



EUROPROJECT

FUTURO TECNOLOGIA PROGRESSO

VIA C.COLOMBO N.13
73058 TUGLIE (LECCE)
INFO@EURO-PROJECT.IT
WWW.EURO-PROJECT.IT

SETTORE
**LATTIERO
CASEARIO**
Dairy Sector

Realizziamo laboratori completi
per caseifici con capacità produttiva che va dai 50 ai 1000 litri per ciclo lavorativo.

*We realize complete laboratories for cheese cooperatives
with a production capacity that ranges from 50 to 1000 liters per working cycle.*

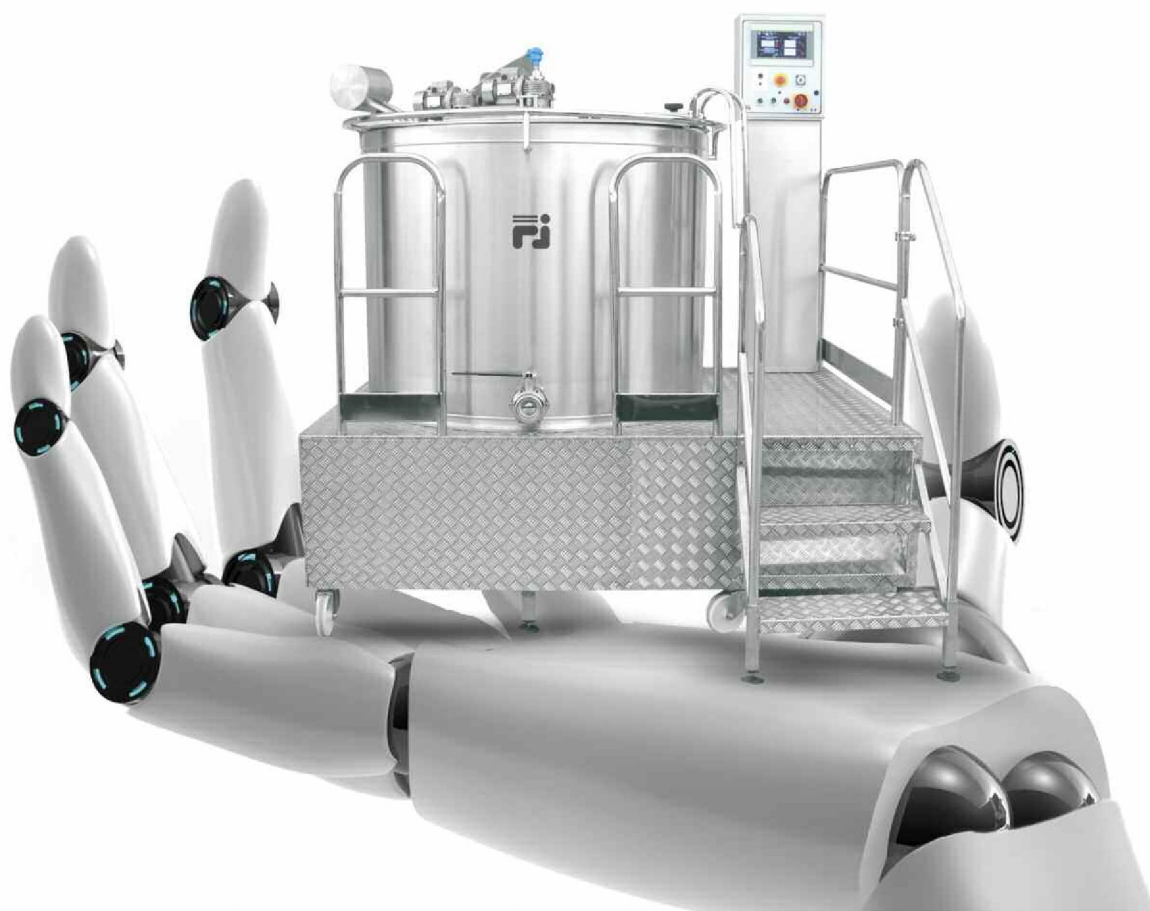


MATERIA PRIMA E PRODOTTO:

mai stati così uniti.

