

LE MONNAYEUR

- Possibilité d'insérer des pièces de 10-20-50 centimes; €1 - €2
- Ecran avec indication de la température du lait distribué et instructions pour le remplissage de la bouteille.

DISTRIBUTEUR DE BOUTEILLES VIDES

- Système de distribution de bouteilles vides (ou autres) à 4 étages et 5 lignes pour 100 places pour la distribution.

SOFTWARE

- Gestion des fonctions du monnayeur (calcul quantitatif de lait en fonction du montant inséré, signalisation de panne ou erreur de distribution).
- Gestion des alarmes envoyées par GSM à l'Éleveur: dépassement de la température, niveau minimum du lait, cambriolage, coupure d'électricité.
- Enregistrement journalier de la température de la cellule frigorifique et du lait par envoi e-mail.

PLATEFORME MANUELLE

- Afin d'accélérer les opérations de chargement/déchargement des tanks de transport, la société Lazzaroni propose une plateforme avec un chariot à manœuvrer manuellement avec circuit hydraulique et rails adaptés pour le tank à lait. Avec ce système, la manutention des tanks, de la camionnette à l'intérieur du distributeur, est simple et se fait en toute sécurité.

Les données techniques peuvent subir des variations, suite à d'éventuelles améliorations des produits. Nous nous réservons donc de modifier ces données à n'importe quel moment.

MODEL	Volume lait Litres lait	Longueur maxi cm	Largeur maxi cm	Hauteur maxi cm
Acier	200/300/400	300	245	230
Bois	200/300/400	310	246	265
Bois-Acier	200/300/400	318	240	236



Lazzaroni f.lli s.n.c. - COSTRUZIONI MACCHINE AGRICOLE
 25011 CALCINATO (Brescia) Italy
 Via Duca degli Abruzzi, 75 - Tel. 030 9636042 - Fax 030 9667267
 e-mail: info@lazzaronifratelli.it - www.lazzaronifratelli.it



Lazzaroni f.lli

Giuseppe, Ernesto, Fiorenzo s.n.c.

aliment



La laiterie moderne robotisée...
 ... la tradition à la portée de la main !

La laiterie moderne robotisée... ... la tradition à la portée de la main!

Le lait cru à peine traité, une opportunité pour l'Éleveur, un avantage pour le Consommateur.

- **LE DISTRIBUTEUR:** cet appareil est d'un haut niveau technologique. Il permet la vente automatisée du lait cru en respectant les exigences sanitaires.



- **LE DISTRIBUTEUR:** est né de l'expérience des premiers producteurs de lait cru et de la technologie du froid. Le **système de réfrigération**, indirect, dans la zone frigo, garantit un contrôle exceptionnel de la température du lait. L'**isolation thermique** du tank pour le transport ainsi que de la cellule frigorifique garantis la chaîne du froid, du lieu de production jusqu'au lieu de vente.

Le contrôle à distance est une solution indispensable qui permet à l'Éleveur d'être averti en temps réel sur son portable des pannes éventuelles du système: coupure d'électricité ou épuisement du lait. En plus le software enregistre ponctuellement à chaque vente la température de distribution.

Mais ce n'est pas encore tout! Afin de garantir un nettoyage parfait des installations, toutes les parties en contact avec le lait (du gicleur de distribution jusqu'au tank pour le transport du lait) constituent un seul ensemble, hermétiquement fermé et entièrement lavable à la ferme. Afin de satisfaire toutes les exigences de la clientèle, la machine dispose aussi d'un distributeur de bouteilles vides. La monnayeur accepte toutes les pièces en Euro (sauf les 1, 2 et 5 centimes) et permet de distribuer des fractions de lait à la demande du Client.



KIOSQUE

- Kiosque avec supports tubulaires, toit isolé et parois en acier.
- 2 lumières crépusculaires.
- Cadre électrique conforme aux normes.
- Jet d'air anti-mouches.



- Distributeur de mouchoirs en papier à disposition des clients.
- Tableau d'information à la clientèle.
- Distributeur de matériel illustratif.
- Support avec crochet bas pour soutenir les bouteilles pendant le remplissage.



CELLULE FRIGO

- Cellule frigorifique en acier 160x100x190, avec porte de 7 cms d'épaisseur et serrure de sécurité.
- Grande Niche de distribution en acier, grille d'évacuation du lait et gicleur en acier.
- Dispositif de sécurité avec ouverture de la niche après avoir inséré la pièce.
- Deux tanks pour le transport (isolés thermiquement) sur rail de 200,300 ou 400 litres avec sonde de température, agitateur et pompe de distribution.
- Eclairage intérieur.

