

Из сырого молока
в сливки



СЕПАРАТОР SP

Для изготовления сливок и
обезжиренного молока



Добавим пользы молоку.

Изготовление сливок и обезжиренного молока



→ Контролируемые процессы

- изменение жирности в сливках и обезжиренном молоке при помощи регулятора

→ Повторяемость процесса

- точно спроектированное оборудование обеспечивает повторяемость процесса

→ Высокая эффективность

- бесщеточный мотор обеспечивает продолжительный срок службы
- 80–95 % энергии преобразуется в мощность двигателя

→ Простота в использовании

- форма и покрытие обеспечивают легкую чистку
- все материалы соответствуют действующим стандартам качества

- 1 Контейнер для сырого молока.** Оптимальная температура между 30 и 35°C.
- 2 Выход для сливок.** В зависимости от жирности сырого молока и установки регулятора, возможно производить 10-20% сливки
- 3 Обезжиренное молоко.** Жирность в обезжиренном молоке составляет меньше 0,5%.
- 4 Устойчивая опора.** Широкие прорезиненные ножки обеспечивают устойчивость оборудования.



Техническая информация



Модель	Производительность (л/ч)	Объем контейнера для молока (л)	Подключение	Мощность двигателя (W)	Высота (мм)	Вес оборудования (кг)
SP 125	125	10	230V 1N 50–60Hz	65	500	6
SP 315	315	22	230V 1N 50–60Hz	150	920	16
FJ 600	580	45	230V 1N 50Hz	400	1050	24



PLEVNIK, d.o.o.
Podsmreka 56
SI 1356 Dobrova
milk.cheese@plevnik.si
+ 386 (0)1 200 60 80

Вместе мы создали более
3.000 успешных проектов
производства сыра.



www.plevnik.eu

Представитель: