



**Оборудование, интеграция процессов и арматура
для пищевой промышленности**

Solutions

MADE IN GERMANY

М
и
к
р
о

М
о
л
о
к
о
в
о
д
о
в
о
д
н
о
е

Небольшое производство на маленькой площади.

Охлаждение и пастеризация в танке. С подключением сепаратора возможно обезжиривание или нормализация молока по жирности. Сырые сливки используются для производства питьевых сливок, сметаны или масла. Молоко может быть переработано в питьевое молоко или молочные коктейли.

Kleinmolkerei zur Milchverarbeitung auf kleinstem Raum.

Kühlen und pasteurisieren in einem Tank. Mit einem zusätzlichen Separator kann die Milch entrahmt werden bzw. der gewünschte Fettgehalt in der Milch eingestellt werden. Der abgetrennte Rahm kann als Sahne, Smetana oder Butter verwertet werden. Die Milch kann zu Trinkmilch oder Milchlischgetränk verarbeitet werden.



Пастеризатор периодического действия для производства питьевого молока и молочных напитков объемом: 150; 250; 500; 750 и 1000 л. Изготовлен из нержавеющей стали, снабжен мешалкой, электрическим нагреванием и пластинчатым теплообменником для охлаждения через двойную рубашку холодной водой.

Batchpasteur zur Herstellung von Trinkmilch und Milchlischgetränke in den Größen: 150; 250; 500; 750 und 1.000 l hergestellt aus Edelstahl mit Milchrührwerk, elektrische Aufheizung und Plattenwärmetauscher zur Kühlung über den Doppelmantel mit Heißwasser und Kühlwasser.



Маслобойка для переработки сливок

Butterfass zur Rahmverarbeitung



Установка для расфасовки в стаканчики с диаметром крышек 75 или 95 мм

Becherfüller für Deckel 75 oder 95 mm



Оборудование, интеграция процессов и арматура для пищевой промышленности

Solutions

MADE IN GERMANY

Мультифункциональный танк для пастеризации, охлаждения и переработки молока в питьевое молоко, кефир, кисломолочные продукты, творог или сыр объемом: 150; 250; 500; 750 и 1000 литров с заменяемыми устройствами для резки и перемешивания и съемной крышкой. Молоко пастеризуется через двойную рубашку горячей водой, охлаждается холодной водой, а затем перерабатывается в различные молочные продукты.

Multifunktionsstank zum Pasteurisieren, Kühlen und Verarbeiten von Milch zu Trinkmilch, Kefir, Sauermilchprodukte, Tworog oder Käse. In den Größen 150; 250; 500; 750 und 1.000 Liter mit austauschbarem Rühr- und Schneidwerkzeug und abnehmbarem Deckel. Die Milch wird über den Doppelmantel mit Heißwasser pasteurisiert, mit Kühlwasser gekühlt und dann zu den verschiedenen Produkten verarbeitet.



подготовка сырного зерна
Käsebruchbereitung



Штапельный пресс для приготовления сыра, возможно использование различных форм для сыра
Stapelpresse zur Käseproduktion, Es können verschiedene Käseformen eingesetzt werden



розлив сырного зерна
Käsebruchabfüllung



Оборудование, интеграция процессов и арматура для пищевой промышленности

Solutions

MADE IN GERMANY

Для разных сортов сыра, таких как камамбер, полутвёрдые сыры, такие как гауда, и твердые сыры, такие как, например, российский, возможно использовать различные формы.

Es können viele verschiedene Käseformen für verschiedene Käsesorten eingesetzt werden, für Weichkäse wie z.B. Camembert, Schnittkäse z.B. Gouda und Hartkäse z.B. Rossisky

М
и
к
р
о
м
о
л
к
е
р
и



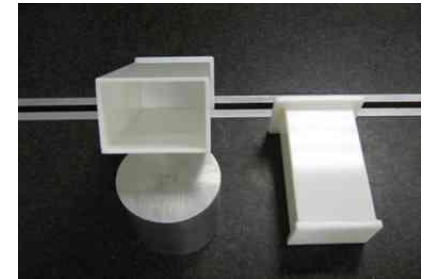
различные
формы для
мягкого сыра

Verschiedene
Weichkäseformen

Формы с сеткой для производства
полутвердых сыров (гауда и т.д.)
Formen mit Netz zur Herstellung von
Schnittkäse (Gouda, etc.)



Прессформа с крышкой
Pressform mit Deckel



Блокформы для
производства
различных
мягких и
полутвердых
сыров

Blockformen zur
Herstellung
verschiedener
Weichkäse und
halb feste Käse

Блокформы для брынзы и феты
Blockformen für Brinsa, Feta, etc.



Различные прессформы
Verschiedene Pressformen

