

MOL PROM

Your only choice

Profesjonalny sprzęt serowarski i mleczarski



KATALOG PRODUKTÓW



Telefon
[+48 577 271 144](tel:+48577271144)



Strona internetowa
molprom.com/pl



Mail
molprom.eu@gmail.com

O firmie

MOL PROM

Your only choice

Jesteśmy producentem i dostawcą **profesjonalnego sprzętu serowarskiego i mleczarskiego**. Specjalizujemy się w projektowaniu i produkcji wysokiej jakości urządzeń dla małych i dużych serowarni, zakładów mleczarskich oraz rzemieślniczych producentów serów i produktów mlecznych.



Oferujemy kompleksowe rozwiązania:

od kotłów-pasteryzatorów, poprzez urządzenia do przetwarzania mleka, aż po pełne wyposażenie serowarni, umożliwiające automatyzację procesów technologicznych.

Wszystkie urządzenia mogą być wykonane **na indywidualne zamówienie**, zgodnie z wymaganiami klienta, np. inne pojemności, dodatkowe krany spustowe, grubość blachy, dodatkowe opcje sterowania lub mieszadła.



Telefon
[+48 577 271 144](tel:+48577271144)



Strona internetowa
molprom.com/pl



Mail
molprom.eu@gmail.com

Kotły-pasteryzatory

Profesjonalne kotły-pasteryzatory przeznaczone do podgrzewania, pasteryzacji i przetwarzania mleka, produkcji serów, twarogu, jogurtów i innych produktów mlecznych.



Główne funkcje:

- Automatyczne podgrzewanie produktu
- Pasteryzacja mleka
- Mieszanie produktu z regulacją prędkości i ruchem wstecznym mieszadła
- Programowanie do 30 własnych receptur użytkownika
- Tryb krojenia skrzepu (harfa serowarska)
- Opóźniony start procesu technologicznego
- Panel dotykowy, sterowanie Wi-Fi, cyfrowy czujnik temperatury
- Karty technologiczne z ponad 100 recepturami pod różne rodzaje sera (francuskie, włoskie, szwajcarskie i światowe)

**MOL
PROM**
Your only choice

Nie jesteś pewien, jakie urządzenie wybrać?
Dobierzemy rozwiązanie pod Twój produkt i budżet.



Napisz na WhatsApp
+48 577 271 144

Koszt zależy od:
objętości
stopnia automatyzacji
konfiguracji

Kotły-pasteryzatory

Materiały i konstrukcja:

- Stal nierdzewna AISI 304 / 316
- Grubość blachy: 2–5 mm (w zależności od pojemności)
- Równomierny podgrzew i mieszanie produktu

Dostępne pojemności kotłów:

20 L – 2500 L, możliwość wykonania pod indywidualne zamówienie klienta.



Opcje dodatkowe:

- Duży panel z rozbudowaną funkcjonalnością
- Automatyczny nóż do krojenia skrzepu (harfa)
- Koła jezdne
- Automatyczny zawór do napełniania wodą
- Kompresorowe chłodzenie (agregat chłodniczy)
- Tryb kotła serowarskiego / browaru (przełączanie w menu)



Nie jesteś pewien, jakie urządzenie wybrać?
Dobierzemy rozwiązanie pod Twój produkt i budżet.



