Dane aktualne na dzień: 31-10-2026 10:45

Link do produktu: https://www.ikrtech.pl/kociol-serowarski-typu-zamknietego-12-000-litrow-p-387.html

Kocioł serowarski typu zamkniętego 12 000 litrów

Dostępność **Na zamówienie**

Opis produktu

Kocioł serowarski typu zamkniętego 12 000 l. Cięcie i mieszanie skrzepu w zamkniętym zbiorniku. Sprawdź wyposażenie i wariant wykonania.

Kocioł serowarski typu zamkniętego przeznaczony jest do realizacji pełnego cyklu operacji w produkcji serów różnych rodzajów – od serów kwasowo-mlecznych i miękkich po sery solankowe oraz półtwarde. Urządzenie zapewnia przyjmowanie znormalizowanej mieszanki, dozowanie kultur starterowych i enzymów, formowanie skrzepu, jego obróbkę, podgrzewanie, mieszanie oraz odprowadzanie ziarna serowego.

Kocioł serowarski wykonany jest w postaci **trójściennego, termoizolowanego zbiornika ze stali nierdzewnej**. Wewnętrzna wanna o specjalnie zaprojektowanej geometrii zapewnia ciągły ruch produktu i eliminuje powstawanie tzw. martwych stref podczas cięcia i mieszania. Nad zbiornikiem zamontowany jest napędowy motoreduktor sterujący pracą uniwersalnego mechanizmu mieszającego. Element roboczy – **mieszadło planetarne (automatyczne harfy z ostrymi, cienkimi ostrzami)** – umożliwia pracę w dwóch trybach:

- cięcie i formowanie ziarna serowego podczas pracy w jednym kierunku;
- delikatne mieszanie oraz utrzymanie struktury ziarna serowego podczas pracy w kierunku przeciwnym.

W dolnej części urządzenia znajduje się **zawór spustowy**, który umożliwia odprowadzanie ziarna serowego wraz z serwatką lub całkowite opróżnienie wanny. Pod pokrywą zamontowane są **stacjonarne głowice myjące** przystosowane do podłączenia instalacji CIP, zapewniające skuteczne mycie sanitarne bez konieczności demontażu urządzenia.

Podgrzewanie produktu odbywa się za pomocą **gorącej wody doprowadzanej do płaszcza grzewczego**, umieszczonego na dnie i ścianach zbiornika. Temperatura jest kontrolowana automatycznie, co umożliwia precyzyjne utrzymanie parametrów pasteryzacji, podgrzewania skrzepu lub obróbki termicznej zgodnie z technologią produkcji danego rodzaju sera.

Kocioł serowarski wyposażony jest w **czujniki poziomu i temperatury oraz falownik**, który zapewnia płynną regulację prędkości mieszania w zależności od procesu technologicznego. Dla zwiększenia bezpieczeństwa zastosowano **blokadę pracy mechanizmu mieszającego przy otwartej pokrywie**.

Zalety i cechy:

- uniwersalność – odpowiedni do produkcji szerokiej gamy serów;
- konstrukcja zamknięta zapewniająca czystą i bezpieczną produkcję;
- zoptymalizowany kształt wanny bez stref zastojowych;
- mieszadło planetarne umożliwiające delikatną obróbkę ziarna;
- precyzyjna regulacja prędkości i temperatury;

- możliwość całkowitego opróżnienia zbiornika;
- wygodne podłączenie do instalacji CIP;
- możliwość integracji z liniami zautomatyzowanymi.

Produkujemy **zamknięte kotły serowarskie o pojemnościach od 2 000 do 15 000 litrów**, z możliwością dostosowania konstrukcji do indywidualnych wymagań technologicznych klienta.

Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje, skontaktuj się z nami.

IKR GROUP Sp. z o.o.