



SPRACOVANIE MLIEKA

Katalóg 2021





Spracovanie mlieka



Milky - viac ako len značka

Značka **Milky** ponúka rad výrobkov na spracovanie mlieka.

Máme viac ako 30 rokov skúseností na trhu so spracovaním mlieka. Naším zákazníkom ponúkame všetko na spracovanie mlieka, konkrétne odstredivky, maselnice, multifunkčné kotly na výrobu syra alebo jogurtu.

Naše európske technologické a vývojové centrum využíva najnovšie technológie a poznatky v tejto oblasti. Preto vám môžeme vždy ponúknuť naše najnovšie produkty a inovácie.

Ponúkame vám výrobky rakúskej kvality s medzinárodnými normami. Používame len materiály schválené ako bezpečné pre styk s potravinami, a tým spĺňame najvyššie požiadavky na kvalitu.

Sme jediným svetovým výrobcom s odbytiskami a kontajnermi z nehrdzavejúcej ocele, sme jednotkou vo viac ako 90 krajinách na svetovom trhu. Máme medzinárodných servisných partnerov a pozáručný servis pre celý náš sortiment výrobkov Milky.

Naším hlavným cieľom je uľahčiť poľnohospodárom prácu a zlepšiť ich poľnohospodársku činnosť.



ODSTRE DIVKA

Máme viac ako 25 rokov skúseností so spracovaním čerstvého mlieka, výrobou syrov, jogurtov a masla.

Preto vám môžeme ponúknuť všetko, čo potrebujete pre svoju prevádzku, na jednom mieste a pod jednou značkou - Milky.

Výrobky Milky sú najkvalitnejšie výrobky na trhu a zaujmú funkčnosťou, jednoduchosťou a eleganciou.

S naším sortimentom si môžete vychutnať výrobu kvalitných mliečnych výrobkov aj vy.



Udržateľnosť výroby mlieka

Čoraz viac ľudí sa snaží žiť zdravšie a jesť čerstvé potraviny bez zbytočných prísad. Chcú si kúpiť mlieko bohaté na živiny, maslo, čerstvý jogurt alebo prirodzene vyzretý syr priamo od výrobcu.

To ponúka skvelú príležitosť pre malých výrobcov, ktorí môžu zákazníkom priamo ponúknuť to, čo chcú.

Od čerstvého mlieka až po výrobu masla a syra. Vďaka viac ako 25 rokom skúseností v oblasti spracovania mlieka a ako popredný výrobca odstrediviek mlieka, maselníc a pastérov sme sa my a najmä naša značka Milky stali jednou z najuznávanejších značiek na svete.

Naším mottom je nikdy nekončiaca inovácia. Technologické výhody a vysoká presnosť výroby sú základnými kameňmi známej značky. Rovnako ako použitie vysokokvalitných materiálov schválených pre potravinársky priemysel, ako je napríklad nehrdzavejúca oceľ.

Táto oceľ je vysoko hygienická, odolná a veľmi ľahko sa čistí.

To všetko sú skvelé predpoklady na výrobu kvalitného produktu. Vďaka vysokej kvalite našich výrobkov nájdete značku Milky vo viac ako 90 krajinách sveta.



PREHĽAD NAŠICH ZARIADENÍ

Katalógové číslo	Typ	 Napätie	Pohon	 Liter/hod	 Počet diskov	 Výkon v hodinách	 LED	 % Tuku/liter	 Externý ovládací panel
17594	FJ 85 HAP	-	Manuálne	85 L	11	-	Nie	6%-8%	Nie
17597	FJ 90 PP	230 V	Elektrický	90 L	13	500	Nie	8%-12%	Nie
17597-115	FJ 90 PP	115 V	Elektrický	90 L	13	500	Nie	8%-12%	Nie
17602	FJ 130 EPR	230 V	Elektrický	130 L	21	2000	Áno	8%-12%	Nie
17602-115	FJ 130 EPR	115 V	Elektrický	130 L	21	2000	Áno	8%-12%	Nie
17598	FJ 130 ERR	230 V	Elektrický	130 L	21	2000	Áno	8%-12%	Nie
17598-115	FJ 130 ERR	115 V	Elektrický	130 L	21	2000	Áno	8%-12%	Nie
17582-4	FJ 350 EAR	230 V	Elektrický	350 L	29	1800	Nie	8%-12%	Nie
17582-115-4	FJ 350 EAR	115 V	Elektrický	350 L	29	1800	Nie	8%-12%	Nie
17591-C	FJ 600 EAR Connector	230 V	Elektrický	600 L	36	-	Nie	8%-12%	Áno
17591-115-C	FJ 600 EAR Connector	115 V	Elektrický	600 L	36	-	Nie	8%-12%	Áno
17591	FJ 600 EAR	230 V	Elektrický	600 L	36	-	Nie	8%-12%	Áno
17591-115	FJ 600 EAR	115 V	Elektrický	600 L	36	-		8%-12%	Áno



Odstredivka FJ 85 HAP



Recyklovaný materiál

Pomocník v domácnosti - nemusí byť vždy elektrický Milky FJ 85 HAP

💧 85 L

- 10L nádoba na nalievanie
- liatinové telo
- odstredivka na ručný pohon
- naplnená olejom pre lepšie mazanie
- bubon a tanier z hliníku

Kat.číslo 17594 FJ 85 HAP



Odstredivka FJ 90 PP



Recyklovaný materiál

Kompaktná odstredivka s malou kapacitou Milky FJ 90 PP

115 V 230 V 💧 90 L

- odolná 10L nádoba
- misa na nalievanie, výpusť mlieka a smotany vyrobený z plastu
- bubon vyrobený z anodizovaného hliníku vhodného pre potravinárstvo
- bubon je vyvážený bodom 0 (obr.1)
- anodizované disky, 6 hladkých a 7 rebrovaných (obr.2)
- vodeodolné tlačidlo on/off



Kat.číslo. 17597 FJ 90 PP | 230 V



Kat.číslo. 17597-115 FJ 90 PP | 115 V



Kat.číslo. 3711025-Set anodizované disky





Odstredivka FJ 130 EPR “Longlife”



Recyklovaný materiál



Prémiový domáci pomocník - rýchlo a jednoducho odstredí mlieko

Milky FJ 130 EPR

115 V 230 V 130 L

- 10L nádoba na mlieko z nerezovej ocele
- výpust na mlieko aj na smotanu je vyrobená z takmer nerozbitného plastu
- jednoduché čistenie a hygiena
- s upevňovacím hákom zabráňujúcim rozliatiu mlieka
- bubon vyrobený s anodizovaného hliníku vhodného pre potravinárstvo
- bubon je vyvážený bodom 0
- anodizované disky
- LED kontrolka zapnutia
- motor s dlhou životnosťou s inovatívnou technológiou pomalého štartu
- vodeodolné tlačítko on/off



Kat.číslo 17602	FJ 130 EPR 230 V	1
Kat.číslo 17602-115	FJ 130 EPR 115 V	1
Kat.číslo 3711026-Sada	anodizované alumíniové disky	1
Kat.číslo 3711028-Sada	disky z nehrdzavejúcej ocele	1

Odstredivka FJ 130 ERR “Longlife”



Recyklovaný materiál



Prémiový pomocník do domácnosti - odtučňujte mlieko ľahko a rýchlo

Milky FJ 130 ERR

115 V 230 V 130 L

- odolná 10L nerezová nádoba
- misa na nalievanie, odtok mlieka a smotany vyrobený z odolného plastu
- jednoduchá údržba
- s upevňovacím hákom zabráňujúcim rozliatiu mlieka
- bubon vyrobený s anodizovaného hliníku vhodného pre potravinárstvo
- bubon je vyvážený bodom 0
- anodizované disky
- LED kontrolka zapnutia
- motor s dlhou životnosťou s inovatívnou technológiou pomalého štartu
- vodeodolné tlačítko on/off



Kat.číslo 17598	FJ 130 ERR 230 V	1
Kat.číslo 17598-115	FJ 130 ERR 115 V	1
Kat.číslo 3711026-Sada	anodizované alumíniové disky	1
Kat.číslo 3711028-Sada	disky z nehrdzavejúcej ocele	1



Odstredivka FJ 350 EAR



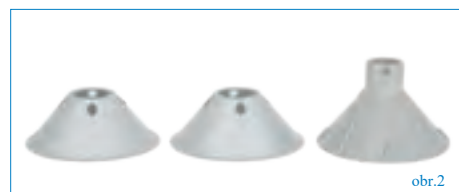
Poloprofesionálne spracovanie mlieka bezpečne pomocou nerezového zariadenia Milky FJ 350 EAR

115 V 230 V 350 L

- odolná 22L nerezová nádoba
- misa na nalievanie, výpusť mlieka a smotany vyrobený z nerezovej ocele
- stabilné gumové nohy zabraňujúce neúmyselnému prevrhnutiu odstredivky
- upevňovací hák zabraňuje rozliatiu mlieka
- bubon vyrobený z anodizovaného hliníku vhodného pre potravinárstvo
- bubon je vyvážený bodom 0
- anodizované disky



obr.1



obr.2

Kat.číslo 17582-4 FJ 350 EAR | 230 V 1

Kat.číslo 17582-115-4 FJ 350 EAR | 115 V 1

Odstredivka FJ 600 EAR “Longlife”



Odstredivka na mlieko s jedinečným motorom s dlhou životnosťou - profesionálne použitie Milky FJ 600 EAR

