado di sezionare perfettamente anche le cagliate più dure e compatte



Ulteriori  
informazioni





## CISTERNA TRASPORTO LATTE INOX AISI 304



### SISTEMA CIP DI LAVAGGIO



#### Caratteristiche:

cisterna interamente in acciaio INOX AISI304 per il trasporto del latte con doppia valvola DIN per carico e scarico latte, portello superiore apribile con sistema CIP di lavaggio.

Base pallettizzabile inferiore e ganci di sollevamento superiori.

**Capacità** da 300 a 1000 Lt, sia in versione semplice sia in versione isolata termicamente



Ulteriori  
informazioni



Portella di apertura superiore



Valvola di scarico con tappo



## CARRELLO "COW MILK"

**Il meglio della tecnologia costruttiva e della qualità dei materiali oggi disponibile sul mercato, interamente "Made in Italy".**

Carrello distribuzione latte per vitelli, interamente realizzato in acciaio INOX AISI304, in grado di soddisfare le esigenze delle piccole e medie aziende agricole, con **capacità da 100 a 250 Litri**.

A partire dai modelli più semplici con solo riscaldamento, miscelazione e avanzamento manuale, fino ai modelli più evoluti e prestazionali, con **sistema di pastorizzazione automatico e scarico dati USB**, con **assale motorizzato elettrico** per lunghe distanze e terreni particolarmente sconnessi.

Su tutti i modelli troviamo di serie:

- **ruote da 41 cm** per superare gli ostacoli più impegnativi
- **potenti fari led** di posizione e orientabili per illuminare la zona di lavoro fin dalle prime ore dell'alba
- **pompa con pressostato** di sicurezza
- **pistola erogatrice contaltri**.

Non dimentichiamo il **doppio motore** mescolatore e miselatore alta velocità regolabile e sistema di **riscaldamento integrato**, con termostato digitale e isolamento termico completo, per garantire una **temperatura costante e controllata del latte** per tutta la somministrazione ai vitelli.



Ulteriori  
informazioni



#### Caratteristiche:

- Pompa con pistola erogatrice contaltri
- Doppio motore interno, mescolatore + mescolatore alta velocità regolabile
- Sistema di riscaldamento elettrico con termostato digitale integrato
- Isolamento termico completo.

#### Versioni:

##### BASE

- con riscaldamento e miscelazione ed assale motorizzato (OPTIONAL)
- 100, 160, 250 Litri

##### PLUS

- con riscaldamento/raffreddamento (pastorizzazione) e miscelazione, assale motorizzato (OPTIONAL)
- PLC touch 4" di gestione completa processo di pastorizzazione e scarico dati USB (OPTIONAL)
- 100, 160, 250 Litri



Pistola erogatrice con contaltri



Completo controllo delle operazioni



Fari a led frontali e superiori orientabili



Grande dimensione delle ruote da 41 cm per terreni sconnessi



Assale motorizzato (optional)



## COMPLEMENTI CASEARIO INOX AISI 304

### **Secchio:**

realizzati in acciaio INOX AISI304 con scala graduata interna, robusto manico di presa, bordo anti-goccia e anello di rinforzo inferiore, sono disponibili in varie capacità da 10 a 30 Lt

### **Serpentine di raffreddamento:**

realizzate in INOX AISI304, ingresso/uscita ½" maschio, tubo D20 mm e diametro esterno serpentina D380 mm, sviluppo 12 o 18 mt

**Agitatore manuale:** realizzati interamente in INOX AISI304 con salda impugnatura, in lunghezza 85 cm e diametro 150 o 200 mm

**Termometri:** robusti e precisi termometri analogici CLASSE1, interamente in INOX AISI316, scala 0-120 °C e lunghezze da 80 a 500 mm

**Spannarole:** perfette per la scrematura o la raccolta della ricotta, interamente in INOX AISI304 sono disponibili con manici di diversa forma, curvi o diritti, sia in versione forata sia in versione chiusa. Diametri disponibili 240 e 280 mm



**Secchio**

**Le migliori attrezzature  
complementari per una  
produzione casearia di primo  
livello.**



**Spannarole**



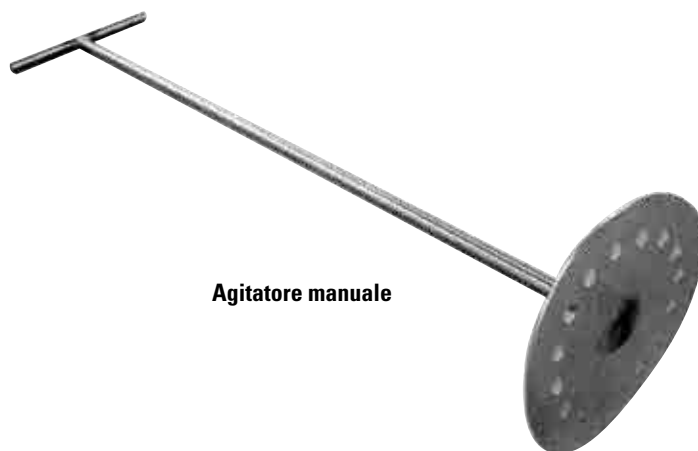
Ulteriori  
informazioni



**Serpentine di raffreddamento**



**Agitatore manuale**



**Termometri**



Dati e caratteristiche sono indicativi. La ditta si riserva di apportare modifiche e migliorie in qualsiasi momento.



# CAPRA

*100% made in Italy*

**CAPRA srl**  
Sede legale: Via L. Ariosto, 2  
Sede operativa: Via L. Ariosto, 7-9  
42023 Cadelbosco Sopra RE Italy

[www.caprainox.com](http://www.caprainox.com)  
[info@caprainox.com](mailto:info@caprainox.com)

