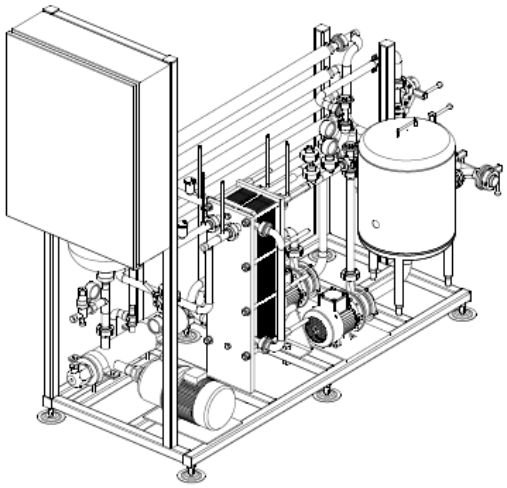
Arts inside.

FAREMNÍ ZPRACOVÁNÍ MLÉKA



- Nádržové (dávkové) pastery 100 až 500 l
- Ohřev pomocí topných spirál nebo předehřev z bojleru
- Výměnné míchadlo a harfa
- Ovládací panel s regulací a záznamem požadovaných hodnot
- Oddělovací výměník a cirkulační čerpadlo
- Plně sanitovatelné zařízení bez mrtvých prostorů
- Vyrobeno z kvalitní nerez oceli

- Průtokové pastery 400 až 1 000 l/hod.
- Ohřev pomocí el.topných spirál, plynu nebo páry
- Chlazení ledovou nebo studniční vodou
- Až 90% regenerace
- Možnost dohřátí na teplotu zasýření
- Ovládací panel se zápisem požadovaných hodnot
- Zařízení na rámu
- Nutnost použití dalšího zařízení na výrobu sýrů apod.





- zpracování kompletní projektové dokumentace
- Výroba a dodávka dalších zařízení mlékárny
- Dodávka zařízení na klíč
- Dodávka mlékárny v kontejneru

KONTAKT: **Ing. Josef Ondráček**
Tel.: + 420 569 551 475, mobil: + 420 728 925 557
e-mail: josef.ondracek@tenez.cz