

# Sýrové kotle

## Základní vybavení:

- Třívrstvý izolovaný kotol otevřeného typu, vyrobený z nerezavé oceli č. 1.4301
- Dvoudílný kryt
- Ohřev pomocí elektrických topidel od 4 do 20 kW
- Elektromotor pro míchadlo s otáčkami 22, nebo 30 ot./min.
- Výstup DN40 (pro kapacitu do 200 l) a DN50 (pro kapacitu nad 200 l)
- Řídicí skříň pro nastavování teploty ohřevu až na 85°C
- Čidlo teploty

## Typ: (Základní vybavení) +

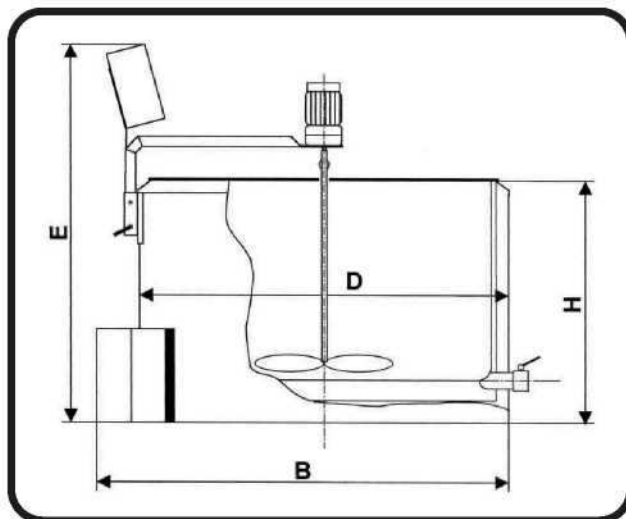
D – Automatické řízení procesu pomocí multifunkčního ovladače GPC145, elektromagnetický ventil (ohřev až na 93°C).

F - Řízení teploty ohřevu až na 93 °C

G- Analogový termostat pro řízení teploty vody ohřevu (bez elektronického termostatu mléka a míchadla)

## Dodatečné vybavení:

- Frekvenční měnič pro nastavení otáček míchadla (sýrařské harfy) od 0 do 40 ot./min.
- Tiskárna teploty (typ Z) pro zapisování parametrů procesu tepelného zpracování (diagram čas - teplota)
- Podstavec: stabilní nebo na kolečkách se zařízením pro naklánění
- Perforované síto sýřeniny
- Dvou- nebo třídílná sýrařská harfa s planetovou převodovkou (pro kapacitu nad 200 l) a frekvenčním měničem pro nastavování otáček harfy od 3 do 40 ot./min.



Typ	Kapacita (L)	Výkon ohřevu (kW)*	Rozměry (mm)						Hmotn. (kg)
			D	H	E	B	C	H1	
SK50	50	4	Ø 550	450	820	680	450	900	60
SK100	100	4-6	Ø 750	450	820	880	450	900	90
SK200	200	6-10	Ø 850	600	970	980	350	950	125
SK300	300	9-12-15	Ø1000	620	990	1130	350	970	170
SK400	400	10-15-18	Ø1140	650	1020	1300	190	840	215
SK500	500	10-15-20	Ø1140	775	1145	1300	190	965	240
SK650	650	10-15-20	Ø1305	775	1110	1460	190	965	275

C - Hmotnost podstavce

H1 – Celková hmotnost kotle společně s podstavcem

# Sýrové kotle

## OD 50 DO 650 L



Sýrové kotle s kapacitou od 50 do 650 litrů se používají pro tepelnou přeměnu mléka na mléčné produkty, jako jsou sýr, sýřenina ... Kotle jsou otevřeného typu (bez tlaku) s elektrickými topidly a s tepelným termostatem. Jsou určeny pro tepelnou úpravu mléka v teplotním rozsahu mezi 3°C a 94°C. Jakýkoliv kotel m. uže být pomocí široké nabídky příslušenství a dodatečného zařízení upraven dle požadavků uživatele. Všechny sýrové kotle jsou vyrobeny ve shodě se standardy a nejnovějším vývojem v mlékárenském průmyslu a mají následující výhody:

- Kotel, kompletně vyrobený z **nerezavé oceli č. 1.4301** vyhovuje veškerým standardům v potravinářském průmyslu
- Tepelná energie pro ohřev a chlazení se přenáší přímo přes obal a spodek kotle
- Chladicí voda (pro zchlazení mléka) z potrubí nebo ze sběrače vody provádí tepelnou výměnu v obalu kotle
- Tepelné ošetření mléka je plně automatické. Všechny parametry procesu mohou být nastaveny a uloženy pomocí multifunkčního ovladače (typ D)
- Sýrové kotle jsou vybaveny dvou- nebo třídílnou sýrařskou harfou
- Speciální typ pasterizátoru umožňuje také pasterizaci šťávy, sirupu...