Raw material and product: never been so close.

IL
CASARO
The "Casaro"



CAPACITÀ PRODUTTIVA A CONSUMI RIDOTTI
production capacity with low power consumption

La linea CASARO è la prima, marchiata FRIGOJOLLINOX, per la caseificazione del latte. Nata nel 1987, si è evoluta e migliorata negli anni e, grazie alla collaborazione con ingegneri specializzati, è stato creato un innovativo sistema di recupero di energia che permette una particolare efficienza nella lavorazione con una ridotta quantità di consumi energetici.

The line CASARO is the first, branded FRIGOJOLLINOX, for cheese making. Born in 1987, it has evolved and improved during years and, thanks to a collaboration with skilled engineers, has been designed an innovative energy recovery system which allows a particularly efficient processing with a reduced energy consumption.

EUROPROJECT

FUTURO TECNOLOGIA PROGRESSO

VIA C.COLOMBO N.13
73058 TUGLIE (LECCE)

INFO@EURO-PROJECT.IT

WWW.EURO-PROJECT.IT



Smart
control

SOFTWARE FJ di gestione per il completo controllo del processo di lavorazione e la memorizzazione dei vari processi di lavorazione.

FJ SOFTWARE for complete control of the working process and storage of the working cycles.

CASARO TOP 300-600-1000 lt

MINICASEIFICIO AUTOMATICO COMPUTERIZZATO COMPUTERIZED AUTOMATIC MINI-DAIRY

IMPIANTO AUTOMATICO COMPUTERIZZATO PER LA PASTORIZZAZIONE E LA CASEIFICAZIONE DEL LATTE

Cosa puoi fare: formaggio in generale, mozzarella, caciotta, primo sale, ricotta, stracchino e formaggi spalmabili in generale, yogurt cremoso, yogurt drink, latte pastorizzato e quant'altro necessita di tali processi. Composto da una vasca nella quale è possibile lavorare il latte in tutti i modi possibili.

- > PEDANA ALTA antiscivolo per facilitare le operazioni durante la lavorazione.
- > ISOLAMENTO TERMICO RINFORZATO.
- > SISTEMA AUTOMATICO DI AGITAZIONE.
- > SISTEMA DI RISCALDAMENTO AUTOMATICO, con intercapedine a bagno d'acqua, per mezzo di resistenze elettriche o bruciatore a gas integrato.
- > RICICLO dell'acqua di riscaldamento con RECUPERO TERMICO.
- > SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO AUTOMATICO ad acqua potabile o di pozzo.
- > SISTEMA DI AUTOMAZIONE tramite PLC e display grafico touch screen da 10".

- > Volume della vasca 330/660/1100 litri;
- > Alimentazione GPL/metano/elettrica 380V trifase.

COMPUTERIZED AUTOMATIC PLANT FOR PASTERIZATION AND CHEESE PRODUCTION

What you can do: cheeses, mozzarella, caciotta, primo sale cheese, ricotta, stracchino and spreadable cheeses, creamy yogurt, yogurt drinks, pasteurized milk and whatever needs these processes. It is composed of one tank in which it is possible to process milk in every possible way.

- > Anti-slip HIGH PLATFORM to facilitate operations during processing.
- > REINFORCED THERMAL INSULATION.
- > AUTOMATIC MIXING SYSTEM.
- > AUTOMATIC HEATING SYSTEM, with jacketed water bath, through electric heaters or gas burner integrated.
- > RECYCLE of heating water with HEAT RECOVERY.
- > AUTOMATIC COOLING SYSTEM through water or well water.
- > AUTOMATION SYSTEM by PLC and touch screen graphic display 10".

- > Volume of the tanks: 330/660/1100 litres;
- > Supply: LPG/methane/electrical power 380V three-phase.

