



Osttillverkning—Gör din egen ost

En pastöriseringsmaskin som är lätt att använda och som garanterar yttersta hygien. Uppvärmning och nerkylning överförs termiskt direkt genom väggarna på tanken, vilket ger en mycket god ekonomi och energibesparande. Maskinen har två huvudfunktioner; pastörisering och kylförvaring.

När man tillverkar ost värms mjölken till 33 grader och därefter lägger man i tillsats av startkultur och löpe. När mjölken har koagulerat så skärs ostmassan med harpan/omröraren och värms upp till 44 grader och då avskiljs vassle. När ostmassan har blivit torr lägger man i ostformar och låter ostmassan stå i press.

- Luftkyld
- Golvmodell
- **Osttillverkning!**
- Enkel att använda!
- Man kan ställa in och ändra temperaturer och sedan spara alla inställningar.
- **Program i datorn:**
- *Upp till 10 program.* För att blanda, vispa, pastörisering, tvätta och kyla ner produkten.
- **Utrustad med:**
 - Manuell tappkran.
 - Manöverpanel med pekskärm
 - Omrörare för ost /ostharpa, hastighet 5-30rpm
 - 2delat lock
 - Separat värme/kylenhet med elektriska värmare och värmepump
- **Delarna är av livsmedelsgodkänt material**



- Heating speed



- Level of automation



- Usefulness and upgradeability



- Energy efficiency

Alrp Agentur AB
Norra Grängesbergsgatan 5
214 44 Malmö

Telefon: +46 40 321730
Fax: +46 40 921175

www.alrp.se
E-post: info@alrp.se

ALRp Agentur AB



Tillval:

- Ostbord
- Dräneringsbord
- Ystningsgrytor
- Ostpressar
- Ostdelare
- Mikroperforerade ostformar
- Omrörare med skrapkniv
- Högglangspolering
- Finns också större modeller
- Lyftanordning
- Vattenkyld

Teknisk information	
Behållare	300L
Dimensioner DiameterxH mm	1000 x 1190
Effekt	24000W
Spänning	400V 50Hz 3Fas
Vikt	
Utförande	Rostfritt stål
Art Nr:	PLEV SKH-H300EZZ
* = Maximal produktion vid en rumstemperatur om 15°C och produkttemperatur om 4°C	



Standard omrörare