

Preprosta in varna
izdelava mlečnih izdelkov



SIRARSKI KOTEL MINI

SKM 50–150

Termična obdelava manjših količin mleka

PLEVNIK

Dodajmo mleku vrednost.

SIRARSKI KOTEL MINI:

- Odlična rešitev za **sirarje začetnike**, ki se prvič srečujejo s predelavo večje količine mleka
- Namenjen predelavi med **20 in 150 litrov mleka**
- **Širok spekter končnih produktov**: različne vrste sirov, jogurt, skuta, ...
- **Enostavna in varna uporaba**
- **Odlično razmerje med kakovostjo in ceno**
- Dobra rešitev za **manjše serije posebnih produktov**, specialitet ter za **testiranje novih izdelkov**



SERIJSKA OPREMA IN ZNAČILNOSTI:

Dvoplaščna neizolirana posoda s pokrovom **1**, narejena iz nerjavnega jekla AISI 304. Gretje in hlajenje poteka preko dna in plašča posode. Kotel se greje po principu vodne kopeli, hlajenje pa poteka z vodo iz omrežja ali vodnega zbiralnika. Termična obdelava je možna do 75 °C **2**. Regulacija temperature poteka preko termostata **3** na elektro krmilni omarici. Praznjenje kotla je olajšano z izpustom **4** DN40.

DODATNA OPREMA:

Povišan stabilni podstavek **5**, ki olajša praznjenje in delo z napravo • Modul za gretje do 90 °C omogoča širok nabor končnih izdelkov, ki za svojo izdelavo zahtevajo višjo temperaturo • Loputni iztočni ventil DN40 • Mešalo z elektromotorjem • Modul za izbor moči omogoča večji nadzor procesa • Mreža za skuto • Ročna sirarska harfa

Tip	Grelna moč električnega grelnika (kw)	Dimenzije (mm)			Prikluček za hladno vodo (")	Teža (kg)
		Premer zunaj	Višina brez podstavka	Višina s podstavkom		
SKM 50	4	Ø 490	450	900	1/2	28
SKM 100	6	Ø 600	550	900	1/2	35
SKM 150	6	Ø 690	620	1000	1/2	48

V procesu nenehnih izboljšav si pridružujemo pravico do tehničnih in oblikovnih sprememb brez predhodne najave.



Skupaj smo ustvarili
več kot 2.800 uspešnih
sirarskih zgodb.



Zastopnik: