



МАСЛОБОЙКА

PJ 13 / 25 / 50 / 100

Быстрое и простое производство
масла и пахты

PLEVNIK

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.



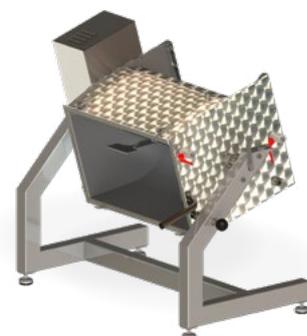
Фиксированная опора



Опора на колесиках

Механизм опрокидывания

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



Процесс производства*



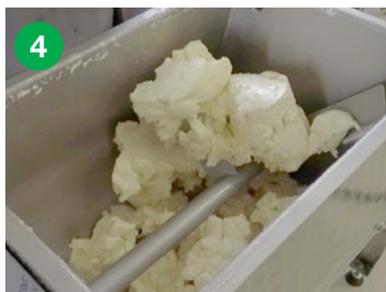
1 Созревающие сливки наливается в маслобойку.



2 Состояние через 10 минут взбивания на высокой скорости.



3 Через 20 минут пахта формируется и удаляется через выпускной клапан.



4 Масло обмывается водой, пока вода не станет чистой.



5 Состояние после 25 минут взбивания. Масло готово.



6 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 А, D и К.



→ Пахта

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



Техническая информация:



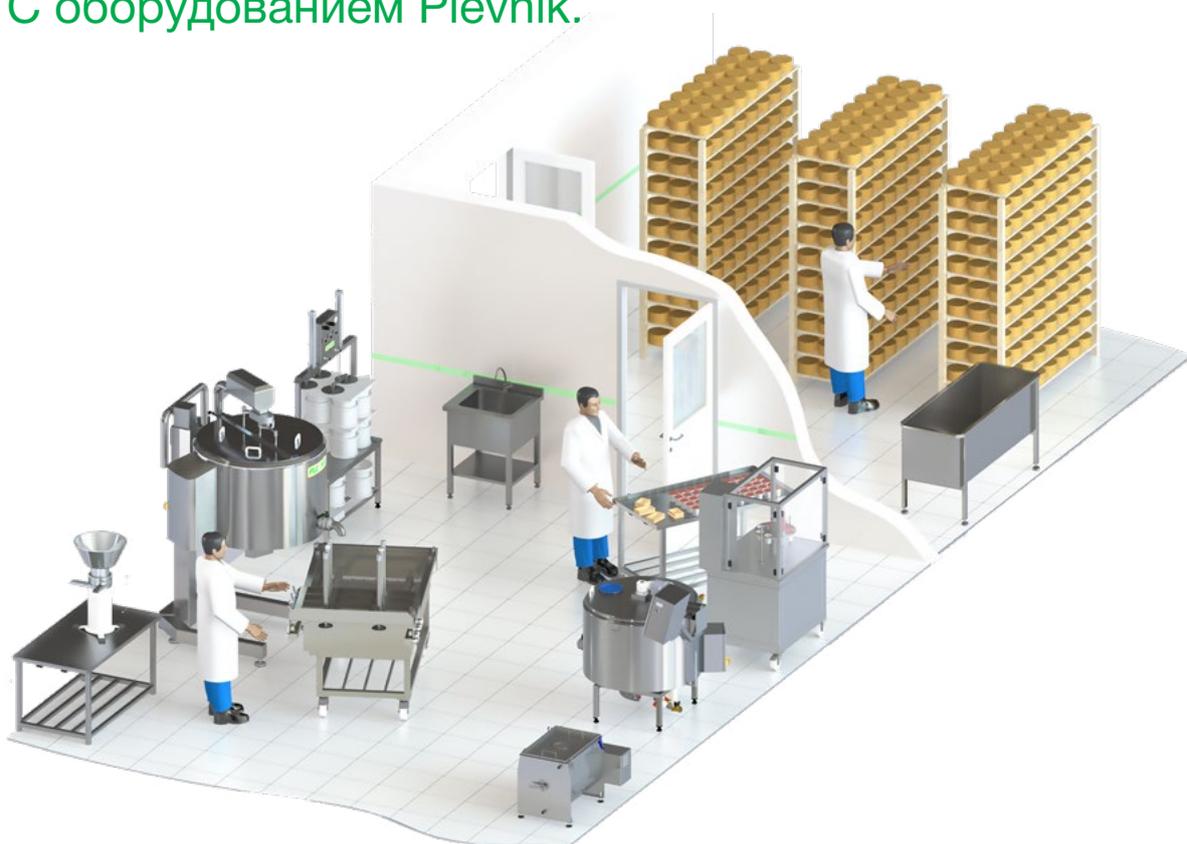
Тип	Максимальный объем сливое (л)	Размеры (мм)			Мощность двигателя (кВ)	Вес продукта (кг)
		длина	ширина	высота		
PJ 13	13	400 + 175	310	410	0,36	30
PJ 25	25	520 + 170	420	520	0,55	50
PJ 50	50	680 + 170	500	600	1,1	70
PJ 100	100	960 + 200	590	700	2,2	155

*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 °С 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

Представитель: