



Milkplan[®]

MP Пастеризатор молока
MP Пастеризатор сыра
Пастеризатор для
МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

#milkplanners

www.milkplan.com



Присутствие
в более чем 95 странах
мира

We have a plan. 

Наш план - помочь Вам произвести новую МОЛОЧНУЮ ПРОДУКЦИЮ

У вас всегда была мечта расширить свой бизнес, произвести новые, интересные продукты, кроме самого молока, такие как фета и белый сыр, йогурт, твердый сыр или сливки. Мы в Milkplan разделяем Вашу мечту и можем помочь Вам воплотить ее в жизнь, предоставив необходимое именно Вам оборудование.

Продукция Milkplan создана для Вашего развития и независимости. Ее можно устанавливать в любых помещениях. Она сертифицирована в соответствии со строгими стандартами ISO. Наш многолетний опыт в производстве, установке и обслуживании гарантирует, что у Вас всегда будет лучший союзник в Вашей повседневной работе и наилучшие результаты.



MP Пастеризатор молока

MP Пастеризатор - это надежное и эффективное решение для пастеризации молока в емкостях от 50 до 1500 литров. Он оснащен теплообменниками на дне и на стенках емкости для быстрой термообработки молока.

Электронная панель управления PLC обеспечивает правильную работу и оптимизацию процессов нагрева и охлаждения во время пастеризации.

Технические характеристики

1. Температура пастеризации до 85 °С.
2. Может сочетаться с линией для производства сыра.
3. Двигатель с низкой скоростью перемешивания (30 об / мин), установленный на специальном приподнятом основании на крышке, для легкой промывки и обслуживания.
4. Полностью открывающаяся крышка из нержавеющей стали.
5. Доступный во всех напряжениях и частотах и с любыми клапанами типа бабочка.



MP Пастеризатор сыра

MP Пастеризатор сыра является надежным и в высшей степени функциональным решением для пастеризации и коагуляции молока в одной емкости, что позволяет снизить стоимость оборудования, пространство и время. Доступен в емкостях 200 - 1000 литров.



Технические характеристики

1. Мощный мотор-редуктор, управляемый частотным преобразователем с переключателем для регулирования направления перемешивания (по часовой стрелке или против часовой стрелки)
2. Механизм наклона емкости (наклон 8%) с воздушными поршнями или вручную для слива смеси.
3. Выход dN80 для быстрого слива смеси.
4. Мотор-редуктор установлен на съемном и вращающемся кронштейне из нержавеющей стали.
5. Съемные резаксы из нержавеющей стали и лопасти с высокой прочностью и эластичностью для резки коагулированной смеси.
6. Доступный во всех напряжениях и частотах и с любыми клапанами типа бабочка



MP

Пастеризаторы

Пастеризаторы Milkplan оснащены теплообменниками на дне и на стенках емкости для термообработки молока и производства широкого ассортимента молочных продуктов, таких как белый сыр (фета), йогурт, твердый сыр, мороженое и т. д.



Спецификации

Технические характеристики (Общие для всех типов)

1. Эргономичный дизайн и высококачественная конструкция из пищевой нержавеющей стали AISI304.
2. Отличная теплоизоляция емкости двухкомпонентном экологически чистым пенополиуретаном.
3. При производстве теплообменников используются лазерные технологии, а специальный дизайн, обеспечивающий увеличение скорости потока воды, способствует оптимизации эффективности, а также позволяет сочетать энергосбережение и долговечность.
4. Встроенный мотор-редуктор с автоматическим пуском / остановкой и со специальной мешалкой в зависимости от модели пастеризатора.
5. Прочные регулируемые ножки из нержавеющей стали для выравнивания на неровных поверхностях.
6. Датчик погружения из нержавеющей стали для точного измерения температуры.
7. Модели доступны в разных объемах.
8. Электронная панель управления из нержавеющей стали с цветным сенсорным экраном для облегчения контроля процесса пастеризации.
9. Термообработка молока (нагрев, охлаждение и перемешивание) полностью контролируется с помощью настраиваемого программного обеспечения.
10. Звуковая и визуальная сигнализация при завершении каждого этапа.
11. Может сочетаться с линией для производства сыра.

РЕШЕНИЕ ДЛЯ НАГРЕВА И ОХЛАЖДЕНИЯ

Теплообменник используется для нагрева и для охлаждения.

Milkplan одним взглядом



2 завода в Греции

30.000 кв.м.
объектов частной собственности



Исследование и разработки

Постоянные инвестиции в ресурсы, новую
продукцию и технологии



Больше 140 персонал

средний возраст 37 лет



№ 1 в Греции

Более 1000 доильных залов.
35000 танков-охладителей на
фермах и молочных заводах.



Экспорт в 95 стран
и более

18 новых стран за последние 3 года



80% экспорт

Постоянный рост продаж

официальный дилер



Несмотря на все усилия, направленные на обеспечение точности информации в этой брошюре, Milkplan не несет ответственности за упущения или типографические ошибки. Материал, включенный в эту брошюру, может быть изменен без предварительного уведомления. Milkplan оставляет за собой все права на товарные знаки. Любое несанкционированное использование какого-либо товарного знака, принадлежащего Milkplan, или любое использование аналогичного товарного знака, что может вызвать путаницу с товарным знаком, принадлежащим Milkplan, будет представлять собой нарушение исключительных прав Milkplan. Все права защищены.



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