CASARO EASY-HIGH 200-300 lt

MINICASEIFICIO SEMIAUTOMATICO SEMI-AUTOMATIC MINI-DAIRY

IMPIANTO SEMIAUTOMATICO PER LA PASTORIZZAZIONE E LA CASEIFICAZIONE DEL LATTE

Cosa puoi fare: formaggio in generale, mozzarella, caciotta, primo sale, ricotta, stracchino e formaggi spalmabili in generale, yogurt cremoso, yogurt drink, latte pastorizzato e quant'altro necessita di tali processi.

Composto da una vasca nella quale è possibile lavorare il latte in tutti i modi possibili.

- > PEDANA ALTA antiscivolo per facilitare le operazioni durante la lavorazione.
- > ISOLAMENTO TERMICO RINFORZATO.
- > SISTEMA AUTOMATICO DI AGITAZIONE.
- > SISTEMA DI RISCALDAMENTO AUTOMATICO, con intercapedine a bagno d'acqua, per mezzo di resistenze elettriche o bruciatore a gas integrato.
- > SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO AUTOMATICO ad acqua potabile o di pozzo.

- > Volume della vasca 210/330 litri;
- > Alimentazione GPL/metano/elettrica 380V trifase.

SEMI-AUTOMATIC PLANT FOR PASTERIZATION AND CHEESE PRODUCTION

What you can do: cheeses, mozzarella, caciotta, primo sale cheese, ricotta, stracchino and spreadable cheeses, creamy yogurt, yogurt drinks, pasteurized milk and whatever needs these processes.

It is composed of one tank in which it is possible to process milk in every possible way.

- > Anti-slip HIGH PLATFORM to facilitate operations during processing.
- > REINFORCED THERMAL INSULATION.
- > AUTOMATIC MIXING SYSTEM.
- > AUTOMATIC HEATING SYSTEM, with jacketed water bath, through electric heaters or gas burner integrated.
- > AUTOMATIC COOLING SYSTEM through water or well water.

- > Volume of the tanks: 210/330 litres;
- > Supply: LPG/methane/electrical power 380V three-phase.



Quadro elettromeccanico, termostati digitali e display LED a 4 cifre per il completo controllo dei processi.

Electromechanical control panel, digital thermostats and 4-digit LED display for complete control of the working process.

CASARO EASY-LOW 200-300 lt

MINICASEIFICIO SEMIAUTOMATICO SEMI-AUTOMATIC MINI-DAIRY



Quadro elettromeccanico, termostati digitali e display LED a 4 cifre per il completo controllo dei processi.

Electromechanical control panel, digital thermostats and 4-digit LED display for complete control of the working process.

IMPIANTO SEMIAUTOMATICO PER LA PASTORIZAZIONE E LA CASEIFICAZIONE DEL LATTE

Cosa puoi fare: formaggio in generale, mozzarella, caciotta, primo sale, ricotta, stracchino e formaggi spalmabili in generale, yogurt cremoso, yogurt drink, latte pastorizzato e quant'altro necessita di tali processi.

Composto da una vasca nella quale è possibile lavorare il latte in tutti i modi possibili.

- > ISOLAMENTO TERMICO RINFORZATO.
- > SISTEMA AUTOMATICO DI AGITAZIONE.
- > SISTEMA DI RISCALDAMENTO MANUALE, con intercapedine a bagno d'acqua, per mezzo di resistenze elettriche o bruciatore a gas integrato.
- > SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO ad acqua potabile o di pozzo.
- > SISTEMA DI CONTROLLO tramite quadro elettromeccanico.
- > Volume della vasca 210/330 litri;
- > Alimentazione GPL/metano/elettrica 380V trifase.

SEMI-AUTOMATIC PLANT FOR PASTERIZATION AND CHEESE PRODUCTION

What you can do: cheeses, mozzarella, caciotta, primo sale cheese, ricotta, stracchino and spreadable cheeses, creamy yogurt, yogurt drinks, pasteurized milk and whatever needs these processes.

It is composed of one tank in which it is possible to process milk in every possible way.

- > REINFORCED THERMAL INSULATION.
- > AUTOMATIC MIXING SYSTEM.
- > MANUAL HEATING SYSTEM, with jacketed water bath, through electric heaters or gas burner integrated.
- > AUTOMATIC COOLING SYSTEM through water or well water.
- > CONTROL SYSTEM by electromechanical control panel.
- > Volume of the tanks: 210/330 litres;
- > Supply: LPG/methane/electrical power 380V three-phase.

YO-FAST 50-100-200 lt

YOGURTIERA MULTIFUNZIONE COMPUTERIZZATA COMPUTERIZED MULTIFUNCTION YOGURT MAKER



Smart control

SOFTWARE FJ di gestione per il completo controllo del processo di lavorazione e la memorizzazione dei vari processi di lavorazione.

FJ SOFTWARE for complete control of the working process and storage of the working cycles.

IMPIANTO AUTOMATICO COMPUTERIZZATO PER LA PRODUZIONE DI YOGURT

Cosa puoi fare: yogurt cremoso, yogurt drink, mascarpone, crescenza, stracchino e formaggi spalmabili in generale, budino, panna cotta, latte pastorizzato, formaggio, mozzarella, ricotta.

Composta da una vasca nella quale è possibile lavorare il latte in tutti i modi possibili.

- > ISOLAMENTO TERMICO RINFORZATO.
- > SISTEMA AUTOMATICO DI AGITAZIONE.
- > SISTEMA DI RISCALDAMENTO AUTOMATICO, con intercapedine a bagno d'acqua, per mezzo di resistenze elettriche o bruciatore a gas integrato.
- > SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO AUTOMATICO ad acqua potabile o di pozzo.
- > SISTEMA DI AUTOMAZIONE tramite PLC e display grafico touch screen da 7".
- > Volume della vasca 55/110/210 litri;
- > Alimentazione GPL/metano/elettrica 380V trifase.

COMPUTERIZED AUTOMATIC PLANT FOR YOGURT PRODUCTION

What you can do: creamy yogurt, yogurt drinks, mascarpone, crescenza, stracchino and spreadable cheeses, pudding, panna cotta, pasteurized milk, cheese, mozzarella, ricotta.

It is composed of one tank in which it is possible to process milk in every possible way.

- > REINFORCED THERMAL INSULATION.
- > AUTOMATIC MIXING SYSTEM.
- > AUTOMATIC HEATING SYSTEM, with jacketed water bath, through electric heaters or gas burner integrated.
- > AUTOMATIC COOLING SYSTEM through water or well water.
- > AUTOMATION SYSTEM by PLC and touch screen graphic display 7".
- > Volume of the tanks: 55/110/210 litres;
- > Supply: LPG/methane/electrical power 380V three-phase.



Bruciatore gestito da valvola gas e TERMOCOPPIA SIT.

Burner controlled by gas valve and THERMOCOUPLE SIT.

CL 100-200-300lt

MINICASEIFICIO MANUALE MANUAL MINI-DAIRY

IMPIANTO MANUALE PER LA PASTORIZAZIONE E LA CASEIFICAZIONE DEL LATTE

Cosa puoi fare: formaggio in generale, mozzarella, caciotta, primo sale, ricotta, stracchino e formaggi spalmabili in generale, yogurt cremoso, yogurt drink, latte pastorizzato e quant'altro necessita di tali processi.

Composto da una vasca nella quale è possibile lavorare il latte in tutti i modi possibili.

- > ISOLAMENTO TERMICO RINFORZATO.
- > SISTEMA DI RISCALDAMENTO MANUALE, con intercapedine a bagno d'acqua, per mezzo di bruciatore a gas integrato.
- > SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO ad acqua potabile o di pozzo.
- > SISTEMA DI CONTROLLO tramite mini quadro elettromeccanico.

- > Volume della vasca 110/210/310 litri;
- > Alimentazione GPL, metano.

MANUAL PLANT FOR PASTERIZATION AND CHEESE PRODUCTION

What you can do: cheeses, mozzarella, caciotta, primo sale cheese, ricotta, stracchino and spreadable cheeses, creamy yogurt, yogurt drinks, pasteurized milk and whatever needs these processes.

It is composed of one tank in which it is possible to process milk in every possible way.