Napisz na WhatsApp
+48 577 271 144

Koszt zależy od:
objętości
stopnia automatyzacji
konfiguracji

Parametry kotłów serowarskich

Parametr	20 L	30 L	40 L	50 L	100 L	150 L	200 L	500 L
Pojemność robocza	20 L	30 L	40 L	50 L	100 L	150 L	200 L	500 L
Pojemność rzeczywista	22 L	33 L	44 L	55 L	110 L	165 L	220 L	550 L
Średnica zbiornika	340 mm	340 mm	420 mm	420 mm	560 mm	610 mm	650 mm	900 mm
Średnica korpusu	360 mm	360 mm	450 mm	450 mm	600 mm	650 mm	690 mm	940 mm
Wymiary (D x S x W)	715×555×1140	715×555×1250	805×643×1210	805×643×1280	945×810×1320	1005×860×1430	1045×900×1515	1300×1100×1700
Wysokość do górnej płyty	840 mm	950 mm	910 mm	980 mm	1120 mm	1130 mm	1215 mm	1450 mm
Wysokość zaworu spustowego	0 mm	0 mm	0 mm	0 mm	500 mm	500 mm	500 mm	700 mm
Średnica zaworu spustowego	Ø32	Ø32	Ø32	Ø32	Ø50	Ø50	Ø50	Ø50
Moc nominalna	2 kW	3 kW	3 kW	3 kW	6 kW	9 kW	9 kW	15 kW
Napięcie	220/380 V	220/380 V	220/380 V	220/380 V	220/380 V	380 V	380 V	380 V
Maks. temperatura	do 95°C	do 95°C	do 95°C	do 95°C	do 95°C	do 95°C	do 95°C	do 95°C
Prędkość mieszadła	do 120 obr/min	do 120 obr/min	do 120 obr/min	do 120 obr/min	do 120 obr/min	do 120 obr/min	do 120 obr/min	do 120 obr/min
Automat zabezpieczający	10 A	10 A	10 A	10 A	10 A	10 A	10 A	16 A
Podłączenie wody	G 1/2"	G 1/2"	G 1/2"	G 1/2"	G 1/2"	G 1/2"	G 1/2"	G 3/4"
Materiał	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316

**MOL
PROM**
Your only choice

Nie jesteś pewien, jakie urządzenie wybrać?
Dobierzemy rozwiązanie pod Twój produkt i budżet.



Napisz na WhatsApp
+48 577 271 144

Koszt zależy od:
objętości
stopnia automatyzacji
konfiguracji

Parametry kotłów serowarskich

Parametr	750 L	1000 L	1200 L	1500 L	2000 L	2500 L	3000 L
Pojemność robocza	750 L	1000 L	1200 L	1500 L	2000 L	2500 L	3000 L
Pojemność rzeczywista	825 L	1100 L	1320 L	1650 L	2200 L	2750 L	3300 L
Średnica zbiornika	1000 mm	1150 mm	1250 mm	1400 mm	1600 mm	1750 mm	1900 mm
Średnica korpusu	1050 mm	1200 mm	1300 mm	1450 mm	1650 mm	1800 mm	1950 mm
Wymiary (D x S x W)	1350×1100×1750	1500×1250×1950	1650×1350×2050	1800×1500×2250	2100×1750×2600	2300×1900×2800	2500×2100×3000
Wysokość do górnej płyty	1450 mm	1600 mm	1700 mm	1850 mm	2100 mm	2250 mm	2400 mm
Wysokość zaworu spustowego	600 mm	700 mm	750 mm	800 mm	900 mm	950 mm	1000 mm
Średnica zaworu spustowego	Ø50	Ø50	Ø50	Ø65	Ø80	Ø80	Ø100
Moc nominalna	22 kW	30 kW	36 kW	45 kW	60 kW	75 kW	90 kW
Napięcie	380 V	380 V	380 V	380 V	380 V	380 V	380 V
Maks. temperatura	do 95°C	do 95°C	do 95°C	do 95°C	do 95°C	do 95°C	do 95°C
Prędkość mieszadła	do 120 obr/min	do 120 obr/min	do 120 obr/min	do 120 obr/min	do 120 obr/min	do 120 obr/min	do 120 obr/min
Automat zabezpieczający	25 A	32 A	32 A	40 A	63 A	80 A	100 A
Podłączenie wody	G 3/4"	G 1"	G 1"	G 1"	G 1 1/4"	G 1 1/4"	G 1 1/2"
Materiał	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316



Nie jesteś pewien, jakie urządzenie wybrać?
Dobierzemy rozwiązanie pod Twój produkt i budżet.



Napisz na WhatsApp
+48 577 271 144

Koszt zależy od:
objętości
stopnia automatyzacji
konfiguracji

Sprzęt do pasteryzacji produktów płynnych

Urządzenia przeznaczone do pasteryzacji:

- Mleka
- Soków i nektarów
- Wina
- Sosów i innych płynnych produktów spożywczych

Pasteryzacja pozwala zniszczyć niepożądaną mikroflorę, wydłużyć okres przechowywania i zachować jakość produktu.

Zalety: energooszczędność, odzysk ciepła, dokładna kontrola temperatury, stabilna jakość produktu, trwała konstrukcja ze stali nierdzewnej.

Typy pasteryzatorów:

1. Przemysłowe pasteryzatory przepływowe

wydajność 1000–3000 l/h, niskie zużycie energii, odzysk ciepła, zachowanie jakości mleka.

2. Pasteryzatory przepływowe dla mini-zakładów

wydajność 100–500 l/h, kompaktowa konstrukcja, możliwość pracy ciągłej.



3. Pasteryzatory mleka do odpajania cieląt

dezynfekcja mleka, przygotowanie mieszanek mlekozastępczych.

4. Pasteryzatory soków i wina

różne pojemności 50–500 L, przepływowe i zbiornikowe, do stabilizacji mikrobiologicznej przed rozlewem.



**MOL
PROM**

Your only choice

Nie jesteś pewien, jakie urządzenie wybrać?
Dobierzemy rozwiązanie pod Twój produkt i budżet.



Napisz na WhatsApp
+48 577 271 144

Koszt zależy od:
objętości
stopnia automatyzacji
konfiguracji

Schładzalniki do mleka

Profesjonalne schładzalniki wykonane ze stali nierdzewnej, przeznaczone do szybkiego chłodzenia i bezpiecznego przechowywania mleka.



Zakres pojemności: 50–3000 L

Zasada działania: agregat chłodniczy szybko obniża temperaturę mleka po udoju (ok. 35 °C → 4 °C). Mieszadło zapewnia równomierne chłodzenie i stabilną temperaturę.

Opcje dodatkowe:

system ważenia, stabilizator napięcia, różne typy zaworów spustowych, możliwość indywidualnego dopasowania pojemności, konfiguracji agregatu i systemu sterowania.



Nie jesteś pewien, jakie urządzenie wybrać?
Dobierzemy rozwiązanie pod Twój produkt i budżet.



Napisz na WhatsApp
+48 577 271 144

Koszt zależy od:
objętości
stopnia automatyzacji
konfiguracji

Maselnice elektryczne

Profesjonalne maselnice do produkcji masła z śmietany, idealne dla małych serowarni, gospodarstw i produkcji rzemieślniczej.

Dostępne pojemności:

10–100 L (domowe/krótkie pojemności),
profesjonalne **powyżej 100 L**



Funkcje:

- szybka produkcja masła
- oddzielanie maślanki
- regulacja prędkości mieszadła
- przezroczysta pokrywa
- opcjonalny automatyczny timer
- rewers mieszadła



**MOL
PROM**
Your only choice

Nie jesteś pewien, jakie urządzenie wybrać?
Dobierzemy rozwiązanie pod Twój produkt i budżet.



Napisz na WhatsApp
+48 577 271 144

Koszt zależy od:
objętości
stopnia automatyzacji
konfiguracji

Kotły warzelne gastronomiczne

Profesjonalne kotły warzelne przeznaczone do obróbki termicznej produktów spożywczych w gastronomii oraz przemyśle spożywczym.

Zastosowanie:

- zupy, sosy, gulasze
- dania mleczne
- mięso, warzywa, przetwory

Konstrukcja:

- stal nierdzewna AISI 304/316
- grzanie pośrednie (płaszcz wodny) – równomierne gotowanie bez przypalania
- zawór spustowy i pokrywa

Pojemności: 50 – 500 L

Funkcje:

- regulacja temperatury
- możliwość pracy ciągłej
- opcjonalne mieszadło z regulacją prędkości
- panel sterowania

Zalety:

- wysoka wydajność
- energooszczędność
- łatwa obsługa i czyszczenie
- solidna konstrukcja przemysłowa



Indywidualne wykonanie:

Możliwość dopasowania pojemności, mieszadła oraz konfiguracji urządzenia do potrzeb produkcji.



