

# МАСЛОБОЙКА

PJ 13 / 25 / 50 / 100

Быстрое и простое производство  
масла и пахты



Добавим пользы молоку.

# Улучшенная маслобойка для быстрого и простого производства масла и пахты

## → Быстрая и эффективная

- на 10–20 % быстрее\* получение финального продукта
- взбивает даже минимальные количества продукта
- равное количество пахты в масле

## → Получаете\*\* во время производства:

- 50–60 % масла из сливок
- 5 % масла из ферментированного молока

## → Простота в обслуживании и мойке

- изготовлен из высококачественной стали AISI 304
- специальное покрытие внутренней и внешней поверхности для легкой мойки

## → Широкий спектр продуктов может

**производиться в маслобойке:** масло, пахта, сырная паста и т.д.

### Базовое оборудование:



Видео

- 1 Лопаточки перемешиватели, которые сильно приближены к стенкам, **ускоряют процесс производства на 10 %\***, обеспечивают эффективное взбивание даже при минимальном наполнении маслобойки и обеспечивают равное количество пахты в масле.
- 2 Электромотор с регулировкой скорости обеспечивает управление процессами и **адаптируется** к разной степени жирности в продукте.
- 3 Двойная рубашка помогает достигнуть и поддерживать **оптимальную температуру для дозревания сливок в емкости** (в маслобойках PJ 50 и PJ 100).
- 4 Крышка маслобойки обеспечивает **безопасный и контролируемый процесс производства**. Прозрачная акриловая крышка используется для моделей PJ 13 и PJ 25, для моделей PJ 50 и PJ 100 используется крышка из нержавеющей стали со смотровым окном.
- 5 Перемешиватели возможно снять при помощи специальной насадки. Это **значительно упрощает опустошение емкости**.
- 6 Специальная поверхность внутренней части емкости для **более легкого опустошения и мойки**.
- 7 Выпускной клапан ускоряет процесс слива пахты и воды. Это **значительно экономит время ополаскивания масла**.

### Дополнительное оборудование для PJ 50 и PJ 100:

#### Более высокая опора на колесах

Работа с маслобойкой упрощается благодаря более высокой рабочей поверхности (900мм). Опора так же обеспечивает простое передвижение оборудования по рабочему залу.



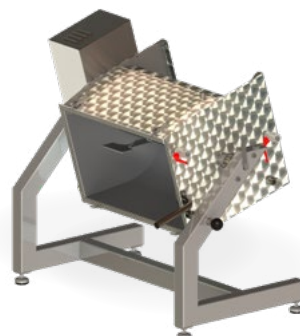
Фиксированная опора



Опора на колесах

#### Механизм опрокидывания

Позволяет опрокидывать маслобойку для более простого опустошения и мойки (дренажа).





Процесс производства\*



Созревающие сливки наливается в маслобойку.



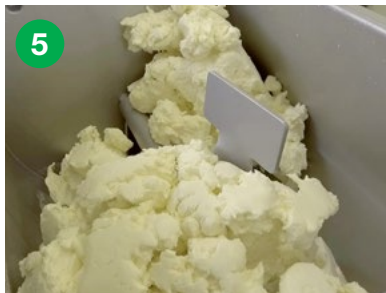
Состояние через 10 минут взбивания на высокой скорости.



Через 20 минут пахта формируется и удаляется через выпускной клапан.



Масло обмывается водой, пока вода не станет чистой.



Состояние после 25 минут взбивания. Масло готово.



Масло убирают из маслобойки и раскладывают в формы.

Выходной продукт:

→ Масло

- содержит минимум 82% молочного жира и до 16 % воды
- широко применяемый продукт
- содержит много полезных насыщенных жиров и является богатым источником жирных кислот и витаминов A,D и K.

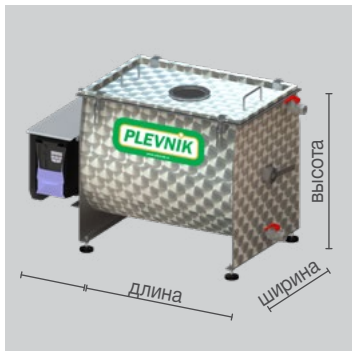


→ Пахта

- содержит до 1% молочного жира
- коммерчески привлекательный продукт
- богат витаминами, протеинами, калием и кальцием
- низко калорийный продукт



Техническая информация:



Тип	Максимальный объем сливое (л)	Размеры (мм)			Мощность двигателя (кВ)	Вес продукта (кг)
		длина	ширина	высота		
PJ 13	13	400 + 175	310	410	0,36	30
PJ 25	25	520 + 170	420	520	0,55	50
PJ 50	50	680 + 170	500	600	1,1	70
PJ 100	100	960 + 200	590	700	2,2	155

\*Процесс проходит быстрее в сравнении с предыдущей моделью маслобойки.  
\*\*Указанный выходной объем и описанный процесс могут относиться только к оптимальным условиям: температура сливок 10-13 °C и подходящее качество сливок. Результат и время может отличаться.



## Готовые решения. С оборудованием Plevnik.



PJ 09 07 2019 RU



**PLEVNIK, d.o.o.**  
Podsmreka 56  
SI 1356 Dobrova  
info@plevnik.si  
+ 386 (0)1 200 60 80

Вместе мы создали более  
3.000 успешных проектов  
сыроделия.



[www.plevnik.eu](http://www.plevnik.eu)

Представитель: