



# MALGAMATIC

BREVETTATA

PATENTED

CE



# MAGNABOSCO



**TUTTO IL CASEIFICIO IN UNA SOLA MACCHINA**  
**A WHOLE DAIRY IN ONLY ONE MACHINE**  
**UNE ENTIERE FROMAGERIE DANS UNE MACHINE**  
**DIE GESAMTE KASEREI IN EINER MASCHINE**  
**TODA LA QUESERIA EN UNA MAQUINA**  
**ВСЯ СЫРОВАРНЯ В ОДНОЙ МАШИНЕ**  
**منتجات البان كاملة في جهاز واحد**





**FINALMENTE  
UNA NOVITÀ**



## **IL BREVETTO MALGAMATIC, IN UNA MACCHINA PREMONTATA UN INTERO CASEIFICIO**

Il **Malgamatic** è una polivalente in acciaio inox per la lavorazione del latte usata con successo da anni da migliaia di caseifici artigianali, malghe, centri sperimentali didattici, aziende agricole ed agrituristiche.

Il suo monoblocco racchiude la caldaia ad acqua (180 °C) o a vapore o ad olio diatermico che potete scegliere con riscaldamento a gas, gasolio, o elettrico, o legna, o pellet.

Due modelli sono disponibili: il primo (**Malgamatic S**) rialzato con pedana per l'operatore, per scaricare il prodotto per gravità sul tavolo porta stampi o sul tavolo di lavoro, il secondo (**Malgamatic**) per l'estrazione della cagliata manuale.

Il **Malgamatic** è dotato di bruciatore pressurizzato che assieme al sistema ad alto rendimento ed alla pompa di ricircolo, consente scambi termici uniformi e veloci sia in riscaldamento che in raffreddamento per fare quindi più cicli di lavorazione al giorno.

Il **Malgamatic** riscalda, pastorizza, raffredda, produce formaggi e ricotta, paste filate, yogurt, latte alimentare, con la qualità e gli antichi sapori di una volta, ma con la sicurezza di una macchina tecnicamente all'avanguardia.

Totalmente coibentata, è dotata di tutte le sicurezze secondo le normative vigenti ed è marchiata CE.

I cicli di produzione possono essere gestiti in modo semiautomatico, automatico, automatico **con PLC con impostazione di ricette**. Questo ultimo modello può eseguire il ciclo di sanificazione ad alta temperatura dopo il lavaggio, **anche questo è un brevetto della Magnabosco**.

Poche ore dopo la consegna, dopo averlo collegato alla presa elettrica, all'acqua, al combustibile e al camino, il vostro **Malgamatic** sarà pronto a lavorare.

**Malgamatic è la tecnologia più semplice che in meno di 3 Mq di spazio permette la trasformazione in loco del latte, non richiede nè sala caldaia nè permessi dei Vigili del fuoco.**

Viene anche impiegato per la cottura e trattamento della besciamella, marmellate, gelatine, funghi, ketchup, polenta e altri prodotti alimentari, oltre ad essere usata per lo scioglimento dei grassi, cere e creme.

Perfetto per la trasformazione del latte di asina, capre, cammella e latte in polvere.

Semplice da usare, veloce, pratico e con bassi consumi, **Malgamatic** Vi stupirà per la varietà e qualità dei prodotti che potrete offrire ai Vostri clienti.

**FINALLY  
SOMETHING NEW**



## **PATENTED MALGAMATIC: A WHOLE DAIRY IN ONE PREASSEMBLED MACHINE**

***Malgamatic** is a monobloc milk processing vat made of stainless steel, successfully used by thousands of artisan dairies, farms, farm holidays, as well as in experimental and didactic centres. The monobloc includes the water (108°C), steam or thermal oil boiler, and customer can choose the heating by natural gas, diesel, electricity, wood or pellet.*

*Two models are available: the first one (**Malgamatic S**) is a lifted model with a footboard allowing the operator to discharge the product by gravity into the moulding or working table, the second one (**Malgamatic**) is designed for the manual curd extraction.*

