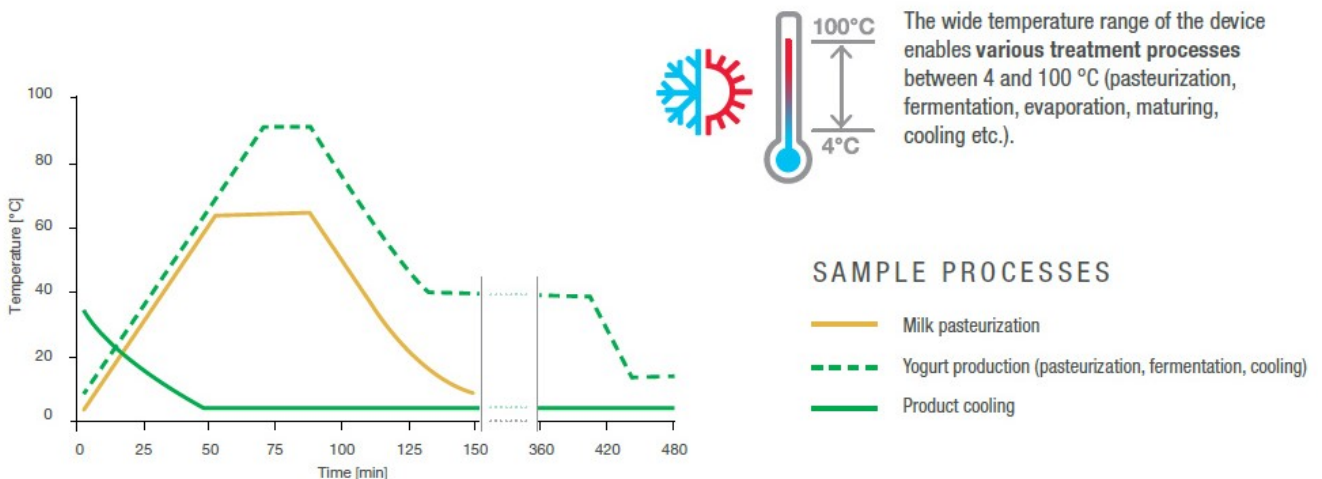




Pastörisator 200-650L

Vid pastörisering av mjölk värms den upp (max 100 grader) och kyles därefter ner till 4 grader. En signal informerar när cykeln gått färdig. Därefter startar mognads konserveringsfasen. Vid tillverkning av ost värms mjölken upp till 33 grader och därefter lägger man i startkultur och löpe. När mjölken har koagulerat skärs ostmassan med ostarpan och vassel avskiljes. När ostmassan blivit torr lägger man den i ostformar och låter ostmassan stå i press. Uppvärmning och nerkyllning överförs termiskt direkt genom väggarna på tanken, vilket ger en mycket god ekonomi och energibesparande.





Utrustad med

- Manuell fjärilsventil (tappkran)
- Manöverpanel MC500 med pekskärm 5"
- Omrörare för mjölk. Reglerbar hastighet
- Program i datorn: *Upp till 12 program.* För att blanda, vispa, pastörisera och kyla produkten.
- 7 språk i datorn: Engelska, Tyska, Italienska, Franska, Svenska, Slovenska och Ungerska.
- Temperatursensor
- Värmeväxlare eller värmepump
- Kylenhet
- Luft- eller vattenkyld kondenser
- Delarna är av livsmedelsgodkänt material