115 V 230 V 600 L

- 50L nerezová nádoba
- misa na nalievanie, výpusť mlieka a smotany vyrobený vyrobený z nerezovej ocele
- stabilné nohy s gumou zabraňujú neúmyselnému prevrhnutiu odstredivky
- upevňovací hák zabraňuje rozliatiu mlieka
- bubon vyrobený z anodizovaného hliníku vhodného pre potravinárstvo
- bubon je vyvážený bodom 0
- anodizované disky (18 hladkých a 18 rebrovaných)
- externý regulátor otáčok
- regulácia otáčok s plynulým striedaním otáčok pre vyrovnanie výkyvov elektriny a pre zrýchlenie či spomalenie procesu



obr.1



obr.2



obr.3

Kat.číslo 17591 FJ 600 EAR | 230 V 1

Kat.číslo 17591-115 FJ 600 EAR | 115 V 1



Odstredivka FJ 600 EAR Priamy konektor



Priamy konektor na mlieko z dojacieho zariadenia alebo z nádrže na mlieko

Milky FJ 600 EAR Priamy konektor

115 V 230 V  600 L

- mlieko pochádzajúce z mliečného zariadenia alebo z nádrže na mlieko sa čerpá pomocou mliečného potrubia priamo cez konektor do odstredivky
- telo, 50 litrová nádoba, výpust na mlieko a smotanu je vyrobené z nerezovej ocele AISI 304
- regulácia otáčok s plynulým striedaním otáčok pre vyrovnanie výkyvov elektriny alebo pre zrýchlenie či spomalenie procesu
- bubon vyvážený bodom 0
- dva typy anodizovaných diskov v nádobe (14 mikrometrov silný film z hliníka), ktoré sú namontované striedavo, raz s otvorom uprostred (18 kusov) a raz s otvorom na strane (18 kusov), tak aby sa zabránilo dotýkaniu diskov
- použiteľné pre poloprofesionálov, i profesionálnych užívateľov
- uzavretý, striedavý a tichý 150 W silný "LONGLIFE" motor, môže byť spracované okolo 600 litrov mlieka za hodinu, motor nesmie prísť do styku s vodou alebo mliekom
- držiak pre zafixovanie
- stabilné gumové nožičky
- všetky dôležité časti sú vyrobené zo zdravotne nezávadných materiálov
- s nastaviteľným závitom je možné nastaviť hustotu smotany medzi 8 – 12%



obr.1



obr.2



obr.3

Kat.číslo 17591-C	FJ 600 EAR 230 V Priamy konektor	 1
Kat.číslo 17591-115-C	FJ 600 EAR 115 V Priamy konektor	 1
Kat.číslo 270106	Konektor pre FJ 600 EAR	 1

Odstredovanie mlieka

Pri samotnom odstredovaní mlieka je dôležité zvoliť správnu teplotu, ktorá by sa mala pohybovať v rozmedzí 30 - 45° C. Pri tejto teplote je najlepšie oddeliť smotanu a ponechať odstredené mlieko, ktorého obsah tuku sa potom dá ľahko upraviť pridaním plnotučného mlieka.

Odstredivky na mlieko sú vhodné na rýchle a účinné odstredovanie mlieka. Obsah tuku sa ľahko nastavuje pomocou skrutky a je možné dosiahnuť obsah smotany a tuku 8-12 %.



Obsah tuku v smotane ovplyvňuje kvalita čerstvého mlieka, jeho tučnosť, teplota odstredovania, pridávanie plnotučného mlieka do mlieka alebo smotany alebo ročné obdobie, v ktorom sa dojenie uskutočňuje.

Získaná smotana sa môže ďalej upravovať pasterizáciou, vyrábať z nej maslo alebo sa môže použiť ako prísada do iných výrobkov.



MASELNICE

Miešanie smotany

Maselnice sú k dispozícii v niekoľkých veľkostiach a v rôznych materiálových prevedeniach. Môžu byť celé z nehrdzavejúcej ocele alebo obsahovať sklenené či plastové časti. K dispozícii sú aj s motorom alebo bez neho - s ručnou kľukou. Základom výroby kvalitného masla však zostáva dobre získaná smotana.

Po odstredení 100 litrov mlieka sa zvyčajne získa 8-12 litrov smotany s priemerným obsahom tuku 30-45 %.

Správne získaná smotana umožňuje vyniknúť typickej príjemnej maslovej chuti a je tiež zodpovedná za jej vôňu a celkovú kvalitu masla.



Na výrobu masla je najlepšie použiť smotanu, ktorá zreje 2-3 dni pri teplote 5-8 °C (v letných mesiacoch) alebo pri teplote 8-10 °C (v zimných mesiacoch). Odporúča sa pasterizovať smotanu pri teplote 85-95 °C pred výrobou masla. Takto vyzretá smotana sa ochladí na teplotu 10 - 14 °C a naplní sa do maslovej nádoby tak, aby vyplnila približne 1/4 jej celkového objemu.

Predchladená smotana sa zohreje na teplotu 12-14 °C. V závislosti od nastavenej rýchlosti maslo je hotové za 20-35 minút. Po dokončení výroby masla sa cmar oddelí a vzniknuté maslo sa premyje vodou. Ak je otvorený výpusť, maslo sa môže miesiť a umývať priamo v prístroji.

Potom sa maslo po malých častiach mieša mokkými rukami a opakovane sa umýva, až kým sa z masla neodstráni posledné zvyšky cmaru. Čím je maslo čistejšie, tým dlhšie bude dobré - maslo, ktoré ešte obsahuje cmar, rýchlejšie žltne.

Jednotlivé porcie masla sa potom plnia do foriem na maslo a je dôležité, aby sa pri plnení nevytvorili vzduchové bubliny. Po správnom naplnení formy sa maslo mierne ochladí a vyformuje. Zo 100 litrov mlieka alebo 8-12 litrov smotany sa získajú asi 4 kg masla a asi 5-6 litrov cmaru, ktorý je vynikajúcim zdrojom vitamínov a má nízky obsah tuku.



Prehľad našich máselníc

Kat.číslo	Typ	 Napätie	Pohon	 Kontajner	Objem	Motor
13208	FJ 10	230 V	Elektrický	10 L	1 - 4 Liter	550 W
13208-115	FJ 10	115 V	Elektrický	10 L	1 - 4 Liter	550 W
13208H	FJ 10	-	Manuálne	10 L	1 - 4 Liter	-
13270	FJ 32	230 V	Elektrický	32 L	4 - 12 Liter	370 W
13270-115	FJ 32	115 V	Elektrický	32 L	4 - 12 Liter	450 W
13270H	FJ 32	-	Manuálne	32 L	4 - 12 Liter	-
13278	FJ 100 C	230 V	Elektrický	100 L	15 - 50 Liter	1100 W
13279	FJ 100 C	115 V	Elektrický	100 L	15 - 50 Liter	750 W



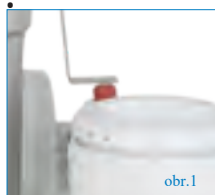
Máselnica FJ 10



Malá - praktická - pre domácnosť Maselník FJ 10

115 V 230 V 1 - 4 L

- 4-rýchlostný lis na maslo
- výkonný viacrýchlostný motor zaručuje lepšiu kvalitu výroby masla
- veľké priehľadné veko umožňuje sledovanie výrobného procesu
- funkcia automatického bezpečnostného zastavenia (obr. 1)
- odnímateľné miešadlo z nehrdzavejúcej ocele
- vypúšťací kohútik na cmar z nehrdzavejúcej ocele
- na použitie v domácnosti alebo v poloprofesionálnej oblasti



Kat.číslo 13208	FJ 10 230 V	1
Kat.číslo 13208-115	FJ 10 115 V	1
Kat.číslo 16250	Ručná kľučka pre FJ 10	1

Ručný maselník FJ 10



Malý - jednoduchý - ručne ovládaný ručný lis Milky FJ 10

1 - 4 L

- ručný pohon pre ručnú výrobu masla
- priehľadné veko umožňuje sledovanie výrobného procesu (obr.1)
- odnímateľné miešadlo z nehrdzavejúcej ocele
- dobrý pomocník pre domácnosti a poloprofesionálnych používateľov



Kat.číslo 13208H	FJ 10 Manuálne	1
------------------	----------------	---



Máselnica FJ 32



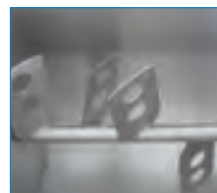
Jednoduchá výroba masla v menších množstvách, veľmi jednoduché čistenie a hygiena Milky FJ 32

115 V 230 V 4 - 12 L

- výkonný dvojstupňový motor
- mimoriadne veľký priehľadný vrchnák umožňuje sledovať výrobný
- funkcia automatického bezpečnostného zastavenia (obr. 1)
- odnímateľné miešadlo z nehrdzavejúcej ocele
- ľahko sa čistí
- vypúšťací kohútik na cmar z nehrdzavejúcej ocele
- hotové maslo za 20-35 minút v závislosti od obsahu tuku a teploty
- na použitie pri priamom predaji



obr.1



Kat.číslo 13270	FJ 32 230 V	1
Kat.číslo 13270-115	FJ 32 115 V	1

Ručný maselník FJ 32



Väčšia ručná máselnica - jednoduchá, hygienická, dobrá Milky FJ32

4 - 12 L

- ručný pohon pre ručnú výrobu masla
- priehľadné veko umožňuje sledovanie výrobného procesu (obr.1)
- odnímateľné miešadlo z nehrdzavejúcej ocele
- jednoduchá údržba
- použitie pre maloobchodníkov s mliekom a mliečnymi výrobkami



obr.1



Kat.číslo 13270H	FJ 32 Manuálne	1
------------------	----------------	---



Máseľnica FJ 100 C



Butter Churn FJ 100 C

115 V 230 V 15 - 50 L

- rôzne prevody
- ovládací panel s displejom
- výkonný motor pre profesionálnych výrobcov
- priehľadné veko umožňuje sledovanie výrobného procesu
- funkcia automatického zastavenia (obr.1)
- odnímateľné miešadlo z nehrdzavejúcej ocele
- vypúšťací kohútik na cmar z nehrdzavejúcej ocele
- jednoduché čistenie a hygiena
- hotové maslo za 20-35 minút v závislosti od obsahu tuku a teploty
- k dispozícii je aj vozík (Kat.číslo 13278-T)