- > REINFORCED THERMAL INSULATION.
- > MANUAL HEATING SYSTEM, with jacketed water bath, through electric heaters or gas burner integrated.
- > COOLING SYSTEM through water or well water.
- > CONTROL SYSTEM by mini electro-mechanical control panel.

- > Volume of the tanks: 110/210/310 litres;
- > Supply: LPG or methane.



Quadro elettromeccanico, termostati digitali e display LED a 4 cifre per il completo controllo dei processi.

Electromechanical control panel, digital thermostats and 4-digit LED display for complete control of the working process.

B 100-200-300 lt

PRODUTTORE ACQUA CALDA HOT WATER MAKER MACHINE

IMPIANTO AUTOMATICO PER LA PRODUZIONE DI ACQUA CALDA PER LA FILATURA DELLA PASTA

Dotato di:

- > SISTEMA AUTOMATICO DI RISCALDAMENTO tramite regolazione elettronica della temperatura.
- > SISTEMA DI AUTOMAZIONE tramite quadro elettromeccanico.

- > Volume della vasca 160/220/330 litri;
- > Alimentazione GPL, metano, elettrica 380V.

AUTOMATIC PLANT FOR THE PRODUCTION OF HOT WATER FOR THE SPINNING OF SPUN PASTE

Equipped with:

- > AUTOMATIC HEATING SYSTEM by electronic adjustment of temperature.
- > AUTOMATION SYSTEM by electro-mechanical control panel.

- > Volume of the tanks: 160/220/330 litres;
- > Supply: LPG, methane, electrical power 380V.

EUROPROJECT

FUTURO TECNOLOGIA PROGRESSO

VIA G.COLOMBO N.13
73058 TUGLIE (LECCE)

INFO@EURO-PROJECT.IT

WWW.EURO-PROJECT.IT



Quadro elettromeccanico, termostati digitali e display LED a 4 cifre per il completo controllo dei processi.

Electromechanical control panel, digital thermostats and 4-digit LED display for complete control of the working process.

VPS-AUTO

VASCA POLIVALENTE MULTIPURPOSE TANK

VASCA POLIVALENTE PER STAMPI E STUFATURA FORMAGGI AUTOMATICA

Progettata per facilitare e rendere più funzionale le operazioni di lavorazione nel caso si voglia produrre formaggio.

Cosa puoi fare: il riempimento delle fucelle, la stufatura del formaggio.

Composta da una vasca costruita interamente in acciaio inox.

- > STAMPIERA in acciaio inox
- > vasca in LAMIERA INOX FORATA per appoggio formaggio;
- > vasca raccolta siero e scotta, realizzata in acciaio inox;
- > RUOTE GIREVOLI in nailon a supporto inox;
- > VALVOLA a farfalla DN 40 per scarico totale;
- > coperchi in acciaio inox completamente asportabili con maniglie in PVC resistenti al calore;
- > SISTEMA DI CONTROLLO tramite quadro elettromeccanico;
- > SISTEMA DI TERMOVENTILAZIONE per riciclo aria interna della vasca e per ottimizzare il processo di stufatura del formaggio.

AUTOMATIC MULTIPURPOSE TANK FOR MOLDS AND CHEESE DRYING

It has been designed to facilitate and make more functional the machining operations to make cheese.

What you can do: fill molds automatically, drying of cheese.

Tank made entirely of stainless steel.

- > stainless steel MOLD;
- > stainless steel tank with holes to support baskets with cheese;
- > stainless steel collecting whey tank;
- > nylon ROTATING WHEELS on a stainless steel support;
- > butterfly VALVE DN 40 for total discharge;
- > stainless steel fully removable lids with PVC handles heat resistant;
- > CONTROL SYSTEM by electromechanical control panel;
- > FORCED AIR HEATING SYSTEM for air recycling inside the tank to optimize the process of drying of cheese.

VPS

VASCA POLIVALENTE MULTIPURPOSE TANK

VASCA POLIVALENTE PER STAMPI E STUFATURA FORMAGGI

Progettata per facilitare e rendere più funzionale le operazioni di lavorazione nel caso si voglia produrre formaggio.

