Παστεριωτής - Παρασκευαστής Γαλακτοκομικών Προϊόντων

Ολοκληρωμένη επεξεργασία

ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ
ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Milkplan®
FARMING TECHNOLOGIES

MP Pasteurizers

Οι παστεριωτές MP Pasteurizers της Milkplan είναι εναλλάκτες θερμότητας που επεξεργάζονται θερμικά κυρίως το γάλα, για την παραγωγή διαφόρων προϊόντων του, όπως μαλακά τυριά (φέτα), γιαούρτι, σκληρά κίτρινα τυριά, παγωτά κ.ά.

Υπάρχουν τρεις τύποι παστεριωτή:
MP Milk Pasteurizer
MP Cheese Pasteurizer
MP Ice Cream Pasteurizer

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Κοινά και για τους τρεις τύπους παστεριωτών

- Εργονομική σχεδίαση και κατασκευή από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 κατάλληλο για τρόφιμα.
- Άριστη θερμομόνωση δεξαμενής με διπλό τοίχωμα και αφρό πολυουρεθάνης δύο συστατικών, φιλικής προς το περιβάλλον.
- Εναλλάκτης θερμότητας, κατασκευασμένος με τεχνολογία laser, σχεδιασμένος για την ταχύτερη ροή του νερού, για βέλτιστο βαθμό απόδοσης ώστε να συνδυάζει την εξοικονόμηση ενέργειας με την υψηλή αντοχή.
- Ενσωματωμένο μοτέρ ανάδευσης με ειδικό αναδευτήρα ανά μοντέλο, ανάλογα με την χρήση.
- Ρυθμιζόμενα ανοξείδωτα πόδια βαρέως τύπου, για σωστό αλφάδιασμα σε ανισόπεδο έδαφος.
- Ανοξείδωτος χάρακας για τη μέτρηση του όγκου του περιεχομένου.
- Ανοξείδωτος εμβαπτιζόμενος αισθητήρας NTC IP68 AISI316 για βέλτιστη απόκριση στην αλλαγή της θερμοκρασίας.
- Διάφορες χωρητικότητες.
- Ανοξείδωτος ηλεκτρονικός πίνακας με έγχρωμη οθόνη αφής για εύχρηστο έλεγχο της διαδικασίας παστερίωσης.

Λειτουργικά χαρακτηριστικά πίνακα ελέγχου

Κοινά και για τους τρεις τύπους παστεριωτών.

- Θερμική επεξεργασία του γάλακτος με πλήρως ελεγχόμενες διαδικασίες θέρμανσης, ψύξης και ανάδευσης μέσω παραμετροποιήσιμου λογισμικού.
- Επιλογή αυτόματης έναρξης/λήξης λειτουργίας ανάδευσης.
- Ηχητική και οπτική ειδοποίηση για την ολοκλήρωση κάθε φάσης παστερίωσης.

Plus

Κοινά και για τους τρεις τύπους παστεριωτών

ΘΕΡΜΑΝΣΗ

- Η παροχή ζεστού νερού στο κύκλωμα του παστεριωτή μπορεί να επιτευχθεί με κατάλληλο λέβητα/καυστήρα αερίου ή πετρελαίου ή με ηλεκτρικές αντιστάσεις.

ΨΥΞΗ

- Για την παροχή κρύου νερού στο κύκλωμα του παστεριωτή μπορούν να χρησιμοποιηθούν icebanks.

MP Milk Pasteurizer

Ο παστεριωτής MP Milk Pasteurizer προορίζεται αποκλειστικά για θερμική επεξεργασία του γάλακτος και είναι το οικονομικότερο μοντέλο παστεριωτή.

Λειτουργικά χαρακτηριστικά

- Δυνατότητα συνδυασμού με γραμμή επεξεργασίας για παραγωγή τυριών.
- Μοτέρ ανάδευσης χαμηλής ταχύτητας (30rpm), τοποθετημένο σε ειδική υπερυψωμένη ανοξείδωτη βάση πάνω από το καπάκι, για ευκολία στη συντήρηση και στον καθαρισμό.
- Πλήρως ανοιγόμενο ανοξείδωτο καπάκι.

MP Cheese Pasteurizer

Ο παστεριωτής MP Cheese Pasteuriser είναι μία αξιόπιστη και εξαιρετικά λειτουργική λύση παστερίωσης και πήξης γάλακτος στο ίδιο δοχείο, η οποία εξοικονομεί κατ' αυτόν τον τρόπο χρήμα, χώρο και χρόνο στον χρήστη από την ανάγκη αγοράς επιπλέον εξοπλισμού.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

- Ισχυρό μοτέρ ανάδευσης, προστατευμένο με ανοξείδωτο κάλυμμα, ελεγχόμενο από inverter για ακριβή ρύθμιση των στροφών ανάδευσης.
- Ανοξείδωτο χειριστήριο ρύθμισης στροφών, τοποθετημένο πάνω στον παστεριωτή, με διακόπτη επιλογής της φοράς ανάδευσης (δεξιόστροφης ή αριστερόστροφης), ενδεικτικές λυχνίες και διακόπτη κινδύνου για άμεση απενεργοποίηση της ανάδευσης.
- Βάνα εξόδου DN80 για γρήγορο άδειασμα του κάδου από τα υγρά του πήγματος.
- Τοποθέτηση του μοτέρ ανάδευσης σε αποσπώμενο και περιστρεφόμενο ανοξείδωτο βραχίονα.
- Ανοξείδωτος αποσπώμενος αναδευτήρας γάλακτος για τη διαδικασία της παστερίωσης.
- Ανοξείδωτοι αποσπώμενοι κόφτες υψηλής αντοχής και ελαστικότητας για την κοπή του πηγμένου μείγματος.
- Πλήρως αποσπώμενο ανοξείδωτο καπάκι δεξαμενής, διαιρούμενου τύπου.
- Ειδικό ανοξείδωτο αποσπώμενο φίλτρο για την συγκράτηση του τυροπήγματος κατά την διάρκεια του αδειάσματος του κάδου από τα υγρά.

Λειτουργικά χαρακτηριστικά

- Μηχανισμός ανάκλισης κάδου (κλίση 8%) με χρήση εμβόλων αέρα ή χειροκίνητα για αποστράγγιση τυροπήγματος.
- Το εμβαπτιζόμενο αισθητήριο NTC IP68 AISI316 βρίσκεται σε ειδική καμπύλη θέση (χωνευτό) μέσα στον κάδο για να μην εμποδίζει την κοπή του πήγματος.
- Πλανητική ανάδευση για επίτευξη βέλτιστης κοπής του πήγματος.

MP Ice Cream Pasteurizer

Ο παστεριωτής της Milkplan για παγωτό, MP Ice Cream Pasteuriser, είναι μία αξιόπιστη και εξαιρετικά λειτουργική λύση ανάμειξης και παστερίωσης γάλακτος και μείγματος παγωτού.

Παράλληλα με την ανάμειξη των διαφόρων υλικών (γάλακτος και παραγώγων του) γίνεται και η θερμική επεξεργασία τους. Χρησιμοποιείται για την παρασκευή παγωτού και άλλων μειγμάτων ζαχαροπλαστικής.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

- Μοτέρ ανάδευσης υψηλής ισχύος 3.000 στροφών το λεπτό.
- Ανοξείδωτος αναδευτήρας με πτερύγια ειδικού τύπου.
- Ανοξείδωτο προστατευτικό πλέγμα προστασίας της φτερωτής.

Λειτουργικά χαρακτηριστικά

- Έδραση του μοτέρ ανάδευσης σε σταθερό τμήμα του καπακιού για επίτευξη της απαιτούμενης σταθερότητας.
- Ανοιγόμενα και αποσπώμενα καπάκια, για την εύκολη είσοδο των πρώτων υλών στο εσωτερικό του.
- Είσοδος γάλακτος στο καπάκι με σύστημα χαμηλού αφρισμού.

09109103001

3ο χλμ. Επαρχιακής οδού Λαγκαδά - Κολχικού
572 00 Λαγκαδάς, Θεσσαλονίκη

T/F 23940 20400
E sales@milkplan.com

www.milkplan.com