



m
Milkplan®

MP Milk Pasteurizer
MP Cheese Pasteurizer
Pasteurizador para
productos lácteos.

#milkplanners

www.milkplan.com



Presente en
más de 95 países
de todo el mundo

Tenemos un plan para ayudarte a crear nuevos productos lácteos

Siempre tuvo la visión de expandir su negocio creando productos nuevos y emocionantes, excepto para su producción de ordeño, como queso feta y queso blanco, yogurt, queso duro o crema. En Milkplan compartimos esta visión creativa y podemos ayudarte a hacerla realidad guiándolo a la solución de equipo adecuado para sus necesidades específicas.

Los sistemas de Milkplan trabajan para su independencia y crecimiento. Adaptables a cualquier requisito de espacio, están certificados de acuerdo con las más estrictas especificaciones ISO. Nuestra larga experiencia en la fabricación, instalación y mantenimiento garantiza que siempre tenga el mejor aliado en su trabajo diario y los mejores resultados posibles.



MP Milk Pasteurizer

MP Pasteurizer es una solución de pasteurización confiable y eficiente para capacidad de leche de 50 a 1500 litros. Tiene una superficie de evaporador extendida (en la parte inferior y alrededor del tanque) para una rápida disipación a la leche.

Un panel de control electrónico PLC garantiza la correcta operación y optimización de los procesos de calefacción y refrigeración durante la pasteurización.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. Temperatura de pasteurización hasta 85 ° C.
2. Se puede combinar con una línea de procesamiento para la producción de queso.
3. Motor de agitación de baja velocidad (30 rpm), instalado en una base elevada especial en la tapa, para facilitar la limpieza y el servicio.
4. Tapa de acero inoxidable que se abre completamente.
5. Disponible en todos los voltajes y frecuencias de operación. Y válvulas de mariposa.



MP Cheese Pasteurizer

MP Cheese Pasteurizer es una solución confiable y flexible para la pasteurización y coagulación de la leche en el mismo tanque, ahorrando así costos de equipo, espacio y tiempo del usuario. Disponible en capacidades 200 - 1000 lt.



ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. Potente motor de agitación controlado por inversor con interruptor para la dirección de agitación (en sentido horario o antihorario)
2. Mecanismo de inclinación del tanque (8% de inclinación) con pistones neumáticos o manualmente para el drenaje de la cuajada.
3. Válvula de salida DN80 para drenaje rápido de líquidos.
4. Instalación del motor de agitación en un brazo de acero inoxidable extraíble y giratorio.
5. Cortadores de acero inoxidable desmontables y paleta de alta durabilidad y elasticidad para el corte de la mezcla coagulada.
6. Disponible en todos los voltajes y frecuencias, voltajes y frecuencias de operación y válvulas de mariposa.



MP Pasteurizers

Los pasterizadores por lotes de Milkplan tienen una superficie de evaporador extendida (en la parte inferior y alrededor del tanque) para el procesamiento térmico de la leche, para la producción de una amplia gama de productos lácteos como queso blanco (feta), yogur, queso duro, helado, etc.



Especificaciones

ESPECIFICACIONES TECNICAS (Común para los dos tipos)

1. Diseño ergonómico y acero inoxidable AISI 304 de calidad alimentaria.
2. Excelente aislamiento del tanque con doble pared y espuma de poliuretano ecológica de dos componentes.
3. Intercambiador de calor con superficie en el fondo y alrededor del tanque, fabricado con tecnología láser, diseñado para un flujo de agua más rápido que proporciona una eficiencia óptima y combina ahorro de energía y alta durabilidad.
4. Motor de agitación integrado con arranque / parada automático y con un agitador especial por modelo según el uso.
5. Patas ajustables de acero inoxidable reforzadas para nivelar en superficies irregulares.
6. Sensor de inmersión de acero inoxidable para indicación de temperatura.
7. Disponible en una variedad de capacidades diferentes.
8. Panel de control electrónico de acero inoxidable con pantalla táctil de color para un fácil control del proceso de pasteurización.
9. El procesamiento térmico de la leche (calentamiento, enfriamiento y agitación) se controla completamente mediante un software configurable.
10. Alarmas audibles y visuales para la finalización de cada fase.
11. Se puede combinar con una línea de procesamiento para la producción de queso.

SOLUCIONES DE CALENTAMIENTO Y REFRIGERACIÓN

El intercambiador de calor se utiliza para calentar y enfriar.



Milkplan de un vistazo



2 fábricas en Grecia

30.000 metros cuadrados de instalaciones privadas



Investigación y desarrollo

Inversiones continuas en recursos, nuevos productos y tecnologías



Más de 140 empleados

edad promedio de 37 años



No 1 en Grecia

Más de 1000 sistemas de ordeño.
35,000 tanques de enfriamiento de leche en granjas y queserías



Exportaciones en más de 95 países

18 nuevos agregados durante los últimos 3 años



80% de ventas internacionales

Incremento continuo de ventas

Si bien se han hecho todos los esfuerzos para garantizar la precisión de la información en este folleto, Milkplan no asume ninguna responsabilidad por omisiones o errores tipográficos. El material incluido en este folleto está sujeto a cambios sin previo aviso. Milkplan se reserva todos los derechos con respecto a sus marcas registradas. Cualquier uso no autorizado de cualquier marca registrada propiedad de Milkplan o cualquier uso de una marca comercial que sea confusamente similar o que pueda causar confusión con una marca registrada propiedad de Milkplan constituiría una infracción de los derechos exclusivos de Milkplan. Todos los derechos reservados.



We have a plan.

3rd km. Lagkadas - Kolchiko, Lagkadas,
572 00 / P.O. Box 212, Thessaloniki, Greece

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

www.milkplan.com