Dane aktualne na dzień: 01-11-2026 05:22

Link do produktu: https://www.ikrtech.pl/maselnica-400-litrow-p-303.html

Maselnica 400 litrów

Dostępność	**Na zamówienie**

Opis produktu

Maselnica o pojemności 400 litrów – maselnica okresowego działania typu bębnowego, przeznaczona do ubijania śmietany, wcześniej uzyskanej poprzez odwirowanie w separatorze, w masło śmietankowe. Śmietanę o zawartości tłuszczu od 25 do 40 procent wlewa się przez otwór do bębna maselnicy, mniej więcej do 0,4–0,5 (do połowy) całkowitej objętości geometrycznej.

Dla uzyskania wysokiej jakości masła śmietankowego napełnianie maselnicy śmietaną należy wykonywać w granicach 0,4–0,5 całkowitej objętości. Na przykład, do maselnicy o objętości geometrycznej 100 litrów wlewa się jednorazowo od 40 do 50 litrów śmietany, aby uzyskać najlepszy proces ubijania. Czas ubijania wynosi od 40 do 120 minut i zależy od temperatury, składu surowca oraz stopnia pasteryzacji. Wewnątrz bębna znajdują się łopatki, które unoszą śmietanę, a następnie, opadając pod własnym ciężarem, rozbijają ją wewnątrz bębna.

Wielokrotne powtarzanie uderzeń i mieszania prowadzi do zagęszczenia masła, w wyniku czego powstaje produkt o plastycznej konsystencji. Bęben zatrzymuje się po wytworzeniu ziaren masła, a następnie maślanka jest spuszczana do bańki przez zawór spustowy. Ziarna masła są ubijane do momentu, aż powstanie jednolita warstwa masła.

Konstrukcja maselnicy:

Konstrukcyjnie maselnica składa się z cylindrycznego, poziomego zbiornika (bębna) (1), który jest zamontowany na ramie (2). Wewnątrz zbiornika znajdują się cztery specjalne łopatki, umieszczone pod określonym kątem. Motoreduktor (3) również jest zamontowany na ramie i połączony ze zbiornikiem za pomocą sprzęgła. Za jego pomocą odbywa się obrót zbiornika wokół własnej osi. Zbiornik wyposażony jest w właz do napełniania śmietaną (4) oraz zawór do spuszczania maślanki (5). Na końcu zbiornika znajduje się okienko inspekcyjne o średnicy 50 mm (6), które służy do obserwacji procesu ubijania masła.

Po bardziej szczegółowe informacje prosimy o kontakt z naszymi menedżerami!

Firma IKR GROUP.