

Link do produktu: <https://www.ikrtech.pl/kociol-serowarski-300-litrow-p-290.html>



Kocioł serowarski 300 litrów

Dostępność

Na zamówienie

Opis produktu

IKR GROUP oferuje i produkuje szeroką gamę urządzeń, części zamiennych dla właścicieli gospodarstw mlecznych, zakładów mleczarskich i restauracji. Oferujemy kotły serowarskie, pasteryzatory, kotły, pojemniki ze stali nierdzewnej z płaszczem grzewczym lub bez o pojemności: 50l, 65l, 100l, 200l, 300l, 500l.

Kocioł serowarski przeznaczony jest do produkcji: mleka pasteryzowanego, twarogu, serów miękkich i twardych, kefiru, jogurtów itp.

Kompletny zestaw kotła serowarskiego na 300 litrów:

- pojemnik na mleko z płaszczem grzewczym, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości min. 2 mm;
- pokrywa (z reguły z dwóch połówek stali nierdzewnej AISI 304);
- motoreduktor (moc – 0,37 kW);
- rura spustowa surowca (przepustnica DN 80);
- dysza przelewowa wody w płaszcz grzewczy, dysza doprowadzająca wodę do chłodzenia wodą;
- łatwo zdejmowane mieszadło do mieszania mleka i twarogu;
- przecinak, harfa, krajacz do skrzepu (poziome i pionowe);
- listwa pomiarowa;
- noża do cięcia skrzepu;
- kurtyna (książka) do spuszczenia serum;
- panel sterowania.

W serowni realizowane są następujące procesy:

- automatyczne nagrzewanie do zadanej temperatury i utrzymywanie w tej temperaturze przez określony czas;
- automatyczne chłodzenie mleka;
- automatyczne mieszanie mleka i twarogu zarówno zgodnie z ruchem wskazówek zegara, jak i przeciwnie do ruchu wskazówek zegara;
- dojrzewanie mleka;
- dojrzewanie skrzepu (fermentacja);
- krojenie skrzepu serowego;
- odsączanie serwatki i tworzenie warstwy sera.

Specyfiką tych kotłów jest to, że są one przetwarzane metodą szkiełkowania, co z kolei zmniejsza podatność powierzchni na zanieczyszczenia, powstawanie rys i otarć, dzięki czemu wygląd kotłów zachwyci Państwa wiele lat.

W ten sam sposób, kupując od nas kotły, dajemy Państwu w prezencie literaturę, przepisy i technologie produkcji różnych fermentowanych produktów mlecznych.

Wraz z każdą serownią dostarczamy kompletny pakiet dokumentów: faktura, karta gwarancyjna, paszport, instrukcja obsługi, schemat podłączenia.

Na życzenie klienta nasza firma dodatkowo opracowuje indywidualne technologie, mapy technologiczne oraz wykonuje prace uruchomieniowe i instalacyjne wraz ze szkoleniem personelu.

Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje, skontaktuj się z nami!