

мини сырный котел

SKM 50-150

Термальная обработка небольших объемов молока



- Отличное решение для начинающих сыроделов, для которых производство больших объемов в новинку
- → Для обработки в промежутке от 20 до 150 л молока
- Широкий ассортимент изготавляемой продукции: различные виды сыров, йогурт, творог и т.д.
- Простоая и безопасная эксплуатация
- Отличное соотношение цены и качества
- Хорошее решение для меньших партий определенной продукции или специального ассортимента, подойдет так же и для тестирования новой продукции



СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОСОБЕННОСТИ:

Двойная рубашка, неизолированная ёмкость с крышкой 🚺, выполнена из нержавеющей пищевой стали (AISI 304). Нагрев и охлаждение производится через нижнюю часть и рубашку ёмкости. Котел нгаревается по принципу водяной бани и охлаждается проточной водой или водой из коллектора. Термальная обработка возможна до 75 °C 2. Температуру можно регулировать при помощи термостата 3 на панели управления. Опустошение котла облегчается благодаря наличию 4 выходного клапана DN40.

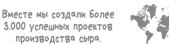
ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:

Высокая устойчивая опора 5 для более легкого опустошения ёмкости и работы в целом • Нагрев до 90 °С позволяет расширить ассортимент изготавливаемой продукции • дроссельный клапан выходного отверстия DN 40 • Лопатки перемешиватели с электромотором • Модуль для регулирования мощности нагрева позволяет лучше контроллировать процесс • Творожная планка • Ручная сырная лира

Серия	Мощность нагрева - электро нагреватели (кВ)	Размеры (мм)			Подключение	
		Внешний диаметр	Высота без учёта опоры	Высота с учётом опоры	холодной воды (")	Вес (кг)
SKM 50	4	Ø 490	450	900	1/2	28
SKM 100	6	Ø 600	550	900	1/2	35
SKM 150	6	Ø 690	620	1000	1/2	48

В процессе постоянного улучшения наших продуктов, мы оставляем за собой право вносить технические изменения и изменять дизайн продукта без предварительного предупреждения.







Представитель: