



MILKOSAN



TEREYAĞI YAYIKLAMA TAMBURU



www.milkosan.com



info@milkosan.com

Tereyağı Tamburu

Santrifüj Seperatör aracılığıyla süttten ayrılan krema; **MILKOSAN Plakalı Krema Pastörizatörü** veya **MILKOSAN Krema Pastörizasyon Tankı**'nda pastörize edildikten sonra soğuk hava deposunda ön olgunlaştırma sürecinden geçer. Tereyağı üretimine hazır hale gelen krema, **MILKOSAN Tereyağı Yayıklama Ünitesi**'ne alınarak, burada ön görülen ve bakanlık tebliğince izin verilen katkıların da ilavesiyle, yağ globüllerinin kristal yapıya bürünmesiyle tereyağına dönüşür

MODEL	MBC 300	MBC 500	MBC 1000
Malzeme	AISI304 Paslanmaz Çelik		
Net Hacim	300 lt	500 lt	1000 lt
Şarj Kapasitesi	150 Kg	250 Kg	500 Kg
Ebat	1750 x 1100 x 1500 mm		2750 x 1700 x 2350 mm
Kontrol	ANALIG PID Kontrol Paneli		
Tambur Hızı	0-50 rpm (Ayarlanabilir Tambur Hızı)		
Tambur Motoru	4 kW	7,5 kW	11 kW
Diğer Bileşenler	Tereyağı Besleme ve Tahliye Kapağı Havalandırma Vanası Soğutma Suyu Bağlantısı Tambur Destek Ayakları (x 4)		





www.milkosan.com



MILKOSAN