***Malgamatic** includes a pressurised burner allowing uniform and very quick thermal exchange during heating and cooling, thanks also to the high output system and circulation pump, in order to do more working cycles daily. **Malgamatic** heats, pasteurises, cools and produces cheese, "ricotta", "mozzarella" type cheese, yoghurt, drink milk, with the traditional quality and old taste, but with the safety of a very modern machine.*

*Totally insulated, **Malgamatic** is equipped with all safeties complying with standards and is CE marked.*

*Production cycles can be controlled semi-automatically, automatically, or automatically by a **PLC with the possibility to set many programs**. The last 2 models can perform a sanitation cycle after washing, and also **this one is a Magnabosco patent**.*

*After few hours from delivery, your **Malgamatic** will be ready to work; in fact it is only necessary to give power and connect water, fuel and chimney.*

***Malgamatic is the simplest technology allowing the milk processing on site in less than 3 sqm., and it does not need any external heat sources, plants, boiler room or licenses.***

*It is also used for cooking and treatment of béchamel, jellies, jams, mushrooms, ketchup, "polenta" and similar products, as well as for melting of greases, waxes or creams.*

*It is perfect to process also donkey, goat, camel and powder milk.*

*Simple, rapid, practical and with low consumptions, **Malgamatic** will amaze you for the big variety and quality of products you can offer to your customers.*

**FINALMENTE  
UNA NOVEDAD**



## **EL MALGAMATIC PATENTADO, RESUME EN UNA MAQUINA PRE-EN- SAMBLADA UNA ENTERA QUESERIA**

**Malgamatic** es una polivalente en acero inox para procesar la leche, usada con éxito desde hace años por miles de queserías artesanales, tambos, centros de experimentación, centros didácticos, granjas y agroturismos.

El monobloque incluye la caldera de agua caliente (108°C) o a vapor o aceite diatermico y se puede elegir con calentamiento a gas, gas-oil, eléctrico, leña o pellets.

Dos son los modelos disponibles: el primero (**Malgamatic S**) es sobre elevado para descargar el producto por gravedad sobre la mesa porta moldes o sobre la mesa de trabajo y tiene una plataforma para el operador; en el segundo (**Malgamatic**) la extracción de la cuajada se realiza manualmente.

**Malgamatic** esta dotado de quemador presurizado, el cual junto al sistema de alto rendimiento y a la bomba de circulación, permite intercambios térmicos uniformes y veloces sea en fase de calentamiento que de enfriamiento, por lo que se pueden realizar varios ciclos por día.

**Malgamatic** calienta, pasteuriza, enfria, produce quesos, ricotta, mozzarella, yogurt, leche alimenticia, con la calidad y los sabores de un tiempo, pero con la seguridad de una máquina modernísima y técnicamente de vanguardia.

Totalmente aislado, esta dotado de todos los dispositivos de seguridad según las normas vigentes que le permite tener la marca CE.

Los ciclos de producción se pueden controlar en modo semiautomático, automático o automático **con PLC con menú de recetas**. Estos dos últimos modelos pueden realizar el ciclo de sanificación después del lavado, **también esto es una patente Magnabosco**.

Vuestro **Malgamatic** será pronto para trabajar pocas horas luego de la entrega, de hecho es suficiente conectarlo a una toma eléctrica, conectar el agua, el combustible y la chimenea.

**Malgamatic representa la tecnología mas simple que en menos de 3 m² de espacio permite la transformación "in situ" de la leche, sin necesidad de fuentes externas de calor, tuberías, sala caldera o permisos especiales.**

Se puede utilizar también para la cocción y tratamiento de "besciamella", mermeladas, gelatinas, hongos, ketchup, polenta y otros productos alimenticios, además de utilizarse también para el tratamiento de grasas, ceras y cremas.

Perfecto para procesar leche de burro, cabra, camello y leche en polvo.

Simple de usar, veloz, práctico y con bajos consumos, el **Malgamatic** lo asombrará con la variedad y calidad de productos que podrá ofrecer a sus clientes.





