



Mol-Prom Oferta handlowa Mini Line

Oferowana przez naszą firmę linia wykonana jest w 100% w stanie gotowości montażowej. Umożliwia produkcję szerokiej gamy produktów zgodnie z nowoczesnymi normami i przepisami technologicznymi, z zachowaniem sekwencji operacji technologicznych.

Na tej linii możliwe jest przyjęcie mleka i jego oczyszczenie; tymczasowe przechowywanie; chłodzenie lub ogrzewanie w razie potrzeby; czyszczenie o wysokiej tonacji podczas separacji i normalizacja mleka, co jest konieczne przy wytwarzaniu różnych rodzajów produktów mlecznych (mleko pasteryzowane, sfermentowane produkty mleczne, twarożek, miękki ser, masło itp.); pasteryzację mleka w wysokich temperaturach.

Automatyczne utrzymanie wymaganych warunków temperaturowych, co pozwala na produkcję szerokiej gamy serów solanych i sfermentowanych produktów mlecznych.

Ze względu na rozwinięty system powierzchni wymiany ciepła, obecność mieszadła, a także system wymuszonej recyrkulacji chłodziwa, mleko jest szybko podgrzewane i chłodzone, co pozwala osiągnąć oszczędność energii do 30% w porównaniu z analogami. Ogrzewanie chłodziwa może odbywać się za pomocą różnych źródeł energii (energia elektryczna 380/220V, Gaz, para, paliwo stałe). Wszechstronność naszych urządzeń pozwala produkować wysoce konkurencyjne produkty mleczne (organiczne), które są bardzo poszukiwane na rynku.

Cechy konstrukcyjne linii (lekkość i małe wymiary poszczególnych węzłów) pozwalają na instalację w małych pomieszczeniach produkcyjnych przy użyciu istniejących otworów drzwiowych i okiennych.

DANE TECHNICZNE:

N ^o	Określenie		
1	Produkcja mleka przetworzonego, max	L / na zmianę	1000
2	Zainstalowana moc, nie więcej	kW	15=21
3	Temperatura pasteryzacji mleka i śmietany, max	°C	105
4	Temperatura chłodzenia mleka i śmietanki, nie mniej	°C	10-15
5	Zużycie wody, nie więcej	m ³ /dobu	0,5-1
6	Zużycie wody z T = 8 ±2oC, nie więcej (chłodziwa)	m ³ /h	1-2
8	Masa sprzętu, nie więcej	kg	500
9	Zasilanie elektryczne	W, Hz	220/380; 50
10	Liczba pracowników serwisu	osób..	1

SKŁAD LINII

N ^o	Nazwa	K/szt.	Cena
1	Kocioł warzelny-pasteryzator 350 L (chłodzenie frionem + 6 000 zł.)	1	14 150 zł.
2	Prasa do sera z dwoma tłokami	1	3 300 zł.
3	Stół formujący do sera 1500x600x850	1	800 zł.
4	Stelaż do sera - 1800x800x400	1	1 500 zł.
5	Mycie dwusegmentowe - 600x1200x850, głębokość 400	1	1 100 zł.
6	Separator 100 l	1	2 500 zł.
7	Maselnica 50l	1	5 720 zł.

8	Kamera do sera	1	3 750 zł.
9	Consola do kamery	1	2 670 zł.
10	Kapiel do solenia sera	1	3 300 zł.
11	Forma do sera 3 kg	5	150 zł.
12	Forma do sera 5 kg	5	200 zł.
13	Forma do sera 7 kg	5	250 zł.
	W sumie:		41 790 zł.

Pozdrawiam

Mol-Prom

+48577271144

+380981935195

+380664009706

<https://molprom.in.ua/pl>

<http://molprom.in.ua>

<https://mol-prom.com.ua>