Cosa puoi fare: il riempimento delle fucelle, la stufatura del formaggio

Composta da una vasca costruita interamente in acciaio inox.

- > STAMPIERA in acciaio inox;
- > vasca in LAMIERA INOX FORATA per appoggio formaggio;
- > vasca raccolta siero e scotta realizzata in acciaio inox;
- > RUOTE GIREVOLI in nailon a supporto inox;
- > VALVOLA a farfalla DN 40 per scarico totale;
- > coperchi in acciaio inox completamente asportabili con maniglie in PVC resistenti al calore.

MULTIPURPOSE TANK FOR MOLDS AND CHEESE DRYING

It has been designed to facilitate and make more functional the machining operations to make cheese.

What you can do: fill molds automatically, drying of cheese.

Tank made entirely of stainless steel.

- > stainless steel MOLD;
- > stainless steel tank with holes to support baskets with cheese;
- > stainless steel collecting whey tank;
- > nylon ROTATING WHEELS on a stainless steel support;
- > butterfly VALVE DN 40 for total discharge;
- > stainless steel fully removable lids with PVC handles heat resistant.



Controllo completamente manuale.

Fully manual control.

ACCESSORI

PER LA LAVORAZIONE
PROCESSING ACCESSORIES



PASTA FILATA - FORMAGGI / SPUN PASTE - CHEESES

1) TAVOLO SPERSORE; 2) VASCA SALAMOIA; 3) VASCA RASSODAMENTO; 4) TAGLIAPASTA; 5) MASTELLO DI FILATURA; 6) TINA;
7) CARRELLO ASCIUGATURA PASSITE E CACIOCAVALLI; 8) TAVOLO RICOTTA
1) DRAINING TABLE; 2) BRINE VAT; 3) HARDENING VAT; 4) CURD CUTTER; 5) STRETCHING VAT; 6) CONDITIONING TANK;
7) CART FOR DRYING; 8) CART WITH SHELVES FOR RICOTTA CHEESE



PASTA FILATA - FORMAGGI / SPUN PASTE - CHEESES

1) KIT PULIZIA; 2) VASCA DI LAVAGGIO; 3) PASTORELLO E LIRA; 4) PALA E SPADA; 5) AGITATORE MANUALE; 6) LAVAMANI;
7) KIT ACIDITA' MANUALE; 8) KIT ACIDITA' ELETTRONICO; 9) POMPA TRAVASO
1) CLEANING KIT; 2) WASHING TANK; 3) CURD KNIVES AND LYRE; 4)
7) MANUAL KIT FOR ACIDITY CONTROL; 8) ELECTRONIC KIT FOR AC

EUROPROJECT

FUTURO TECNOLOGIA PROGRESSO

VIA G. COLOMBO N.13

73058 TUGLIE (LECCE)

INFO@EURO-PROJECT.IT

WWW.EURO-PROJECT.IT

REFRIGERATORI

REFRIGERATORI LATTE
MILK COOLERS



REFRIGERATORI LATTE - MILK COOLERS

1) RAFFREDDATORI DA 430 A 1880 LITRI; 2) RAFFREDDATORI DA 2000 A 10000 LITRI; 3) RAFFREDDATORI DA 100 A 300 LITRI
1) COOLERS FROM 430 TO 1880 LITERS; 2) COOLERS FROM 2000 TO 10.000 LITRES; 3) COOLERS FROM 100 TO 300 LITRES

EUROPROJECT

FUTURO TECNOLOGIA PROGRESSO

VIA G. COLOMBO N.13
73058 TUGLIE (LECCE)
INFO@EURO-PROJECT.IT
WWW.EURO-PROJECT.IT



EUROPROJECT

FUTURO TECNOLOGIA PROGRESSO

VIA G.COLOMBO N.13
73058 TUGLIE (LECCE)
INFO@EURO-PROJECT.IT
WWW.EURO-PROJECT.IT

EUROPROJECT
EUROPROJECT
EUROPROJECT
EUROPROJECT
EUROPROJECT