Version med värmväxlare – EZZ & EVV

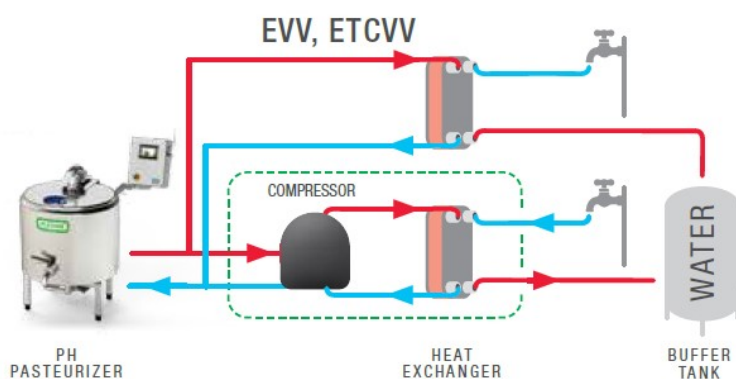
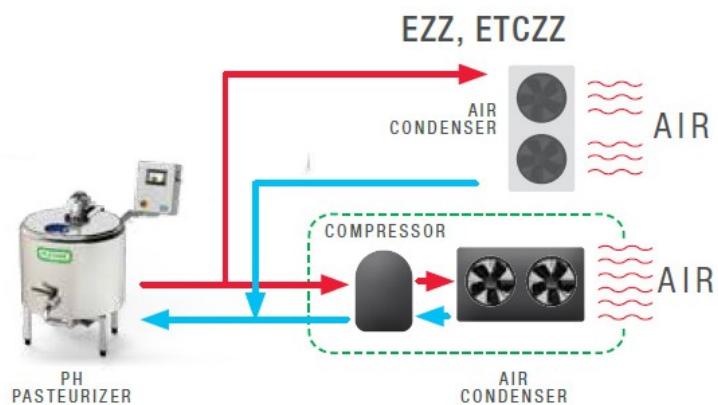
Version med värmepump – ETCZZ & ETCVV –
Rekommenderas!

Uppvärmning med värmepump/värmväxlare sparar man upp till 70% mindre el
PH-enhetens kylvanhet fungerar även som en värmepump. Som sådan kan den användas för att värma upp mjölk upp till 45 grader. Elektriska värmelement används för att värma mjölk över 45 grader. Växlingen mellan uppvärmning med värmepumpen och uppvärmning med elektriska värmeelement sker automatiskt, det finns inget behov av användarinteraktion.

Luftkylda modeller

EZZ – Elpatron värmer upp till 100grader. Luftkyllning ner till 40grader. Kylkompressor kyler ner sedan till 5 grader.

ETCZZ – Värmepumpen värmer upp till 45grader. Elpatron värmer sen upp till 100grader. Luftkyllning ner till 40grader. Kylkompressor kyler sedan ner till 5grader

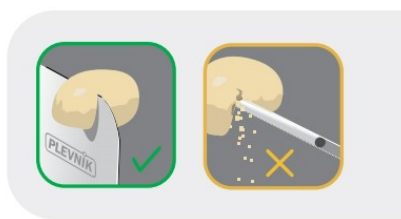
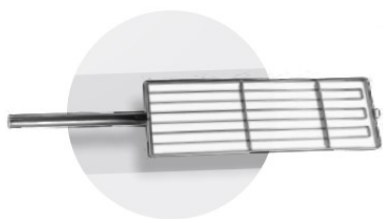


Vattenkyld modeller

Under kylning kan energi återvinnas genom att vattnet återanvänds. Den första kylningen sker direkt med kranvatten (detta vatten kan också lagras). När produkten når en temperatur på 45° C efter den första kylningen växlar den till kompressorkylning. I denna fas får vi en konstant temperatur på kylvattnet under hela kyltiden på ca 5°C, vilket, beroende på primärförhållandena, varierar från 42-48°C. (Under drift kan upp till 0,5 m3 uppvärmt vatten erhållas, vilket innebär att återvinningen är ca 22 kW).

EVV – Elpatron värmer upp till 100grader. Vattenkyllning ner till 25grader. Kylkompressor kyler ner sedan till 5 grader.

ETCVV – Värmepumpen värmer upp till 45grader. Elpatron värmer sen upp till 100grader. Vattenkyllning ner till 25grader. Kylkompressor kyler sedan ner till 5grader



Tillval:

- Manuell ostharpa 400x160 mm
- Omrörare för yoghurt eller ost
- Polerad insida av tank lättare och snabbare rengöring
- Arbetsplattform. Enklare åtkomst, högre urladdning och enkel dekantering av innehåll för vidare bearbetning. Säker, effektiv och ergonomisk processkontroll.
- Dräneringsgaller för ostmassa
- Ostbord
- Ostpress
- Sats med 4st hjul



Tillval – Omrörare PRO för yoghurt/ost

Teknisk information

Modell	Behållare	Mått diameter	Temperatur	Vikt	Spänning	Effekt
PH 200	200L	820mm	Max 100grader	170kg	400V 50Hz 3Fas	18000W
PH 300	300L	1000mm	Max 100grader	230kg	400V 50Hz 3Fas	24000W
PH 500	500L	1120mm	Max 100grader	310kg	400V 50Hz 3Fas	36000W
PH 650	650L	1280mm	Max 100grader	360kg	400V 50Hz 3Fas	45000W