Obr.1

Kat.číslo 13278	FJ 100 C 230 V	1
Kat.číslo 13279	FJ 100 C 115 V	1
Kat.číslo 13279	Vozík pre FJ 100 C	1





Zmaselnenie



Bežný čas zmaselnenia je približne 20-35 minút. Čas procesu sa však môže predĺžiť až na 50 minút, napríklad v dôsledku podmienok prostredia. Ak sa proces zmaselnenia nedokončí ani v tomto čase, môže dôjsť k niektorému z nasledujúcich problémov:

- smotana môže obsahovať príliš veľa tuku
- otáčky nožov sú príliš nízke alebo príliš vysoké (na maslovanie vhodné otáčky) 32-36 otáčok za minútu, 10-15 otáčok za minútu je vhodných na hnetenie)
- maslovnica je naplnená príliš veľkým množstvom smotany
- smotana má príliš nízku teplotu na výrobu masla

Chyby pri výrobe masla

Nesprávna teplota

Ak je teplota smotany príliš nízka alebo príliš vysoká, proces nemusí prebiehať tak, ako by mal. Teplota smotany by sa mala pohybovať v rozmedzí 10-14 °C. Ak je teplota príliš nízka, môžete pridať trochu teplej vody.

Maslo je príliš horúce

Ak je teplota smotany príliš vysoká, maslo sa môže spracovať len na koncentrované maslo.

Maslo je príliš zmiešané

Ak je maslo príliš premiešané a stlačené, stane sa z neho krém.

Vek smotany

Smotana použitá na výrobu masla by mala byť dostatočne vyzretá, ale nie staršia ako 4 dni.





PASTERIZÁTORY, SYRÁRNE A MULTIFUNKČNÉ KOTLY

Pasterizátory, syrárne a multifunkčné kotly

Ďalšou možnosťou spracovania mlieka a smotany je pasterizácia alebo spracovanie na syr a jogurt.

Naše celosvetovo jedinečné pasterizátory a viacúčelové kotly spĺňajú všetky hygienické normy a používajú sa v domácnostiach aj v profesionálnom sektore.



Jednoduché pasterizácie

Počas pasterizácie sa mlieko najprv zahreje a potom sa rýchlo ochladí. Pasterizácia zničí veľké percento baktérií a iných mikroorganizmov prítomných v mlieku, ale neodstráni všetku mikroflóru. Preto sa mlieko po pasterizácii nemôže považovať za sterilné. Vďaka pasterizačnému účinku získava mlieko tzv. predĺženú trvanlivosť a môže sa skladovať až 6-10 dní pri teplote 6-7 °C.

Existujú tri typy pasterizácie mlieka:

- nízкотеплотná pasterizácia pri 62-65 °C počas 30 minút
- pasterizácia pri strednej teplote 72-75 °C počas 15-30 sekúnd
- vysokотеплотná pasterizácia pri 85 °C počas 4-10 sekúnd

Pasterizácia mledziva (materského mlieka) trvá 15 sekúnd pri teplote 72 °C, aby sa zachoval vysoký obsah živín. Ak sa uchováva v tekutom stave podobne ako mlieko, vydrží niekoľko dní.

Pomocou našich pasterizátorov možno veľmi ľahko pasterizovať aj iné produkty, napríklad ovocné šťavy.

Predtým, ako si objednáte niektorú z našich väčších pastérov alebo viacúčelových kotlov, venujte chvíľu času nasledujúcim otázkam:

- Kde žijete?
- Koľko voltov má vaša zástrčka?
- Koľko fáz má vaša zástrčka?
- Koľko Hz potrebujete?
- Čo by ste chceli vyrábať?
- Koľko mlieka chcete denne spracovať?
- Aké máte k dispozícii poistky?
- Aký máte privod vody?
- Koľko vody máte k dispozícii a akú má teplotu?
- Potrebujete záznamník teploty?
- Ako vyzerá váš typický proces, pokiaľ ide o teplotu a čas?

Ak si objednáte naše pasterizátory s objemom 50 litrov alebo väčšie, tieto informácie nám pomôžu vybrať pre vás správne vybavenie a príslušenstvo.



Prehľad našich pasterizačných, syrových a viacúčelových kotlov

Kat.číslo	Typ	Volt	Herz	Napätie	Plášte	Maximálna teplota stredná	Výstup stredný	potrebná poistka	Výkon vykurovania	Počet programov	Milky aplikácia
13304	FJ 15	230 V	50 Hz	15 L	2	92° C	- 16 A		2,8 kW -		-
13305	FJ 15	115 V	60 Hz	15 L	2	74° C	- 16 A		1,5 kW -		-
13312	FJ 30	230 V	50 Hz	30 L	2	92° C	- 16 A		2,5 kW -		-
13313	FJ 30	115 V	60 Hz	30 L	2	70° C	- 16 A		1,5 kW -		-
13360	FJ 50 E	230 V	50 Hz	45 L	3	94° C	DN 50	16 A	3,0 kW -		-
13360-115	FJ 50 E	2 x 115 V	60 Hz	45 L	3	94° C	DN 50	2 x 16 A	3,0 kW -		-
13309	FJ 50 PF	380 V - 400 V	50 Hz	50 L	3	94° C	DN 50	3 x 16 A	4,0 kW 4		Yes
13309-230	FJ 50 PF	230 V	50 Hz	50 L	3	94° C	DN 50	16 A	3,0 kW 4		Yes
13311	FJ 100 PF	380 V - 400 V	50 Hz	110 L	3	94° C	DN 50	3 x 16 A	6,0 kW 4		Yes



Mini pasterizátor, kotol na syr a jogurt FJ 15



Malý univerzálny prístroj pre každého, jednoduchý, čistý, dobrý Milky FJ 15

230 V 15 L 92° C / 230 V 2,8 kW 74°

115 V 15 L C / 230 V 1,5 kW

- výborný viacúčelový pomocník do domácnosti
- svetovo jedinečný dvojplášťový kotol
- vhodné na pasterizáciu mlieka, ovocia, ovocných štiav atď.
- vhodné aj na výrobu syrov a jogurtov
- inovatívna elektronika (obr.1)
- nastavenie času a teploty
- stredná teplota do 90° C (230 V)
- Tlačidlo pre jednoduchý reštart
- k dispozícii je náhradný kontajner (kód tovaru: 25295)



obr.1

Kat.číslo 13304	FJ 15 230 V	1
Kat.číslo 13305	FJ 15 115 V	1
Kat.číslo 13305	Náhradný kontajner	1





Midi pasterizátor, výrobnik syra a jogurtu FJ 30



Malá viacúčelová kotol pre malých priamych predajcov - Milky FJ 30

230 V 30 L 92° C / 230 V 2,5 kW 70°
115 V 30 L C / 230 V 1,5 kW

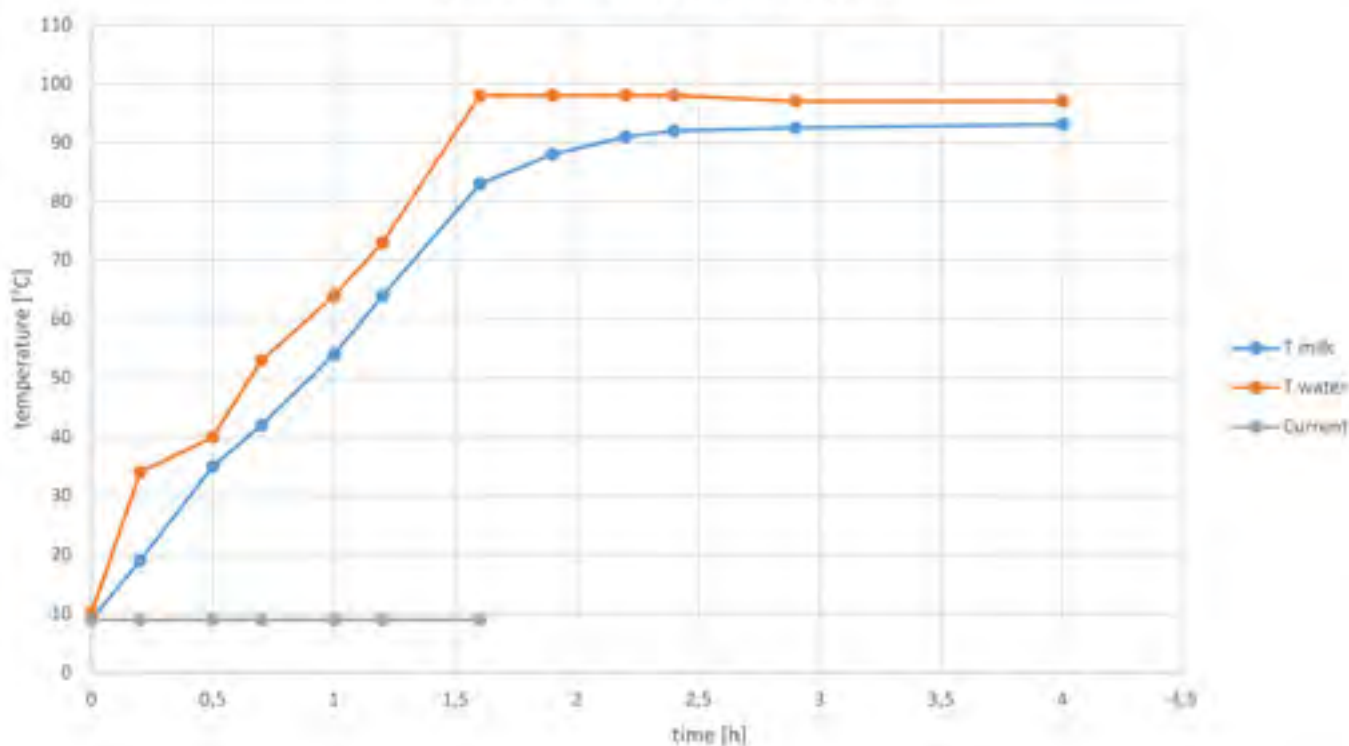
- všestranný viacúčelový pomocník do domácnosti
- svetovo jedinečný dvojplášťový kotol
- vhodný k pasterizácii mlieka, ovocia, ovocných štiav, atď.
- vhodný aj pre výrobu syrov a jogurtov
- inovatívna elektronika
- nastavenie času a teploty
- teplota média až 90°C (230V)
- tlačidlo reštart pre jednoduché reštartovanie
- polyuretánová izolácia
- k dispozícii náhradný kontajner (obj. číslo: 13312-1)



obr.1

Kat.číslo 13312	FJ 30 230 V	1
Kat.číslo 13313	FJ 30 115 V	1
Kat.číslo 13312-1	Náhradná nádoba	1

Characteristics FJ 30 - 230V - 2,5kW





Pasterizátor, viacúčelový kotol a ohrievač mlieka FJ 50 E

Nízkonákladová vysokokvalitná kotol na poloprofesionálne spracovanie Milky FJ 50 E

230 V 45 L 94° C 3,0 kW
2 x 115 V 45 L 94° C 3,0 kW

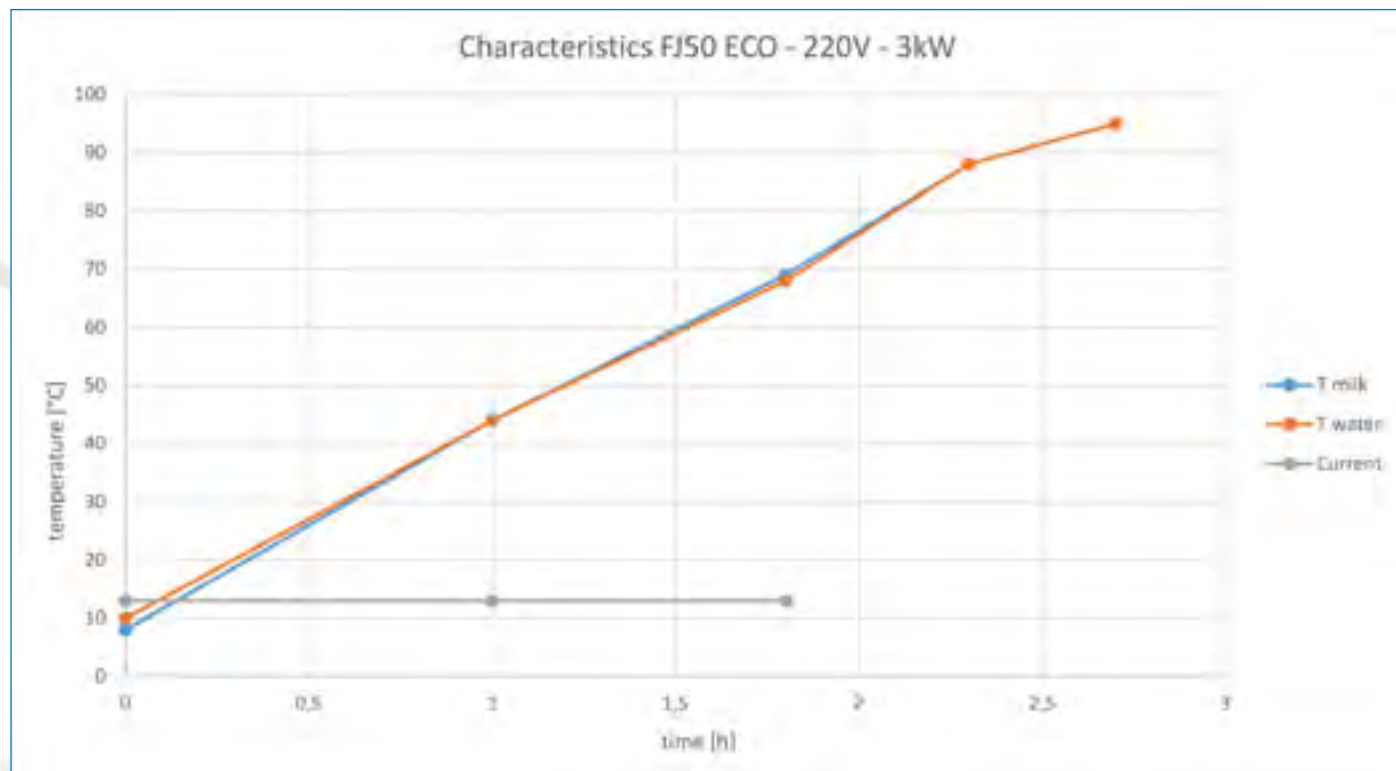
- nízkoenergetický pasterizátor
- trojplášťový 50 litrový multifunkčný kotol v stolnom prevedení
- celonerezové prevedenie
- optimálny prenos tepla z vody v plášti na médium
- minimálne tepelné straty pri vytápaní
- inovatívna elektronika
- nastavenie času a teploty vody
- ručné chladenie výmeny vody
- jednoduchý reštart po ochladení



Kat.číslo 13360	FJ 50 E 230 V	1
Kat.číslo 13360-115	FJ 50 E 2 x 115 V	1

16 A poistka pri vykurovacom výkone 3 KW potrebná pre FJ 50E | 230 V

2 x 16 A poistka pri 3 KW vykurovacieho výkonu potrebná pre FJ 50 E | 2 x 115 V





Pasterizátor, kotol na syr a jogurt FJ 50 PF



Ovládajte ho pomocou
našej aplikácie Milky APP



Tento viacúčelový kotol umožňuje každému poľnohospodárovi vyrábať vlastný syr a jogurt.

Úspora energie vďaka LE-Effektu, jednoduchá obsluha, optimálny prenos tepla, spoľahlivá kvalita a vysoko kvalifikovaní servisní pracovníci vám uľahčia prácu a rozhodovanie.

Ponúkame vám aj prvé zoznámenie a zaškolenie s našimi servisnými pracovníkmi o našich výrobkoch.

Milky – značka, ktorej môžete dôverovať

Pasterizátor, kotol na syr a jogurt FJ 50 PF

230 V 50 L 94° C 3,0 kW

380 - 400 V 50 L 94° C 4,0 kW

- nerezový trojplášťový 50 litrový multifunkčný kotol v stolnom prevedení
- pasterizátor, syrársky a jogurtový kotol
- kotol, telo a podvozok z nerezovej ocele
- podvozok vysoký 319 mm pre jednoduchšiu obsluhu
- podvozok s kolieskami alebo bez nich
- veľmi dobrý prenos tepla z vody v plášti na médium
- jednoduchá obsluha pomocou riadiacej jednotky a pomocou MILKY APP
- 4 rôzne cykly (teplota čas)
- do riadiacej jednotky je možné uložiť až 4 prednastavené programy
- automatické vypínanie pre ukončenie programu
- automatické chladenie
- automatické miešadlo z nerezovej ocele
- splňuje hygienické štandardy (HACCP)

Kat.číslo 13309	FJ 50 PF 380 V - 400 V	1
Kat.číslo 13309-230	FJ 50 PF 230 V / 3 KW vykurovací výkon	1
Kat.číslo 13309-230	FJ 50 PF, 2x 115 V	1



Pasterizátor, kotol na syr a jogurt FJ 100 PF



Pasterizátor, kotol na syr a jogurt FJ 100 PF

380 - 400 V

110 L

94° C 6,0 kW

- nerezový trojplášťový 100L multifunkčný kotol
- pasterizátor, syrársky a jogurtovací kotol
- podvozok vysoký 319 mm pre jednoduchšiu obsluhu
- podvozok s kolieskami alebo bez nich
- kotol, telo a podvozok z nerezovej ocele
- veľmi dobrý prenos tepla z vody v plášti na médium
- ľahká obsluha pomocou riadiacej jednotky a pomocou MILKY APP
- 4 rôzne cykly (teplota, čas)
- do riadiacej jednotky môžete uložiť až 4 prednastavené programy
- automatické vypínanie pre ukončenie programu
- automatické chladenie
- automatické miešadlo z nerezovej ocele
- splňuje hygienické štandardy (HACCP)

Kat.číslo 13311	FJ 100 PF 380 V - 400 V	1
Kat.číslo 13311-0	FJ 100 PF - Volt na vyžiadanie	1

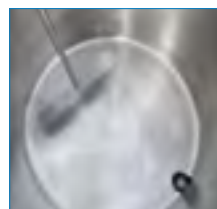
Tento viacúčelový kotol je naša 110-litrová nádoba na výrobu syra a jogurtu. Možno ju použiť aj na pasterizáciu ovocia, ovocných štiav, ohrievanie mlieka pre teľatá, skvapalňovanie medu a výrobu včelieho vosku.