1

CARICO LATTE  
MILK FILLING  
REPLISSAGE DU LAIT  
EINFÜLLEN DER MILCH  
INTRODUCCION DE LA LECHE



IMPOSTAZIONE E  
REGISTRAZIONE TEMPI,  
TEMPERATURE DI LAVORO  
E PASTORIZZAZIONE

SETTING AND RECORDING  
OF WORKING TIMES AND  
PASTEURIZATION  
TEMPERATURES.

ENREGISTREMENT DES  
TEMPS, TEMPÉRATURES  
DE TRAVAIL ET  
PASTEURISATION

EINSTELLUNG DER ZEITEN  
UND TEMPERATUREN FÜR  
VERARBEITUNG UND  
PASTEURISIERUNG MIT  
DIGITALANZEIGE

SELECCION DE  
REGISTRACION DE  
TIEMPOS Y  
TEMPERATURAS DE  
PROCESO Y  
PASTEURIZACION CON  
INDICACION DIGITAL



2



IMMISSIONE CAGLIO  
 RENNET ADDING  
 AJOUTE DE LA PRÉSURE  
 ZUGABE DES LABS  
 AGREGADO DE CUAJO



PANNELLO  
 CON PLC  
 (OPTIONAL)  
 PANEL WITH  
 PLC  
 (OPTIONAL)  
 PANNEAU  
 AVEC PLC  
 (OPTIONAL)  
 SCHALTAFEL  
 MIT PLC  
 (OPTION)  
 TABLERO DE  
 CONTROL  
 CON PLC  
 (OPTIONAL)



IMMISSIONE FERMENTI LATTICI  
 MILK FERMENTS ARE ADDED  
 AJOUTE DES FERMENTS LACTIQUES  
 ZUGABE DER MILCHFERENCE  
 AGREGADO DE FERMENTOS LACTICOS







TAGLIO CAGLIATA  
CURD CUTTING  
COUPE DU CAILLÉ  
SCHNITT DES ROHKÄSES  
CORTE DE LA CUAJADA



SCARICO CAGLIATA SULLA STAMPIERA  
CURD DISCHARGE ON MOULDS  
DÉCHARGE DU CAILLÉ SUR LE TABLE À MOULES  
ENTNAHME DES ROHKÄSES  
DESCARGA DE LA CUAJADA SOBRE EL  
DISTRIBUIDOR DE CUAJADA

SPINATURA MANUALE PER I FORMAGGI CHE LO RICHIEDONO  
MANUAL MIXING FOR CHEESE REQUIRING IT  
MÉLANGE MANUEL POUR LES FROMAGES QUI DEMANDENT  
CETTE OPÉRATION  
BRUCHZERKLEINERUNG  
CORTE DE LA CUAJADA CON ESPINO PARA QUESOS QUE LO  
REQUIEREN



LA TRAD  
LA TECN



FORMATURA  
MOULDING  
MOULAGE  
BILDUNG DER LAIBE  
MOLDEO

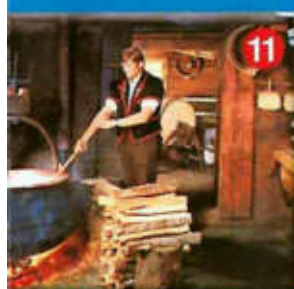
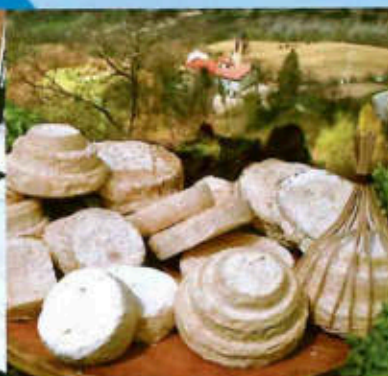


