



**irtech s.a.s.**

*LAVORAZIONI INOX &  
ATTREZZATURE CASEARIE*



**CATALOGO 2021**





# Spino Frangicagliata mod. SGO1 - SPO1



Modelli disponibili :

**SGO1**    Ø 58,5x48,5cm

**SPO1**    Ø 55,5x47cm

Prodotto certificato  
MOCA

- Struttura idonea ad essere riparata

Materiale utilizzato :

- Acciaio Inox AISI 304 L - 316 L
- Polietilene alimentare
- Tampone in gomma atossica resistente

Peso : kg. 1,55 - 1,53

- Inserto per manico avvitabile e riutilizzabile

# Spino Frangicagliata mod. SGO1 E – SPO1 E



Modelli disponibili :

**SGO1 E**      Ø 58,5x48,5 cm.

**SPO1 E**      Ø 55,5x47 cm.

Prodotto certificato  
MOCA

Materiale utilizzato :

- Acciaio Inox AISI 304 L – 316 L
  - Tampone in gomma atossica resistente
- Peso : kg. 1,41 – 1,39
- Struttura più elastica, pertanto non riparabile
  - Inserto per manico avvitabile e riutilizzabile

# Spino Frangicagliata a Pera mod. SD

Modelli disponibili :

**SD38** Ø 38x38cm H 38  
cm

Materiale utilizzato :

- Acciaio Inox AISI 304 L- 316 L
- Punte in polietilene alimentare
- Tampone in gomma atossica

Peso : kg. 0,822

- Inserto per manico avvitabile e riutilizzabile
- Spino consigliato per la lavorazione del latte ovino, caprino e di bufala



# Spino Frangicagliata mod. BABY

Modelli disponibili :

**BABY 19** Ø 19x19 cm

Materiale utilizzato :

- Acciaio Inox AISI 304 L - 316 L
- Polietilene alimentare

Peso : kg. 0,358

- Inserto per manico Ø25 mm avvitabile e riutilizzabile
- Spino consigliato per la lavorazione di piccole quantità di latte



Prodotti certificati  
MOCA

# Spino Frangicagliata mod. SR

Modelli disponibili :

- SR34    Ø 34x34 cm
- SR3436    Ø 34x36 cm
- SR36    Ø 36x36 cm
- SR3638    Ø 36x38 cm
- SR38    Ø 38x38 cm
- SR38 PRO    Ø 38x38 cm  
(1 Lama in più)



Materiale utilizzato :

Prodotti certificati  
MOCA

- Acciaio Inox  
AISI 304 L – AISI 316 L
- Punte in polietilene alimentare
- Tampone in gomma atossica

Peso :

kg. 0,605 – 0,645 – 0,666 – 0,682 –  
0,684 – 0,707

- Inserto per manico avvitabile e riutilizzabile
- Spino consigliato per la lavorazione del latte vaccino



# Spino Frangicagliata mod. SM

Modelli disponibili :

- **SM28**    Ø 28x28cm
- **SM2832**    Ø 28x32cm
- **SM32**    Ø 32x32cm

Materiale utilizzato :

- Acciaio Inox  
AISI 304 L – AISI 316 L
- Punte in polietilene alimentare
- Tampone in gomma atossica

Peso :

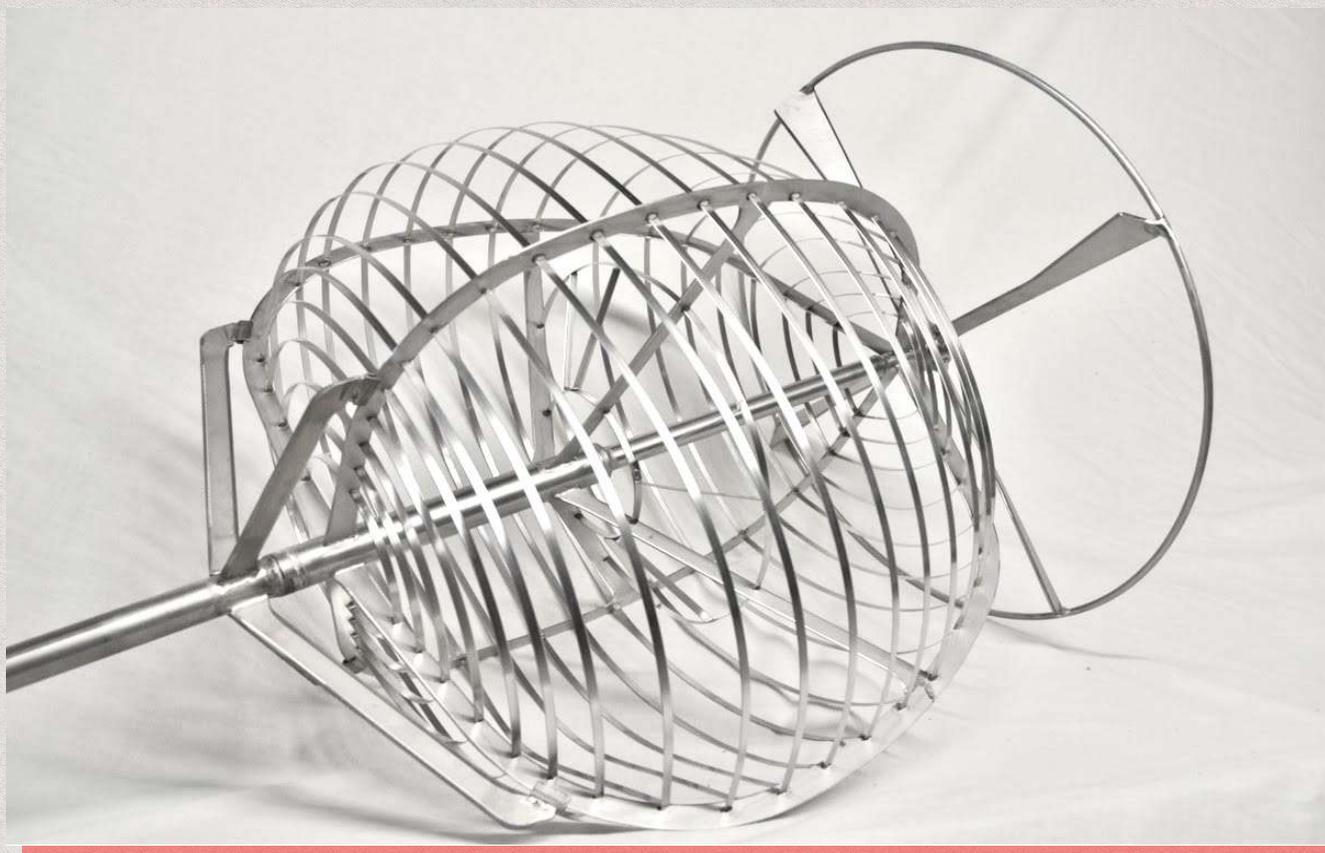
kg. 0,556 – 0,585 – 0,610

- Inserto per manico avvitabile e riutilizzabile
- Spino di forma **ibrida** tra 'Pera' ed 'SR' pertanto idoneo alla lavorazione di tutti i tipi di latte.



Prodotto certificato MOCA

# Spino Frangicagliata Automatico mod. SPIN AUTO



- Ø SPIN AUTO : cm. 55X47
- Materiale utilizzato : Acciaio Inox AISI 304 L – 316 L
- Struttura composta da 3 parti sostituibili in caso di rottura [manico-cesto-elica]
- Ganci di attacco diversi e adattabili
- Lunghezza manico/altezza regolabili

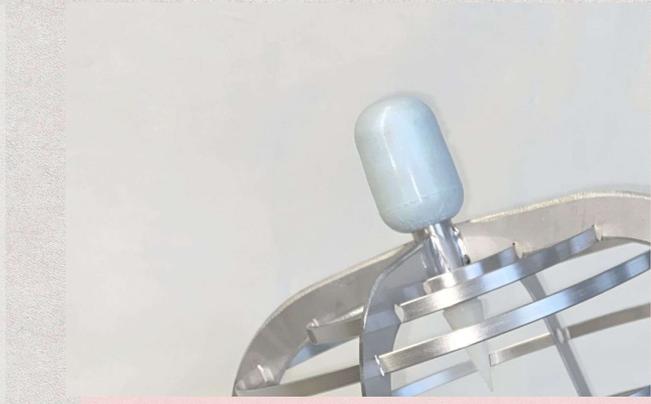
Prodotto certificato MOCA

# Caratteristiche dei nostri spini

- Lo studio e la ricerca per l'ottimizzazione hanno permesso allo spino ideato da Sirtech di raggiungere alti livelli di **RESISTENZA ALL'USURA** sia da parte dell'affilatura delle lame e del telaio sia dal punto di vista della struttura, che anche se sottoposta a percussioni continue non subisce gravi cambiamenti ed inoltre le lame difficilmente si separano o si staccano dal telaio.
- Tutte le parti in polietilene sono certificate per uso alimentare.
- **IL TAMPONE** nella parte inferiore dello spino è di **GOMMA ATOSSICA RESISTENTE** che permette di salvaguardare sia lo spino che il doppiofondo.
- **LE LAME** hanno per ogni modello un diametro definito per mantenere sempre delle **precise sezioni di taglio** e avere meno perdita nel siero.
- La caratteristica di non avere nulla al centro dello spino permette una più facile lavorazione grazie all'**inferiore attrito**.

## Ulteriori informazioni

- Tutte le parti in polietilene alimentare possono essere richieste di colorazione **BLU** (Punte-Tappo manico)
- I tamponi sono disponibili anche in versione **AZZURRA** (come nella seguente foto)



# Pala per inalzamento cagliata mod. PALA-X



- Lunghezza : cm. 231
- Peso : kg. 5,58
- Materiali : Acciaio Inox AISI 304 L – Polietilene PE 500 BLUE
- Prodotto certificato per uso alimentare



# Manico avvitabile e riutilizzabile per Spino Rompicagliata

Diametri disponibili :

28mm e 30mm

Materiali :

- Interamente inox AISI 304 L
- Interamente inox AISI 304 L con zigrinatura grip antiscivolo
- Legno con inserto inox AISI 304 L

Tutti i manici inox sono dotati di tappo in polietilene alimentare posteriore.

La lunghezza del manico base è di m. 1,80 ma possono essere richieste misure differenti.

I manici sono universali per tutti gli spini prodotti solo e soltanto da "Sirtech s.a.s."



# Frangionda Inox universale

- Nuova forma che agevola il movimento della cagliata
- Grazie al fermo regolabile può :
  - 1) Evitare lo scivolamento lungo il bordo del doppio fondo
  - 2) Essere utilizzato in qualsiasi tipo di caldaia (regolabile)



# Sezionatore cagliata Inox

- Strumento semplice, veloce e affidabile con la funzione di fare un piccolo solco lineare nell'esatta metà della cagliata prima che venga tagliata in due parti
- Per i più meticolosi questo strumento permette di ottenere differenze di peso minime tra le forme

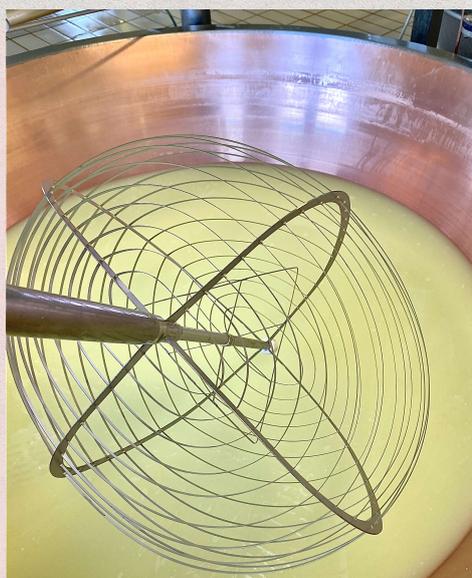


# Innovazione e qualità

L'azienda si impegna costantemente nella ricerca di forme di innovazione che vadano a mirare :

- alla conformità con tutte le nuove Normative Comunitarie
- all'incremento delle prestazioni, della qualità e della durata dei propri prodotti
- Tutti i prodotti di "Sirtech" sono in conformità con le norme C.E.E. e le relative certificazioni possono essere richieste via mail alla ditta

## Galleria fotografica



Cagliata parmigiano reggiano dopo il taglio con spino SG01E

*La Sirtech s.a.s. nasce nel 2020 sotto Eduardo Sirini come azienda produttrice di attrezzature per la produzione casearia, tramandando le invenzioni del signor Mario Sirini, che con impegno, pazienza e dedizione è riuscito a creare prodotti innovativi ed efficienti, che perdurano nel tempo, senza perdere le proprie prestazioni, rimanendo sempre in conformità con le normative del settore alimentare.*



*Un caloroso ringraziamento a tutti i caseifici che durante questi anni hanno fornito la loro disponibilità e hanno contribuito, come ad esempio l'Antica Fattoria Caseificio Scalabrini, nello studio e nell'ottimizzazione dei nostri prodotti !*



# Contatti



**irtech s.a.s.**

LAVORAZIONI INOX &  
ATTREZZATURE CASEARIE



P.IVA : 02884050358

Via di casalpò, n. 20 – 42028 Poviglio (RE)

Tel. +39 331 4144604

e-mail informazioni :

[amministrazione@sirtechsas.com](mailto:amministrazione@sirtechsas.com)

e-mail ordini :

[ordini@sirtechsas.com](mailto:ordini@sirtechsas.com)

Seguici anche su Instagram : *attrezzature\_casearie*

e Facebook : *Sirtech s.a.s. di Sirini Eduardo & co*



Instagram

[www.sirtechsas.com](http://www.sirtechsas.com)