FJ 100 PF poteší zákazníkov v rôznych odvetviach.

Či už ide o reštaurácie, horské chaty, hotely alebo farmárov, všetky presvedčia svojou jednoduchosťou, používateľskou prívetivosťou a špičkovou kvalitou.

Ponúkame aj úvodné školenie na obsluhu nášho zariadenia.

Milky – značka, ktorej môžete dôverovať



- Potrebná poistka 3 x 16 A pri vykurovacom výkone 6 KW



Milky aplikácia



Aplikácia Milky zjednodušuje prácu s pasterizátorom a predstavuje ďalší krok vo výrobe syrov a jogurtov.

Jednoducho pripojte aplikáciu na tablete alebo smartfóne k zariadeniu cez bluetooth.

Zariadenie musí spĺňať tieto podmienky:

- Operačný systém OS Android 4.4 alebo novší
- Dvojjadrový procesor s frekvenciou 1,5 GHz
- Interná pamäť: 2 GB Ram, 8 GB Rome
- Veľkosť displeja minimálne 6 až 10,1 palca

Po spárovaní zariadenia s tabletom je všetko pripravené na použitie.

Veľkou výhodou aplikácie je, že do nej môžete pridávať recepty a postupy v takmer neobmedzenom množstve. To znamená, že môžete uložiť procesné teploty a časy pre všetky 4 fázy výrobného cyklu. Najprv musíte proces uložiť do aplikácie a potom ho nahradiť do pasterizátora.

Stlačte tlačidlo Štart a nahrajte recept.

Opätovným stlačením pasterizátor spustí proces. Ten je teraz možné monitorovať a odosielať do jednej tlačiarne.

Po pripojení tabletu k ľubovoľnej komerčnej tlačiarne možno výrobný proces kedykoľvek vytlačiť a k dispozícii je kompletná dokumentácia procesu.





PLNIACE A UZATVÁRACIE STROJE

Jednoduché, rýchle a účinné plnenie jogurtu, mlieka, ovocných štiav, paradajkového pretlaku a iných krémových výrobkov.

Stroje na plnenie mlieka sú navrhnuté tak, aby pomáhali malým poľnohospodárom pri plnení tekutín profesionálnym spôsobom.

Následné uzatváranie a zatváranie obalov sa môže vykonávať ručne alebo poloautomaticky, takže vďaka našej značke Milky budete mať vždy to najvhodnejšie riešenie.

Jednoduché a rýchle uzatváranie pohárov - Milky

Výroba jogurtu



Na výrobu jogurtu musí byť kotol na syr a jogurt schopný dosiahnuť teplotu vyššiu ako 90 °C. Naše syrovo-jogurtové pasterizačné kotly Milky FJ 15 a FJ 30 sú vhodné pre menšie množstvá do 15 litrov. Pre stredné a väčšie množstvá odporúčame našu kotol FJ 50 alebo FJ 100.

Mlieko sa zahrieva na 90 °C - 95 °C. Po ukončení pasterizácie sa pasterizované mlieko opäť ochladí a v závislosti od pasterizácie sa nechá jeden deň odstáť. Na ďalšie spracovanie sa pasterizované mlieko opäť zohreje na približne 50 °C a pridá sa jogurtová kultúra. Potom existujú 2 spôsoby spracovania.

1: Po približne polhodinovej odstávke bude jogurt mierne hustejší a možno ho plniť do pohárov pomocou plniaceho stroja. Hliníkové viečko sa uzavrie strojom na uzatváranie pohárov a po uzavretí by sa mal pohár skladovať pri teplote približne 43 °C počas 6 až 8 hodín, aby dozrel. Po uplynutí doby skladovania je proces ukončený a jogurt je hotový.

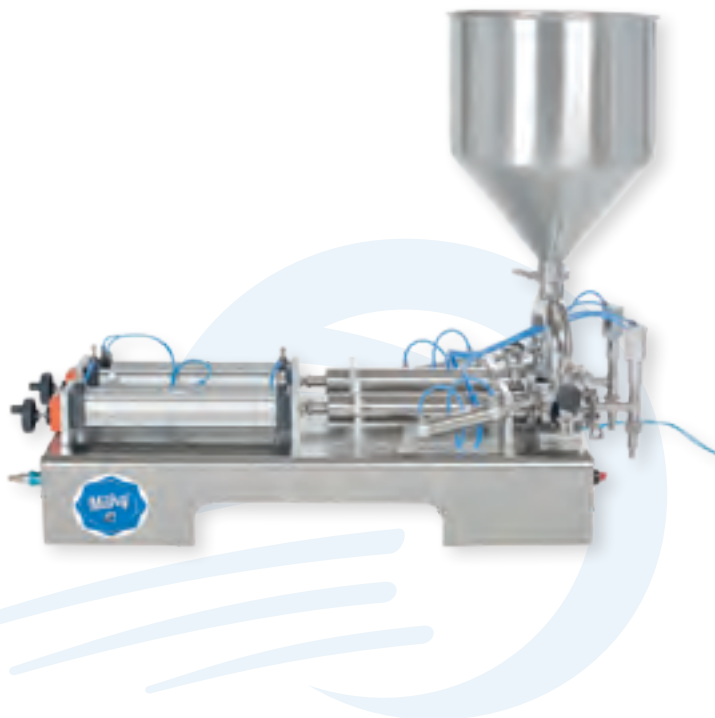
2: Po pridaní kultúry sa tekutý jogurt uchováva v kotle pri teplote približne 43 °C približne 6-8 hodín. Nesmie sa miešať. Potom sa pridaním vody, soli a/alebo ovocnej šťavy jogurt premieša. Potom je jogurtový nápoj hotový. Tento jogurt sa potom môže plniť do pohárov, fliaš alebo nápojových kartónov pomocou plniaceho stroja.

Počas dozrievania by nemalo dochádzať k vibráciám, pretože by mohli narušiť proces dozrievania. Po dozretí sa jogurt skladuje klasicky pri chladničkej teplote. Ak chcete získať tvrdší jogurt a skrátiť čas výroby, môže sa pridať sušené mlieko.





Plnička SGF 2 150-500



Jednoduché plnenie SGF 2 150-500

- plnenie do kelímkov, pohárov, fliaš, alebo Tetra Pak kartónov
- objemy vhodných nádob 150 – 500 ml
- maximálna kapacita za hodinu 1200
- 2 plniace válce, 2 plniace trysky
- multifunkčné zariadenie z nerezovej ocele
- jednoduchá hygiena a čistenie
- nastaviteľná rýchlosť plnenia pomocou pedálu
- je možné dokúpiť kompresor s plniacou trúbkou 300 litrov / minútu

Kat.číslo 17603

SGF 2 150-500



SGF 1 150-500

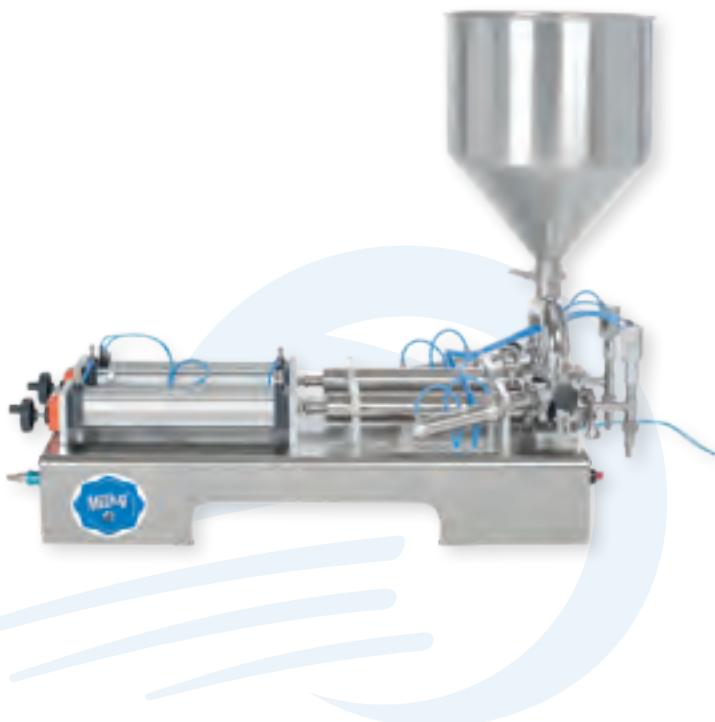
- plnenie mlieka (kat.číslo 17608) alebo iných médií do šálok, pohárov, fliaš alebo Tetra Pak kartónov (kat.číslo 17609)
- objemy vhodných nádob 150-500 ml
- maximálna kapacita za hodinu: 1200
- 2 plniace válce, 1 plniaca tryska
- multifunkčné zariadenie z nerezovej ocele
- jednoduchá hygiena a čistenie
- nastaviteľná rýchlosť plnenia pomocou pedálu
- je možné dokúpiť kompresor s plniacou trúbkou 300 litrov / minútu

Kat.číslo 17609

SGF 1 150-500



Plnička SGF 2 250-1000



Jednoduché plnenie SGF 2 250-1000

- plnenie do kelímkov, pohárov, fliaš alebo Tetra Pak kartónov
- objemy vhodných nádob 250 – 1000 ml
- maximálna kapacita za hodinu: 1200
- 2 plniace válce
- multifunkčné zariadenie z nerezovej oceli
- jednoduchá hygiena a čistenie
- nastaviteľná rýchlosť plnenia pomocou pedálu
- možnosť dokúpiť kompresor s plniacou trúbkou na 300 litrov / minútu