9



10

CARICO SIERO GRASSO PER RICOTTA A MEZZO ELETTROPOMPA  
FAT WHEY FILLING FOR "RICOTTA" THROUGH ELECTRO PUMP  
REPLISSAGE DU SÉRUM GRAS POUR « RICOTTA » AVEC ÉLECTROPOMPE  
ENTNAHME DES FETTSEBUM FÜR RICOTTA-KÄSE MIT DER ELEKTROPUMPE  
INTRODUCCION DEL SUERO POR MEDIO DE BOMBA PARA LA PRODUCCION DE RICOTTA



11

ZIONE DI IERI,  
OLOGIA DI OGGI

ESTRAZIONE RICOTTA  
"RICOTTA" EXTRACTION  
EXTRACTION DE LA RICOTTA  
ENTNAHME DES RICOTTA-KÄSES  
EXTRACCION DE RICOTTA



12



MALGAMATIC CON RISCALDAMENTO A LEGNA  
 MALGAMATIC HEATED BY WOOD  
 MALGAMATIC CON CALENTAMIENTO A LEÑA



MALGAMATIC CON RISCALDAMENTO ELETTRICO  
 MALGAMATIC WITH ELECTRICAL HEATING  
 MALGAMATIC CON CALENTAMIENTO ELECTRICO



MALGAMATIC CON RISCALDAMENTO A PELLETS  
 MALGAMATIC HEATED BY WOOD PELLET  
 MALGAMATIC CON CALENTAMIENTO A PELLETS



MALGAMATIC CONSEGNA IN ALTA QUOTA  
 2500 SLM.  
 MALGAMATIC DELIVERED BY HELICOPTER  
 AT 2500 MTS. ABOVE SEA LEVEL  
 MALGAMATIC ENTREGADO EN ALTA CUOTA  
 2.500 MT. SNM.







PER CHI VUOLE COMINCIARE CON UN PICCOLO IMPIANTO E UN PICCOLO IMPEGNO ECONOMICO, PROPONIAMO ANCHE IL NOSTRO **COW BATCH**, UNA PICCOLA E INCREDIBILE POLIVALENTE AUTONOMA CON RISCALDAMENTO A GAS O ELETTRICO

*IF YOU WANT TO START WITH A SMALL AND CHEAP PLANT, WE PROPOSE OUR **COW BATCH**, A SMALL AND INCREDIBLE AUTONOMOUS CHEESE MAKING VAT HEATED BY GAS OR ELECTRICITY.*

PARA QUIEN DESEA INICIAR CON UNA PEQUEÑA PLANTA Y CON UN PEQUEÑO ESFUERZO ECONOMICO, PROPONEMOS NUESTRO **COW BATCH**, UNA PEQUEÑA E INCREIBLE POLIVALENTE AUTONOMA, CON CALENTAMIENTO MEDIANTE GAS O ELECTRICIDAD



MINI CASEIFICIO PREMONTATO SU BASAMENTO CON FUNZIONAMENTO A VAPORE PER FORMAGGI PRESSATI.  
*PREASSEMBLED DAIRY MINIPLANT, WITH STEAM HEATING FOR THE PRODUCTION OF HARD, SOFT CHEESE AND RICOTTA CHEESE.*

MINI QUESERIA PRE-ASEMBLADA SOBRE BASE INOX CON FUNCIONAMENTO A VAPOR, PARA LA PRODUCCION DE QUESOS PRENSADOS Y RICOTTA.

