Dane aktualne na dzień: 31-10-2026 01:55

Link do produktu: https://www.ikrtech.pl/prasa-do-sera-pneumatyczna-jednocylindrowa-na-4-formy-p-325.html

Prasa do sera pneumatyczna jednocylindrowa na 4 formy

Opis produktu

Prasa do sera pneumatyczna jednocylindrowa na 4 formy. Prasowanie masy serowej w formach. Sprawdź konstrukcję, liczbę stanowisk i wymagania zasilania.

Firma **IKR GROUP** oferuje **prasę pionową do sera**, przeznaczoną do prasowania wszystkich rodzajów serów, w tym serów szwajcarskich (z wyjątkiem serów o wydłużonym cylindrycznym kształcie), realizującą cztery podstawowe funkcje:

- zagęszczanie masy serowej,
- usuwanie części serwatki,
- nadawanie masie serowej odpowiedniego kształtu,
- tworzenie zamkniętej warstwy powierzchniowej sera.

Prasa składa się ze spawanej podstawy, pionowych cylindrycznych słupków, nierdzewnych półek dociskowych, układu pneumatycznego i siłownika pneumatycznego. Formy z masą serową umieszczane są na półkach. Sprężone powietrze z kompresora doprowadzane jest do filtra-regulatora ciśnienia, gdzie ustawia się ciśnienie robocze prasy dla danego rodzaju sera. Ciśnienie robocze w układzie kontrolowane jest za pomocą manometru. Sprężone powietrze po filtrze trafia do rozdzielacza skoku, który steruje kierunkiem ruchu tłoczyska siłownika pneumatycznego.

Cechą szczególną tej prasy pneumatycznej jest **precyzyjna regulacja siły docisku** dzięki zastosowaniu filtra-regulatora i kontrolera ciśnienia manometru z dokładnością do **0,01 bar**.

Wszystkie prasy do sera można podzielić na trzy grupy: **pionowe, poziome i tunelowe**. Każdy rodzaj prasy ma swoje zastosowanie. Prasa pionowa idealnie sprawdzi się w serowarni lub mleczarni, gdzie stosuje się kilka formatów form: okrągłe, kwadratowe, prostokątne i cylindryczne. Na prasie pionowej można prasować różne formaty form, co jest bardzo wygodne — dlatego oferujemy właśnie te urządzenia.

Oferujemy **pionowe prasy do sera** z maksymalnie **6 sekcjami** i do **5 półek w jednej sekcji**. Wymiary płyt dociskowych obliczane są w zależności od wymiarów form używanych w produkcji sera. Skok tłoczyska siłownika pneumatycznego dobierany jest w zależności od liczby płyt dociskowych i rozmiarów form serowych.

Każda prasa jest **projektowana indywidualnie** w zależności od objętości sera, wymiarów form, wysokości pomieszczenia oraz dostępnej przestrzeni produkcyjnej. **Formy do sera i kompresor nie są dołączone.** W zależności od modelu prasy można u nas zamówić również formy do sera.

Zalety prasy pneumatycznej do sera:

- prasowanie serów odbywa się bez udziału człowieka,
- wysoka wydajność (ciśnienie do 150 kg),
- niezawodna i trwała w eksploatacji, wykonana w całości ze stali nierdzewnej **AISI 304**.

Po prasowaniu otrzymasz wysokiej jakości produkt o doskonałych walorach smakowych i cechach: gładkiej skórce, zwartej i jednorodnej strukturze sera oraz idealnym kształcie.

Po więcej informacji prosimy o kontakt z naszymi menedżerami!

Firma IKR GROUP