



Syrársky kotol DAIRY EXPERT

SP100 / SP200 / **SP300** / SP500 / SP1000 / SP1500 / SP3000

Kotol na syr Normit Dairy Expert je používaný v mliekárenskom priemysle pri výrobe syrov/syrových zŕn a pri výrobe prírodných tvrdých, polotvrdých, mäkkých syrov a tvarohu, pri spracovaní mlieka a mliečnych výrobkov.

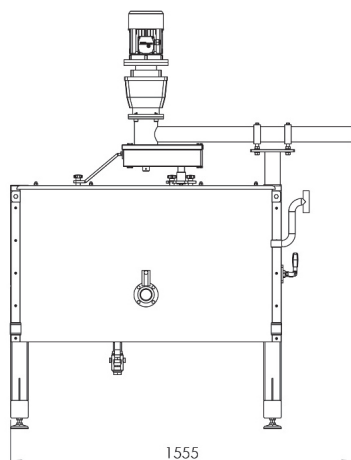
Kombinuje procesy, ako je miešanie, pasterizácia, vyhrievanie a chladenie. Kotol na syr je vybavený planetárnym miešdlom (harfou). Vďaka rýchlym lopatkám je možné ľahko rozmiešať produkt.

Ohrev produktu prebieha pomocou vykurovacieho okruhu. Chladenie produktu zabezpečuje chladiaci okruh s tečúcou vodou alebo chladiacou jednotkou - chladičom. Kotol je vybavený snímačom teploty. Tento model je vhodný pre malé i veľké podniky, poľnohospodárske prevádzky, ako aj experimentálne centrá.

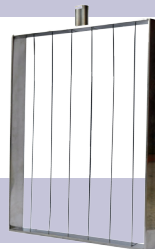
Model syrárskeho kotla	SP300
Pracovný objem (l)	300
Typ ohrevu	para/voda
Maximálna teplota zahrievania (°C)	110
Materiál	AISI304
Napätie ,3 fázové, 50 Hz (V)	380/400
Rozmer dĺžka (mm)	1900
Rozmer šírka (mm)	1350
Rozmer výška (mm)	2000
Váha (kg)	80

PRÍKLADY POUŽITIA

- Syrárska výroba
- Pasterizovanie mlieka
- Acidofilné mlieko



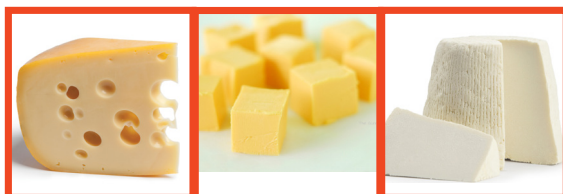
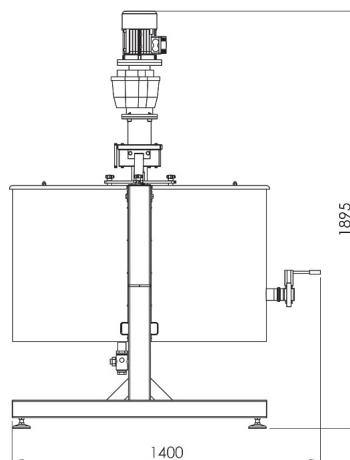
Syrársky kotol SP300 DAIRY EXPERT



planetárne miešadlo (harfa)

DOPLNKOVÉ PRÍSLUŠENSTVO

- Ovládanie PLC systémom
- Chladič
- Elektrický ohrev
- Parný generátor



NORMIT
our ideas work

normit.ru normit.com normit.sk