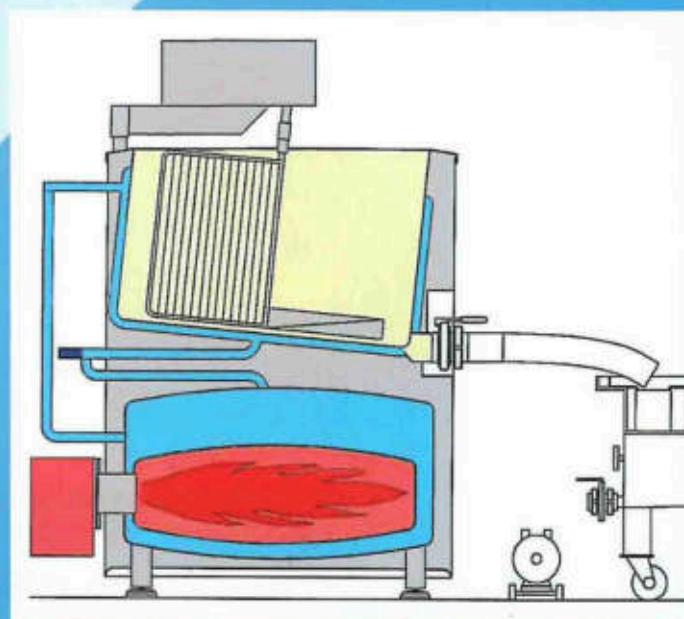
**MINI CASEIFICIO TRADIZIONALE PREMONTATO** E PRONTO A FUNZIONARE COMPLETO DI GENERATORE DI VAPORE AD ALTA PRESSIONE, FUNZIONANTE A GAS, GASOLIO O ELETTRICO, ADDOLCITORE AUTOMATICO, SERBATOIO DELL'ACQUA, MINI POLIVALENTE A VAPORE, AGITATORE, PREPARATORE DI ACQUA CALDA PER FILARE LA MOZZARELLA.

**TRADITIONAL, PREASSEMBLED MINI-DAIRY, READY TO BE STARTED**, EQUIPPED WITH HIGH PRESSURE STEAM BOILER HEATED BY GAS, DIESEL OR ELECTRICITY, AUTOMATIC WATER SOFTENER, AGITATOR, HOT WATER SYSTEM FOR "MOZZARELLA".

**MINIQUESERIA TRADICIONAL PREASSEMBLADA Y PRONTA A FUNCIONAR** COMPLETA DE: GENERADOR DE VAPORE DE ALTA PRESION, FUNCIONANTE A GAS, GAS-OIL O ELECTRICIDAD, COMPLETO DE SUAVIZADOR AUTOMATICO, TANQUE DE AGUA, MINI POLIVALENTE A VAPORE COMPLETA DE AGITADOR Y PREPARADOR DE AGUA CALIENTE PARA EL HILADO DE LA MOZZARELLA.







SCHEMA DI FUNZIONAMENTO  
WORKING PROCESS SKETCH  
ESQUEMA DE FUNCIONAMIENTO

## SCHEDA TECNICA MALGAMATIC • MALGAMATIC: TECHNICAL SPECIFICATIONS

MALGAMATIC "S"	100 Lt Utili Useful capacity 100 lt.	200 Lt Utili Useful capacity 200 lt.	300 Lt Utili Useful capacity 300 lt.	500 Lt Utili Useful capacity 500 lt.	1000 Lt Utili Useful capacity 1000 lt.	1500 Lt Utili Useful capacity 1500 lt.	2000 Lt Utili Useful capacity 2000 lt.	3000 Lt Utili Useful capacity 3000 lt.
Altezza bordo da terra Border height from the floor	1150 mm	1300 mm	1450 mm	1650 mm	1850 mm	2000 mm	2250 mm	2500 mm
Altezza bordo da pedana Border height from footboard	1000 mm	1000 mm	1000 mm	1100 mm	1100 mm	1100 mm	1100 mm	1100 mm
Altezza scarico cagliata Curd outlet height	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Ingombro con pedana e scala Overall dimensions with footboard and stairway	1695x1400 mm	2005x1500 mm	2465x1800 mm	2650x2000 mm	3700x2700 mm	4000x3000 mm	4300x3300 mm	4500x3500 mm
Dimensioni d'ingombro max. Max overall dimensions	1300x1400 mm	1400x1500 mm	1800x1800 mm	2000x2000 mm	2200x2200 mm	2500x2500 mm	2800x2500 mm	3200x3000 mm
Diametro esterno camino Outer diameter chimney	Ø 139,7 mm	Ø 139,7 mm	Ø 190 mm	Ø 190 mm	Ø 190 mm	Ø 190 mm	Ø 190 mm	Ø 190 mm