Nie jesteś pewien, jakie urządzenie wybrać?
Dobierzemy rozwiązanie pod Twój produkt i budżet.



Napisz na WhatsApp
+48 577 271 144

Koszt zależy od:
objętości
stopnia automatyzacji
konfiguracji

Kotły warzelne przemysłowe

Profesjonalne kotły warzelne przemysłowe z mieszadłem, przeznaczone do intensywnej obróbki termicznej produktów spożywczych w zakładach produkcyjnych oraz dużej gastronomii.

Zastosowanie:

- produkcja sosów, zup i dań gotowych
- przetwórstwo mleka i produktów mlecznych
- przetwórstwo warzyw i owoców
- produkcja półproduktów spożywczych

Konstrukcja:

- stal nierdzewna AISI 304 / 316
- grzanie pośrednie (płaszcz wodny)
- wbudowane mieszadło technologiczne
- zawór spustowy

Pojemności: 30 – 3000 L



Funkcje:

- równomierne gotowanie bez przypalania
- regulacja temperatury i prędkości mieszania
- możliwość pracy ciągłej
- panel sterowania

Zalety:

- wysoka wydajność produkcyjna
- stabilna jakość produktu
- energooszczędna praca
- przystosowanie do pracy przemysłowej

Indywidualne wykonanie:

Możliwość dostosowania pojemności, mocy, mieszadła oraz konfiguracji urządzenia do konkretnego procesu technologicznego.

**MOL
PROM**

Your only choice

Nie jesteś pewien, jakie urządzenie wybrać?
Dobierzemy rozwiązanie pod Twój produkt i budżet.



Napisz na WhatsApp
+48 577 271 144

Koszt zależy od:
objętości
stopnia automatyzacji
konfiguracji

Dodatkowe wyposażenie serowarskie

- Stoły serowarskie z otworami pod spust serwatki
- Wózki, wózki z prasami i prasy (ręczne, ściennie, dwu- i trójpistonowe, pneumatyczne)
- Formy do sera (producent)
- Stelaże do dojrzewania sera
- Nóż do krojenia skrzepu (harfa)
- Mieszadła do kotłów do 30 L
- Fałszywe dno i książeczki do spustu serwatki
- Separatory (wirówki) – oddzielanie śmietany od mleka



Wszystkie urządzenia mogą być wykonane **na indywidualne zamówienie**, zgodnie z wymaganiami klienta: pojemność, konstrukcja, grubość blachy, dodatkowe funkcje, wyposażenie i system sterowania.



**MOL
PROM**
Your only choice

Nie jesteś pewien, jakie urządzenie wybrać?
Dobierzemy rozwiązanie pod Twój produkt i budżet.



Napisz na WhatsApp
+48 577 271 144

Koszt zależy od:
objętości
stopnia automatyzacji
konfiguracji

Dlaczego warto wybrać nasze urządzenia

MOL PROM

Your only choice



Jako producent gwarantujemy **wysoką jakość** i **trwałość sprzętu**



Ponad 100 receptur serowarskich z całego świata w pełnych kartach technologicznych



Możliwość **indywidualnego dostosowania** każdego urządzenia do potrzeb klienta



Energooszczędność, higieniczna i bezpieczna konstrukcja



Kompaktowe rozwiązania dla małych i dużych zakładów

Nie jesteś pewien, jakie urządzenie wybrać?
Dobierzemy rozwiązanie pod Twój produkt i budżet.



Napisz na WhatsApp
+48 577 271 144



Telefon
+48 577 271 144



Strona internetowa
molprom.com/pl



Mail
molprom.eu@gmail.com