Kat.číslo 17604

SGF 2 250-1000





Zátkovačka téglíkov BP 02, manuálna



Milky zátkovačka téglíkov

- ručná zátkovačka na uzatváranie téglíkov s hliníkovými viečkami
- teplota zvarovania medzi 165°C a 180°C v závislosti na hrúbke plastového téglíka
- doba zvarovania 2 – 3 sekundy
- 250 téglíkov za hodinu
- priemer medzi 75 – 95 mm (nutné špecifikovať pri objednávke)

Kat.číslo 17606	Stroj na uzatváranie pohárov Ø 75 mm	 1
Kat.číslo 17606-95	Stroj na uzatváranie pohárov Ø 95 mm	 1

Zátkovačka téglíkov BP 600



Milky zátkovačka téglíkov

- pneumatická zátkovačka
- 4 pracovné miesta pre zátkovanie
- extrémne rýchla, až 600 kelímkov za hodinu
- priemer medzi 75 – 95 mm (je potrebné špecifikovať pri objednávke)
- je potrebný prídavný kompresor s výkonom 6 – 7 barov

Kat.číslo 17605	Milky zátkovačka téglíkov	 1
-----------------	---------------------------	---



VÝROBA SYRA

Syr sa môže vyrábať z plnotučného aj odstredeného mlieka. Na výrobu polotvrdého syra sa mlieko zahreje na 32°C. Kultúra na výrobu syra sa naočkuje do mlieka, je béžovej farby a je základom typického vzhľadu syra. Približne po jednej hodine sa pridá syridlo. Do 45 minút po pridaní syridla syrenina zhutne a vytvorí sa "Gallerte" (vrchná tvrdá vrstva), ktorá sa krája buď ručne nožom, alebo pomocou syrárskej harfy. Hmota sa tak rozdelí na dve fázy - pevnú vrstvu a tekutú srvátku. Nakrájaný tvaroh sa ďalej mieša asi 15 minút.

Srvátka sa potom odsaje, aby sa získalo približne 15 - 30 % pevnej frakcie, ktorá sa potom zahreje vo vode pri teplote približne 40 - 45 °C. Vody by sa malo pridať toľko, koľko bolo vypustené z kanvice z nádoby.

Syrenina sa premyje, zníži sa obsah laktózy, syrenina sa stane menej kyslou, pružnejšou a získa svoju typickú jemnú vôňu. Počas procesu umývania syreniny sa syr zahrieva na približne 38 °C počas 5 až 10 minút. Cieľom je dosiahnuť pevnosť tvarohu, ktorý sa potom ľahšie plní do foriem a lisuje.



Kroky k vlastnému syru

Výroba čerstvého syra

Na výrobu čerstvého syra sa mlieko pasterizuje v syrárenskom kotle pri teplote 62-65 °C počas 30 minút alebo pri teplote 72-75 °C počas 30 sekúnd. Potom sa mlieko ochladí na približne 34 °C a pridá sa syridlo a syrárske kultúry.

Zrná syra sa plnia do foriem a lisujú na lisoch na syr. Pri tomto výrobnom procese sa zo 100 litrov plnotučného mlieka získa približne 12 kg syra a približne 88 litrov srvátky, ktorá sa môže priamo plniť do fliaš alebo opätovne použiť na výrobu srvátkových syrov, ako je napríklad ricotta.

Mlieko sa zahreje na teplotu približne 83-87 °C s pridaním syridla a syrárskeho kultúr a vzniknuté syrové zrná sa vyberú a naplnia do pripravených foriem. Týmto spôsobom sa získa približne 1 %, t. j. 1 kg, zrníka syra Ricotta. Srvátka sa môže opäť stáčať do fliaš.

Výroba tvrdého syra

Na výrobu syra je vhodnou surovinou surové mlieko alebo mlieko pasterizované na veľmi nízku teplotu.

Po pridaní syridla sa vytvoria veľmi malé syrové zrná, ktoré oddeľujú veľké množstvo srvátky. Preto je vhodné následne použiť tzv. proces varenia syreniny, pri ktorom sa syrové zrná zahrievajú a potom sa lisujú približne 20 hodín. Vďaka tomu má syr pevnú štruktúru.

Syr sa potom vloží do soľného kúpeľa, ktorý tiež pomáha znížiť množstvo vody v syre.

Tvrde alebo veľmi tvrdé syry sa nechávajú dlho zrieť. Tento čas sa môže pohybovať od 3 mesiacov do 3 rokov, kým je syr vhodný na konzumáciu. Takto vyrobené plnotučné syry potom obsahujú minimálne 45 % tuku v sušine.

V závislosti od dĺžky zrenia sa líši aj chuť a vôňa syra. Vôňa mladších syrov je veľmi jemná, zatiaľ čo plne vyzreté syry odhalia svoju plnú chuť.





Milky lis na syr FJ 2/50CP



Milky lis na syr FJ 2/50 PCP

- jednoduché lisovanie syra
- lisovanie syra do foriem vykonáva sa ľahko pomocou pneumatického lisu
- syrársky lis z nerezového materiálu
- vzduchové potrubie by nemalo byť dlhšie ako 5 m, tlak vzduchu by nemal prekročiť 9 barov
- naplnené syrárske formy sa umiestnia na pracovnú plochu s rozmermi cca 700 x 1000 x 650 mm tak, aby valec mohol syrovú hmotu stláčať uprostred
- tlak a čas závisia od požadovaného typu syra

Kat.číslo 13206

FJ 2/50 PCP



Lis na syr



Lis na syr 12 x 12 cm

- veľkosť 12 x 12 cm
- jednoduché ručné lisovanie syra
- lisovací kôš a lis sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele
- vonkajší kôš a držiak z hliníka
- objem: 1,3 litra

Kat.číslo 16113

Lis na syr
12x12cm



Lis na syr



Lis na syr 14 x 14 cm

- veľkosť 14 x 14 cm
- jednoduché ručné lisovanie syra
- lisovací kôš a lis sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele
- vonkajší kôš a držiak z hliníka
- objem: 2,2 L

Kat.číslo 16114

Lis na syr
14x14cm

Lis na syr



Lis na syr 20 x 17 cm

- veľkosť 20 x 17 cm
- jednoduché ručné lisovanie syra
- lisovací kôš a lis sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele
- vonkajší kôš a držiak z hliníka
- kapacita: 5,3 L

Kat.číslo 16115

Lis na syr
20x17cm



Forma na výrobu syra, Hobby-sada na výrobu syra vrátane lisu



Hobby sada na výrobu syra vrátane lisu

Obsahuje:

- 1 kus drevený syrársky lis
- 2 plastové syrárske formy s vekom a syrársku plachtu
- 2 malé teplomery
- 1 syridlo 50 ml
- 1 balíček syrárskej kultúry sušenej mrazom
- 1 balíček jogurtovej kultúry sušenej mrazom
- 2 knihy

Kat.číslo 13000

Hobby sada na
výrobu syra



Formy na syr

	Kat.číslo	Typ	Forma	Rozmery v mm	Hmotnosť náplne	ks / balenie
	13040	okružla forma	okružla, valcovitá	110 x 110 x 110	cca. 1 kg	4 ks.
	13041	okružla forma s vekom	okružla, valcovitá	82 x 82 x 90	cca. 450 g	1 ks.
	13042	okružla forma s vekom	okružla, valcovitá	110 x 110 x 90	cca. 800 g	1 ks.
	13043	okružla forma s dnom	okružla, valcovitá	190 x 180 x 93	cca. 2,5 kg	3 ks.
	13044	Veko pre 13043		188 x 55		1 ks.
	13045	Kruhová forma s dnom a krytom	okružla, valcovitá	200 x 200 x 150	cca. 4,5 kg	1 ks.
	13047	Pohár 10 cl	okružla, kužeľovitá	60 x 50 x 54	cca. 120 g	10 ks.



Formy na syr

	Kat.číslo	Typ	Forma	Rozmery v mm	Hmotnosť náplne	ks / balenie
	13048	Pohár 25 cl	okrúhla, kužeľovitá	80 x 70 x 70	cca. 300 g	10 ks
	13049	Pohár 50 cl	okrúhla, kužeľovitá	90 x 70 x 107	cca. 500 g	10 ks
	13051	Pohár 70 cl	okrúhla, kužeľovitá	100 x 82 x 108	cca. 700 g	5 ks
	13052	Okrúhla forma malá	okrúhla, kužeľovitá	70 x 65 x 40	cca. 130 g	10 ks
	13053	Forma košík malá	okrúhla, kužeľovitá	115 x 90 x 80	cca. 650 g	5 ks
	13054	Forma košík veľká	okrúhla, kužeľovitá	145 x 110 x 93	cca. 1,1 kg	5 ks
	13055	Baby Gouda s vekom	valcovitá, zaoblená	100 x 70		3 ks
	13056	Hranol	obdĺžniková	80 x 155,58 x 145,70		5 ks
	13057	Pyramída	štvorcová, ihlanovitá	85 x 57 x 80		5 ks
	13058	Srdce		106 x 105 x 45	cca. 150 g	5 ks
	13059	Formičky na syr - sada				13 ks. + 2 odkvapkávacie podložky

Priamy predaj

Priamy predaj mliečnych výrobkov je veľkou príležitosťou, ako čeliť mliečnej kríze. Ponúka mnoho príležitostí na zlepšenie a prípadné obnovenie sebestačnosti vo výrobe.



S našimi mliečnymi zariadeniami, ako sú odstredivky, máselnice a pasterizátory, môžete ľahko a profesionálne spracovať mlieko v malých aj veľkých množstvách.



syrárske plátno

Syrárske plátno je vyrobené z bavlny, ktorej štruktúra zabraňuje upchávaniu otvoru v plátne, ktorý sa nachádza v syrárskej forme, aby mohla srvátka rovnomerne vytiecť.