MALGAMATIC	100 Lt Utili Useful capacity 100 lt.	200 Lt Utili Useful capacity 200 lt.	300 Lt Utili Useful capacity 300 lt.	500 Lt Utili Useful capacity 500 lt.
Altezza bordo da terra Border height from the floor	1000 mm	1000 mm	1100 mm	1250 mm
Dimensioni d'ingombro max. Max overall dimensions	1300x1400 mm	1400x1500 mm	1800x1800 mm	2000x2000 mm
Diametro esterno camino Outer diameter chimney	Ø 139,7 mm	Ø 139,7 mm	Ø 190 mm	Ø 190 mm

SU RICHIESTA TUTTI I MODELLI POSSONO ESSERE FORNITI SU RUOTE.

ALL MODELS ARE AVAILABLE ON WHEELS.  
AS PER FOR YOUR REQUESTS.

TUTTI I DATI RIPORTATI SONO INDICATIVI E LA MAGNABOSCO SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARLI SENZA PREAVVISO.

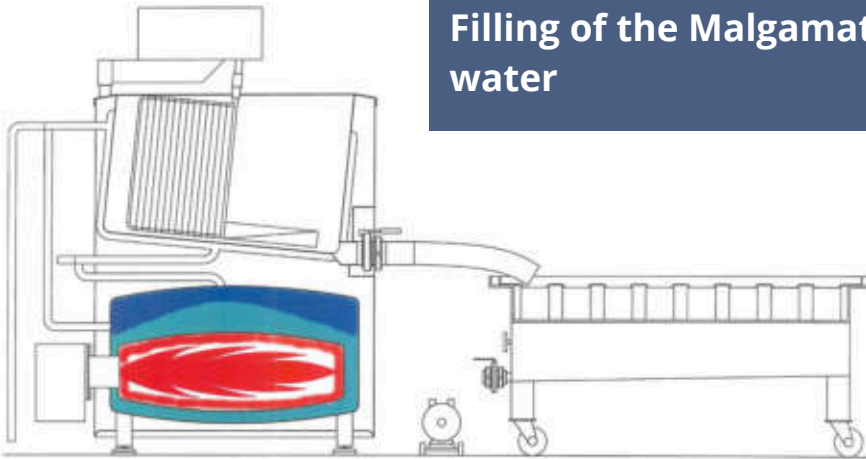
ALL DATA ARE AN INDICATIVE LIST AND MAGNABOSCO RESERVES THE RIGHT TO CHANGE WITHOUT NOTICE.



