

# MP Pasteurisatoren

Die Pasteurisatoren von Milkplan haben eine extra große Verdampferoberfläche (am Boden und rund um die Kesselwand) zur Hitzebehandlung der Milch für die Produktion einer breiten Palette von Milchprodukten, wie Weichkäse (Feta), Joghurt, gelbem Hartkäse, Eiscreme usw.



Spezifikationen

## TECHNISCHE MERKMALE (Gemeinsame Merkmale für beide Typen)

1. Ergonomisches Design und durch Verwendung von AISI-304-Edelstahl lebensmittelverträglich.
2. Hervorragende Kesselisolation durch Doppelmantel mit umweltfreundlichem Zweikomponentenpolyurethan.
3. Wärmetauscher am Boden und an den Kesselwänden, entworfen für den schnelleren Wasserdurchfluss und produziert in Lasertechnologie, bieten optimale Effizienz und Energieeinsparung kombiniert mit Langlebigkeit.
4. Integrierter Rührwerksmotor mit automatischem Start/Stopp und speziellem Rührwerk je nach Modell und Verwendung.
5. Verstellbare, hochbelastbare Edelstahlfüße zur Ausrichtung auf unebenem Untergrund.
6. Edelstahl-Tauchsensoren für die Temperaturanzeige.

## HEIZ- UND KÜHLLÖSUNGEN

Der Wärmetauscher wird zum Erhitzen und Kühlen verwendet.



 **milkplan**<sup>®</sup>

## Milkplan auf einen Blick



2 Fertigungsstätten in  
Griechenland  
30.000 qm  
Einrichtungen in Firmenbesitz



Forschung & Entwicklung  
Kontinuierliche Investitionen in Ressourcen,  
neue Produkte und Technologien.



Mehr als 140 Mitarbeiter  
Altersdurchschnitt 37 Jahre



Nr. 1 in Griechenland  
Mehr als 1 500 Melksysteme und 35 000  
Milchkühltanks auf Bauernhöfen und in Käsereien



Exporte in mehr als 95  
Länder  
18 neue Länder die letzten drei Jahre



80% internationaler Vertrieb  
Kontinuierliches Umsatzwachstum

7. In verschiedenen Produktionsgrößen lieferbar.
8. Elektronisches Bedienfeld aus Edelstahl mit farbigem Touchscreen zur einfachen Steuerung des Pasteurisierungsverfahrens.
9. Thermische Milchverarbeitung (Erhitzen, Kühlen, Rühren) vollständig über konfigurierbare Software gesteuert.
10. Akustischer und optischer Alarm für den Abschluss aller Phasen des Pasteurisierungsprozesses.
11. Kann mit einer Produktionslinie für Käse kombiniert werden.

Obwohl alle Anstrengungen unternommen wurden, um die Richtigkeit der Informationen in dieser Broschüre zu gewährleisten, übernimmt Milkplan keine Verantwortung für Auslassungen oder Druckfehler. Informationen dieser Broschüre können sich ohne Vorankündigung ändern. Milkplan behält sich alle Rechte hinsichtlich ihrer Markenzeichen vor. Jede unbefugte Verwendung eines Markenzeichens im Besitz von Milkplan oder jede Verwendung eines Markenzeichens, die Verwechslungen hervorruft oder eine Verwechslungsgefahr mit Markenzeichen im Besitz von Milkplan darstellen könnte, ist eine Verletzung der ausschließlichen Rechte von Milkplan. Alle Rechte vorbehalten.

 **We have a plan.**

3,km Lagada-Kolchiko, 57 200 / PF 212,  
Thessaloniki

T/F: +30 23940 20400  
E: sales@milkplan.com

[www.milkplan.com](http://www.milkplan.com)

[www.milkplan.com](http://www.milkplan.com)



Präsenz  
in über 95  
Ländern weltweit

**MP Milk Pasteurizer**  
**MP Cheese Pasteurizer**  
Pasteurisatoren  
für Milchprodukte  
#milkplanners

 **milkplan**<sup>®</sup>

# Wir haben einen Plan und helfen Ihnen neue Milchprodukte zu schaffen

Sie hatten schon immer eine Vision, Ihr Unternehmen zu erweitern und neben der reinen Milchproduktion weitere aufregende Produkte wie Fetakäse, Weichkäse, Joghurt oder gelbe Hartkäse zu entwickeln? Wir von Milkplan teilen diese kreative Vision und können Ihnen bei der Verwirklichung helfen, indem wir Ihnen die richtige Gerätelösung für ihre spezifischen Bedürfnisse anbieten.

Unsere langjährige Erfahrung in Produktion, Installation und Wartung ist Ihre Garantie für beste Ergebnisse bei der alltäglichen Arbeit. Die Milkplan-Systeme werden produziert zur Verbesserung von Unabhängigkeit und Wachstum Ihres Unternehmens. Sie können an jeden Aufstellungsort angepasst werden und erfüllen die strengen ISO-Normen.



## MP Milk Pasteurizer

Der MP Pasteurizer ist eine zuverlässige und effiziente Lösung für eine Milchkapazität von 50 bis 1500 l. Er hat eine extra große Verdampferoberfläche (am Boden und rund um die Kesselwand) für das schnelle Einleiten der Hitze in die Milch.

Ein elektronisches PLC-Bedienfeld sorgt für den richtigen Betrieb und die Optimierung von Heiz- und Kühlvorgängen während des Pasteurisierens.

### TECHNISCHE MERKMALE

1. Pasteurisierungstemperatur bis 85 °C.
2. Kann mit einer Produktionslinie für Käse kombiniert werden.
3. Rührwerksmotor mit niedriger Drehzahl (30 U/min), montiert in einer speziellen, erhöhten Edelstahlbasis auf dem Deckel, für bessere Reinigung und leichtere Instandhaltung.
4. Vollständig zu öffnender Edelstahldeckel.
5. Für alle Spannungen und Frequenzen lieferbar.



## MP Cheese Pasteurizer

Der MP Cheese Pasteurizer ist eine zuverlässige und flexible Lösung für die Milchpasteurisierung und die Koagulation im selben Kessel. Mit ihm sparen Sie Gerätekosten, Platz und Produktionszeit. Lieferbar für Kapazitäten von 220-1000 l.

### TECHNISCHE MERKMALE

1. Leistungsstarker Rührwerksmotor, gesteuert durch einen Wechselrichter für die genaue Einstellung der Rührgeschwindigkeit (im und gegen den Uhrzeigersinn).
2. Neigungsmechanismus für den Kessel (bis zu 8 %) mit pneumatischen Kolben oder im manuellen Betrieb für das entmolken der Dickete.
3. DN80 Ventilauslass zum schnellen Entleeren des Kessels.
4. Abnehmbarer rotierender Edelstahlarm am Rührwerksmotor.
5. Herausnehmbare langlebige Käseharte und Rührblätter aus Edelstahl von großer Elastizität und Langlebigkeit zum gleichmäßigen Schnitt der Dickete.
6. Für alle Spannungen und Frequenzen lieferbar.