	Kat.číslo	Typ	Rozmery	ks / balenie
	13034	Syrárska šatka	35 cm x 35 cm	3 ks./ Balík
	16462	Syrárska šatka	50 cm x 50 cm	3 ks/ Balík
	13036	Syrárska šatka	75 cm x 75 cm	3 ks/ Balík
	16463	Syrárska šatka	105 cm x 105 cm	3 ks/ Balík

Sáčky na výrobu tvarohu

Sáčky na tvaroh vyrobené z nylonu umožňujú dokonalý tok srvátky pri výrobe tvarohu.

	Part no.	Type	Dimension	Pcs. / Package
	13065	Sáčok na výrobu tvarohu malý	25 cm x 33 cm	2 ks/ Balík
	13066	Sáčok na výrobu tvarohu veľký	32 cm x 48 cm	2 ks/ Balík
	13067	Sáčok na výrobu tvarohu extra veľký	50 cm x 90 cm	1 ks/ Balík



Syrové harfy

Syrové harfy sa používajú na krájanie syreniny na syrové zrná. Harfa sa používa na ručné rezanie zrazeného mlieka.

Syrová harfa plastová



Syrová harfa plastová

- rozmer harfy: 26 mm x 11 mm
- dĺžka rukoväte: 120 mm
- celková dĺžka: 38 cm

Kat.číslo 13008

Syrová harfa plastová



Syrová harfa z nehrdzavejúcej ocele



Syrová harfa z nehrdzavejúcej ocele

- rozmery harfy: 303 mm x 163 mm
- dĺžka rukoväte: 300 mm
- celková dĺžka: 617 mm

Kat.číslo 13009

Syrová harfa z
nehrdzavejúcej ocele

Syrová harfa z nehrdzavejúcej ocele



Syrová harfa z nehrdzavejúcej ocele

- rozmery harfy: 303 mm x 163 mm
- dĺžka rukoväte: 600 mm
- celková dĺžka: 917 mm

Kat.číslo 13009-60

Syrová harfa z
nehrdzavejúcej ocele



Tekuté, práškové syridlá

Syridlo sa používa na rozklad kazeínu obsiahnutého v mlieku. Toto zrážanie je známe aj ako sladké zrážanie. Výhodou syridiel je vo všeobecnosti ich jednoduché dávkovanie.

Tekuté - zvyčajne sa používa na výrobu syra, zrejúceho **maximálne 7 mesiacov**.

Práškové - zvyčajne sa používa na výrobu syra, zrejúceho **viac ako 7 mesiacov**. Odporúča sa používať, ak spracujete **viac ako 100 litrov mlieka**.

Tekuté syridlo, 50 ml



Tekuté syridlo, 50 ml

- Objem: 50 ml

Kat.číslo 13019	Tekuté syridlo, 50 ml	1
-----------------	-----------------------	---

Tekuté syridlo, 250 ml



Tekuté syridlo, 250 ml

- Objem: 250 ml

Kat.číslo 13019	Tekuté syridlo, 250 ml	1
-----------------	------------------------	---

Práškové syridlo, 25 g, 125 g



Práškové syridlo, 25 g, 125 g

- objem: 25 g l 125 g

Kat.číslo 13022	Práškové syridlo 25g	1
Kat.číslo 13023	Práškové syridlo 125g	1



Syrová kultúra



Syrová kultúra

- pre výrobu syrov z kyslého mlieka, ktoré na rozdiel od syrov vyrábaných pomocou syridla sa vyznačujú ako veľmi drobivé
- pre normálnu výrobu syra doporučujeme použiť tak syrovú kultúru, ako aj syridlo
- dosiahnete tak vyššie výnosy z mlieka.
- 3ks

Kat.číslo 13024

Syrová kultúra



Jogurtová kultúra



Jogurtová kultúra

- obsah balenia vystačí podľa návodu na výrobu jedného litra jogurtu
- jogurt potom môžete po dobu 3 až 4 mesiacov používať ako
- štartovaciu kultúru pre ďalšiu výrobu jogurtu
- 3ks

Kat.číslo 13025

Jogurtová kultúra



Kefírová kultúra



Kefírová kultúra

- na výrobu kefiru
- chutný, výživný nápoj
- pripravený na okamžitú konzumáciu

Kat.číslo 13026

Kefírová kultúra



Jogurtová kultúra jemná Fitness



Jogurtová kultúra "jemná Fitness"

- zmiešaná kultúra
- jemná chuť

Kat.číslo 13027

Jogurtová kultúra
"jemná Fitness"



Kultúra pre syry s modrou plesňou



Kultúra pre syry s modrou plesňou

- kultúra modrej plesne
- napr. bavorská modrá
- najprv rozpustíte v slanej vode
- potom sa pridá do mlieka

Kat.číslo 13016 Kultúra s modrou plesňou  1

Kultúra pre syry s bielou plesňou



Kultúra pre syry s bielou plesňou

- kultúra bielej plesne
- napr. Camembert
- najprv rozpustíte v slanej vode
- potom sa pridá malé množstvo srvátky
- a/alebo potom vytvorte bochníky syra a posypte ich kultúrou

Kat.číslo 13017 Kultúra s bielou plesňou  1

Kultúra pre syry zrejúce pod mazom



Kultúra pre syry zrejúce pod mazom

- pre syry zrejúce pod tukom
- napr. Romadur
- rozpustíte kultúru plesní v slanej vode
- potom pridajte malé množstvo do srvátky
- a/alebo potom vytvárajete syrové bochníky a posypte kultúrou

Kat.číslo 13018 Kultúra pre syry zrejúce pod mazom  1

Syrové podložky na metre a na kusy



Syrové podložky na meter a na kusy

- Na ks: Rozmer 20 cm x 20 cm
- Na ks: 2 ks / balenie

Kat.číslo 13061 Syrové podložky na meter  1

Kat.číslo 13062 Syrové podložky na kusy  1



Syrový povlak žltý a priehl'adný



Syrový povlak žltý a priehl'adný

- bez pesticídov
- povlak vytvorí na povrchu syra tenkú vrstvu
- chráni syr pred nečistotami a hmyzom počas zrenia
- proces zrenia syra môže pokračovať pod náterom

Kat.číslo 13028	Syrový povlak (žltý)	 1
Kat.číslo 13029	Syrový povlak (priehl'adný)	 1

Syrový vosk



Syrový vosk

- syrový vosk chráni syr pred baktériami a plesňami
- vosk sa roztopí
- suchý syr sa po soľnom kúpeľi ponorí do vosku
- vosk sa dodáva v blokoch s hmotnosťou približne 1,2 kg
- dostupné farby: bezfarebná, žltá, červená

Kat.číslo 13031	Syrový vosk bezfarebný	 1
Kat.číslo 13032	Syrový vosk žltý	 1
Kat.číslo 13032	Syrový vosk červený	 1

Aplikačná špongia



Aplikačná špongia

- aplikačná špongia na nanášanie náteru na syr
- jednoduché používanie

Kat.číslo 13030	Aplikačná špongia	 1
-----------------	-------------------	---



Drevená forma na maslo, 250 g



Drevená forma na maslo, 250 g

Kat.číslo 13201

Drevená forma
na maslo 250g

Drevená forma na maslo, 400 g



Drevená forma na maslo, 400 g

Kat.číslo 13202

Drevená forma
na maslo 400g

Regionalita ako riešenie

Výroba a predaj regionálnych potravín nie je len dočasným trendom. Je to skôr príležitosť uviesť na trh výrobky z vlastnej produkcie. Zákazníci čoraz viac vyhľadávajú sezónne a regionálne potraviny, ktoré sú čoraz obľúbenejšie.



Okrem toho takýto trh podporuje myšlienku kvalitnej a vyváženej výživy. Regionálna výroba potravín tiež priťahuje zákazníkov do blízkosti produktov a zvyšuje dôveryhodnosť jednotlivých výrobcov.





MLIEČNE DOPLNKY

Mliekareň je srdcom každého podniku na spracovanie mlieka. - -

- Spracovávate kvalitné mlieko z vlastnej produkcie?

Získajte rovnako kvalitné spracovateľské zariadenie.

Vybrané príslušenstvo pomáha výrobcovi syrov, jogurtov a masla počas výrobného procesu. Malí pomocníci pre lahôdky.



Hliníkové kanvy na mlieko

Kanvy na mlieko sú vyrobené z odolného hliníka. Vhodné na prepravu mlieka alebo ako dekorácia.



Kat.číslo 16292



Kat.číslo 16294M



Kat.číslo 16295M

Kat.číslo 16292	Kanva na mlieko 10l	1
Kat.číslo 16294M	Kanva na mlieko 20l	1
Kat.číslo 16295M	Kanva na mlieko 30l	1

Kanvy na mlieko, z nehrdzavejúcej ocele

Staré dobré kanvy na mlieko z nehrdzavejúcej ocele - vysoká kvalita.



Kat.číslo 16291M



Kat.číslo 16292M



Kat.číslo 16298M



Kat.číslo 16297M



Kat.číslo 16296M

Kat.číslo 16291M	Kanva na mlieko 5l	1
Kat.číslo 16292M	Kanva na mlieko 10l	1
Kat.číslo 16298M	Kanva na mlieko 20l	1
Kat.číslo 16297M	Kanva na mlieko 30l	1
Kat.číslo 16296M	Kanva na mlieko 40l	1



Sitko na mlieko

Hliníkové sitko na mlieko v tvare lievika.