# Process Flow Diagram

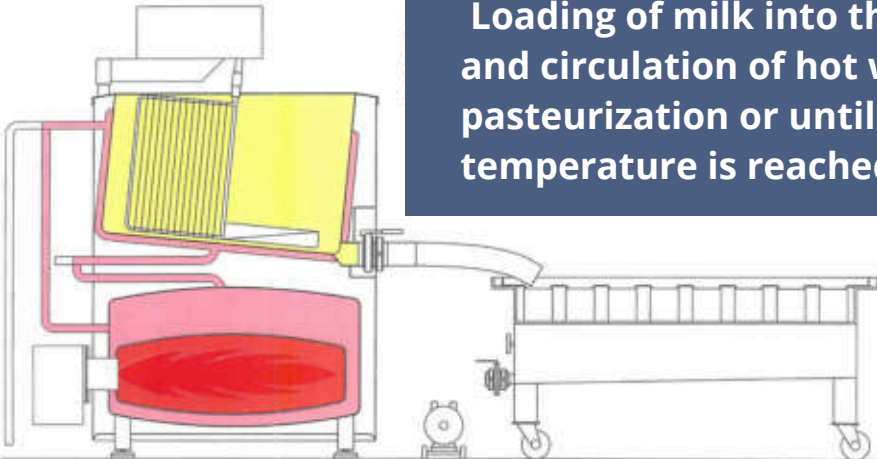
## PHASE 1

Filling of the Malgamatic boiler with mains water



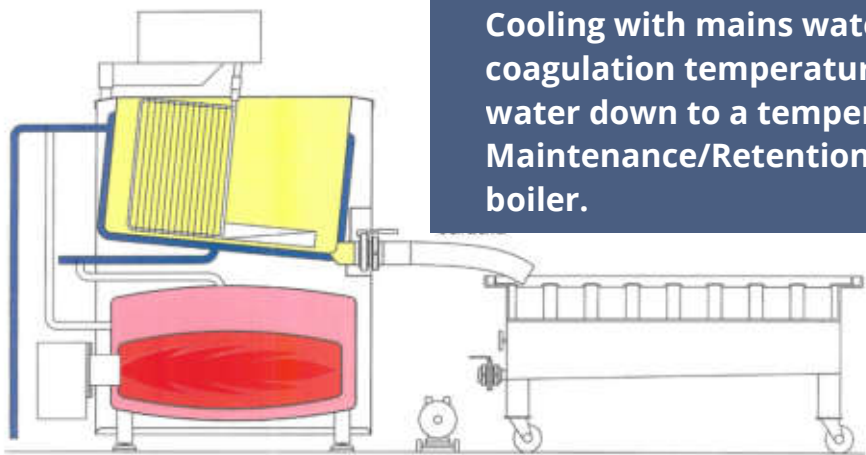
## PHASE 2

Loading of milk into the Malgamatic unit and circulation of hot water for pasteurization or until the desired temperature is reached



## PHASE 3

Cooling with mains water down to the coagulation temperature, or with chilled/ice water down to a temperature of 4°C. Maintenance/Retention of hot water in the boiler.

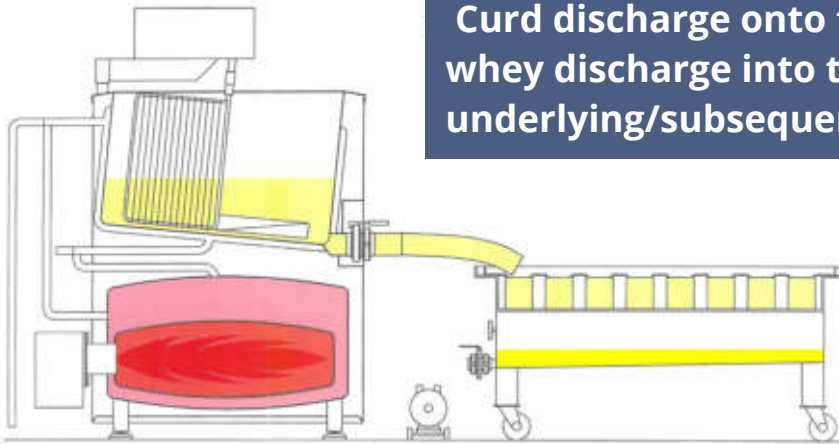




# Process Flow Diagram

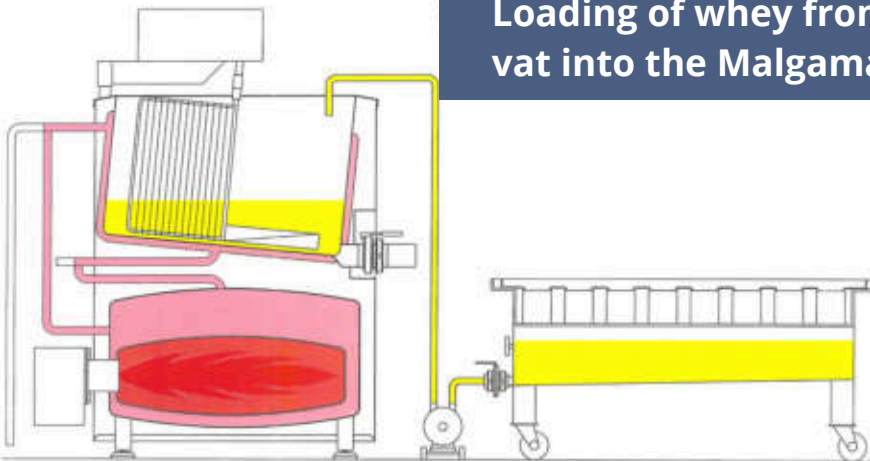
## PHASE 4

Curd discharge onto the molding unit and whey discharge into the underlying/subsequent vat