Kat.číslo 16292



Kat.číslo 16294M



Kat.číslo 16295M

Kat.číslo	Typ	Priemer stika	Maximálne rozmery	Minimálne rozmery	Objem
13089	Sitko na mlieko č. 1	10,5 cm	max. 24 cm	min. 9 cm	3 L
13090	Sitko na mlieko č. 2	14 cm	max. 27 cm	min. 13,5 cm	6 L
13091	Sitko na mlieko č. 3	17 cm	max. 33 cm	min. 13,5 cm	12 L

Vedro z nehrdzavejúcej ocele



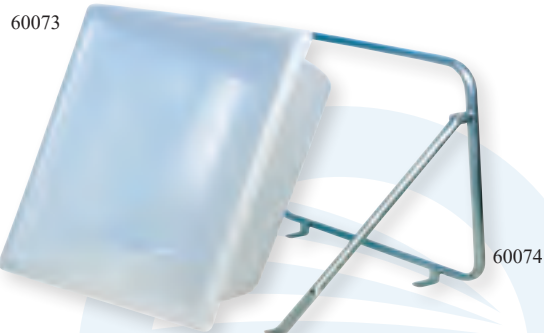
Vedro z nehrdzavejúcej ocele

• veľkosť: 5,7 l alebo 8,5 l

Kat.číslo K29375	Vedro z nehrdzavejúcej ocele 5,7 L.	1
Kat.číslo K29376	Vedro z nehrdzavejúcej ocele 8,5 L.	1



Umývacia vaňa 65 l

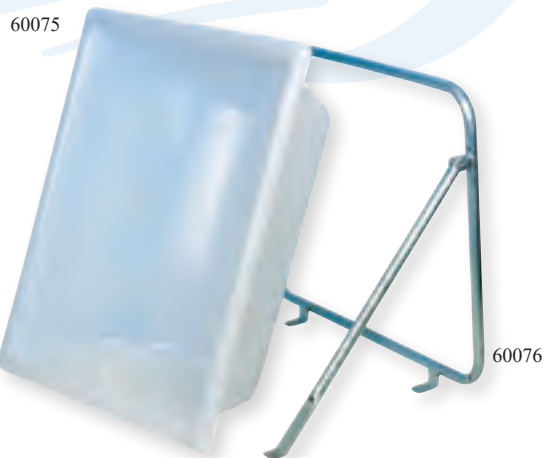


Umývacia vaňa 65 l

- na čistenie zariadení
- vysokokvalitný plast
- 74 cm x 52 cm x 25 cm
- nástenný držiak na 65 vaňu

Kat.číslo 60073	Umývacia vaňa	 1
Kat.číslo 60074	Nástenný držiak	 1

Umývacia vaňa 100 litrov



Umývacia vaňa 100 litrov

- na čistenie zariadení
- vysokokvalitný plast
- 100 cm x 62 cm x 28 cm
- nástenný držiak na 100 vaňu

Kat.číslo 60075	Umývacia vaňa	 1
Kat.číslo 60076	Nástenný držiak	 1

Kefka na čistenie mliečnych hadíc, 140 cm

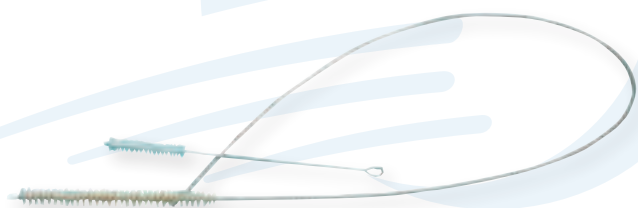


Kefka na čistenie mliečnych hadíc

- na čistenie hadíc na mlieko
- dlhá verzia
- 140 cm

Kat.číslo 18367	Kefka na čistenie mliečnych hadíc 140 cm	 1
-----------------	--	---

Kefka na čistenie mliečnych hadíc, 30 cm



Kefka na čistenie mliečnych hadíc

- na čistenie hadíc na mlieko
- krátka verzia
- 30 cm

Kat.číslo 18368	Kefka na čistenie mliečnych hadíc 30 cm	 1
-----------------	---	---



Kefa na cumlíky



Kefa na cumlíky

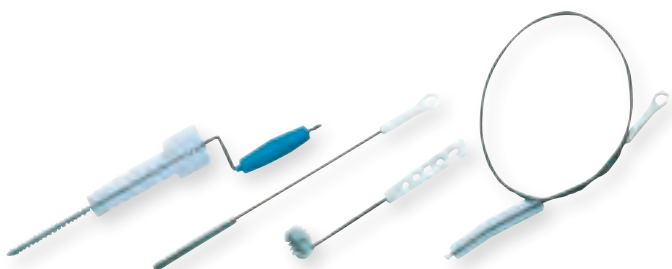
- uľahčuje čistenie
- krátka s drevenou rukoväťou

Kat.číslo 18366

Kefa na cumlíky



Súprava kefiiek, 4-dielna



Súprava kefiiek, 4-dielna

- na čistenie plniacich a skladovacích nádob
- hodnotné balenie
- obsah: kefa na cumlíky, okrúhla kefa, čistiaca hadica malá a veľká

Kat.číslo 13092

Súprava kefiiek, 4-dielna



Záster na dojenie biela



Záster na dojenie biela

- plastová
- veľmi hygienická
- všestranné použitie
- obojstranne vodeodolná
- veľkosť: 85 cm x 120 cm

Kat.číslo 30623

Záster na dojenie biela





Vlasový vlhkomer



Vlasový vlhkomer

- nevyhnutný nástroj pre každého výrobcu syra
- meranie vlhkosti v miestnosti na zrenie

Kat.číslo 13077

Vlasový vlhkomer



Teplomer na syr, 0 - 60 °C



Teplomer na syr, 0 - 60 °C

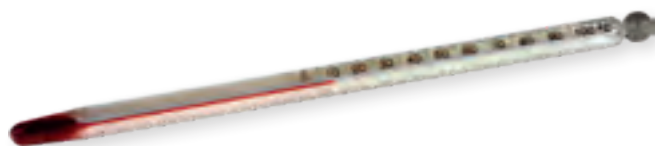
- teplomer na meranie teploty syra. 0 - 60 °C

Kat.číslo 13068

Teplomer na syr, 0 - 60 °C



Teplomer na syr, 0 - 100 °C



Teplomer na syr, 0 - 100 °C

- teplomer na meranie teploty syra. 0 - 100 °C

Kat.číslo 13069

Teplomer na syr, 0 - 100 °C



Teplomer na mlieko digitálny



Teplomer na mlieko digitálny

- teplomer na meranie teploty mlieka. Teplota. -50 - +200 °C
- odolný voči varu

Kat.číslo 30656C

Teplomer na mlieko
digitálny



Plávajúci teplomer



Plávajúci teplomer

- plávajúci teplomer
- vhodné pre kvapaliny
- 0-100° C

Kat.číslo 13072

Plávajúci teplomer



Plávajúci teplomer s plastovým krytom



Plávajúci teplomer s plastovým krytom

- plávajúci teplomer s plastovým krytom
- vhodné pre kvapaliny
- 0-100° C

Kat.číslo 13073

Plávajúci teplomer s
plastovým krytom

Mliečny tuk Eutra



Mliečny tuk EUTRA - Švajčiarsky originál!

Mliečny tuk podľa originál švajčiarskej receptúry vyrobený z vysoko kvalitných rafinovaných minerálnych olejov. Mazivo na ochranu a starostlivosť o struky a vemená vhodné pre kravy, ovce a kozy.

Vďaka svojim mazacím vlastnostiam uľahčuje dojenie. Vytváraním ochrannej vrstvy chráni a ošetruje vemená a pomáha pri hojení malých rán. Bez konzervantov, bez dezinfekčných prostriedkov, bez vonných látok, farbív. Zloženie: tekutý parafrín, vazelína, parafrín.

Kat.číslo 30601

Mliečny tuk EUTRA
500 ml

Kat.číslo 30602

Mliečny tuk EUTRA
1000 ml



MVDr. Peter Pongrácz VETIS

Centrálny sklad a sídlo firmy
930 03 Kráľovičové Kračany 91

+031/ 55 14 112

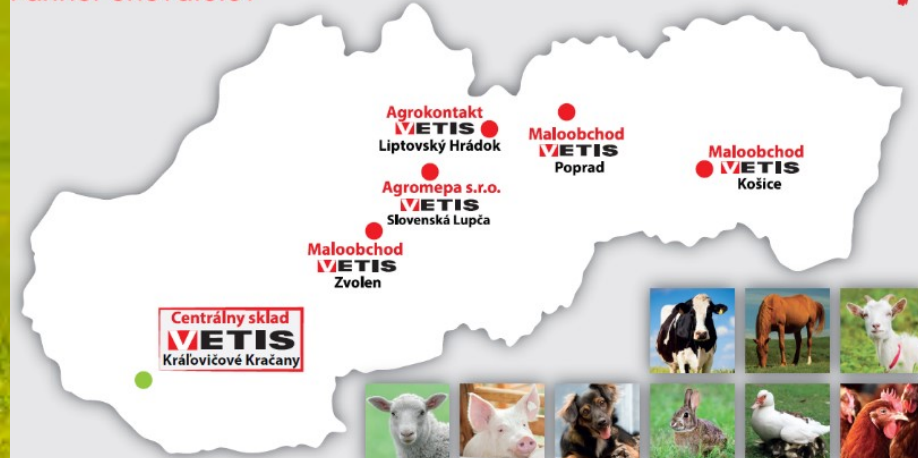
+0918 514 112

vetis@vetis.sk

www.vetis.sk

VETIS
Partner chovateľov

Obchody



VETIS
Partner chovateľov