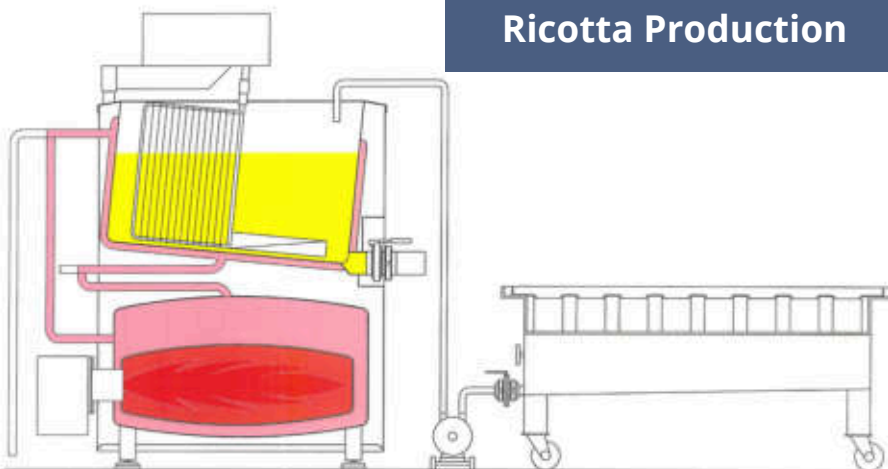
## PHASE 5

Loading of whey from the curd collection vat into the Malgomatic unit



## PHASE 6

Ricotta Production







**IMPIANTO CON 4 MALGAMATIC DA LITRI 500 PER LAVORARE 8000 LITRI DI LATTE AL GIORNO E PER PRODURRE FORMAGGI, YOGURT E RICOTTA**

**PLANT EQUIPPED WITH FOUR 500-LITER MALGAMATIC UNITS FOR PROCESSING 8,000 LITERS OF MILK PER DAY AND FOR THE PRODUCTION OF CHEESE, YOGURT, AND RICOTTA.**

IMPIANTO COMPOSTO DA N. 2  
**MALGAMATIC S 1500** COMPLETI DI  
PASTORIZZATORE DA 3000 LT/H, VASCA  
RACCOLTA CAGLIATA E DOPPIOFONDO PER  
LAVORARE 15000 LT. DI LATTE AL GIORNO  
PER PRODURRE MOZZARELLA E RICOTTA

PLANT FORMED BY N.2 **MALGAMATIC S 1500** COMPLETE WITH PASTEURISER OF 3000 LT/H, CURD VAT, DOUBLE BOTTOM BOILER TO TREAT 15.000 LT OF MILK PER DAY TO PRODUCE "MOZZARELLA" AND "RICOTTA".

PLANTA COMPUESTA POR N. 2  
**MALGAMATIC S 1500** COMPLETOS DE  
PASTEURIZADOR DE 3.000 LT/H, MESA DE  
RECOLECCION CUAJADA Y MARMITA PARA  
PROCESAR 15.000 LTS DE LECHE POR DIA  
CON PRODUCCION DE MOZZARELLA Y  
RICOTTA.



**MALGAMATIC PRONTI PER  
LA CONSEGNA**

**MALGAMATIC UNITS READY  
TO BE DELIVERED**

**MALGAMATIC PRONTOS  
PARA LA ENTREGA**



**MAGNABOSCO SRL**  
[www.magnabosco.com](http://www.magnabosco.com)

Via Roma, 19 - 36030 **ZUGLIANO** (VI) Italy  
Tel. +39.0445.330111 - Fax +39.0445.330110  
[magnabosco@magnabosco.com](mailto:magnabosco@magnabosco.com)

**FOR US AN CANADA:**  
**BOSCO TRADE INT, L CORPORATION**  
[boscoboilers@yahoo.com](mailto:boscoboilers@yahoo.com)