

**We have a plan.** 

Έχουμε ένα πλάνο να σε βοηθήσουμε να δημιουργήσεις τα νέα σου γαλακτοκομικά προϊόντα

Πάντα είχες το όραμα να επεκτείνεις την επιχείρησή σου δημιουργώντας κι άλλα προϊόντα επιπλέον της παραγωγής γάλακτος, όπως φέτα, μαλακά τυριά, γισούρι ή σκληρά κίτρινα τυριά. Εμείς στη Milkplan, στηρίζουμε το όραμά σου και θέλουμε να σε βοηθήσουμε να το κάνεις πραγματικότητα, παρέχοντάς σου τον κατάλληλο εξοπλισμό για να καλύψεις τις ανάγκες σου.

Η μακροχρόνια εμπειρία μας σε παραγωγή, εγκατάσταση και συντήρηση αποτελεί την εγγύησή μας για τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα της δικής σου δουλειάς. Τα συστήματα Milkplan κατασκευάζονται για να διευκολύνουν εσένα και την ανάπτυξη της μονάδας σου. Προσαρμόζονται σε όλους τους χώρους και είναι σύμφωνα με τα αυστηρά πρότυπα ISO.



## MP Milk Pasteurizer

Ο MP Pasteurizer είναι μία αξιόπιστη και αποτελεσματική λύση παστερίωσης γάλακτος από 50lt έως 1500lt. καθώς διαθέτει εκτεταμένη επιφάνεια εναλλάκτη (στο κάτω μέρος και γύρω από τη δεξαμενή) για γρήγορη διάχυση θερμότητας στο γάλα.

Ο ηλεκτρονικός πίνακας ελέγχου PLC εξασφαλίζει τη σωστή λειτουργία και τη βέλτιστη διαδικασία θέρμανσης και ψύξης κατά τη διάρκεια της παστερίωσης.

### ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

1. Θερμοκρασία παστερίωσης έως 85 °C.
2. Δυνατότητα συνδυασμού με γραμμή επεξεργασίας για παραγωγή τυριών.
3. Μοτέρ ανάδευσης χαμηλής ταχύτητας (30rpm), τοποθετημένο σε ειδική υπερυψωμένη ανοξείδωτη βάση πάνω από το καπάκι, για ευκολία στη συντήρηση και στον καθαρισμό.
4. Πλήρως ανοιγόμενο ανοξείδωτο καπάκι.
5. Διατίθεται σε όλες τις τάσεις και τις συχνότητες.



## MP Cheese Pasteurizer

Ο παστεριωτής MP Cheese Pasteurizer είναι μία αξιόπιστη και εξαιρετικά λειτουργική λύση παστερίωσης και πήξης γάλακτος στο ίδιο δοχείο, η οποία εξοικονομεί χώρο, χρόνο και χρήμα στον χρήστη από την ανάγκη αγοράς επιπλέον εξοπλισμού.

### ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

1. Ισχυρό μοτέρ ανάδευσης, ελεγχόμενο από inverter για ακριβή ρύθμιση των στροφών ανάδευσης (φορά ρολογιού & αντίστροφη).
2. Μηχανισμός ανάκλισης κάδου (κλίση 8%) με χρήση εμβόλων αέρα ή χειροκίνητα για αποστράγγιση τυροπήγματος.
3. Βάνα εξόδου DN80 για γρήγορο άδειασμα του κάδου.
4. Τοποθέτηση του μοτέρ ανάδευσης σε αποσπώμενο και περιστρεφόμενο ανοξείδωτο βραχίονα.
5. Ανοξείδωτοι αποσπώμενοι κάφτες και αναδευτήρας υψηλής αντοχής και απόδοσης για ομοιογενή κοπή του τυροπήγματος.
6. Διατίθεται σε όλες τις τάσεις και τις συχνότητες.



# MP Pasteurizers

Οι παστεριωτές της Milkplan διαθέτουν εκτεταμένη επιφάνεια εξατμιστή (στο κάτω μέρος και γύρω από τη δεξαμενή) για την θερμική επεξεργασία του γάλακτος, για την παραγωγή μιας ευρείας γκάμας γαλακτοκομικών προϊόντων όπως μαλακά τυριά (φέτα), γιαούρτι, σκληρά κίτρινα τυριά, παγωτά κ.α.



Προδιαγραφές

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ (Κοινά και για τους δύο τύπους)

1. Εργονομική σχεδίαση και κατασκευή από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 κατάλληλο για τρόφιμα.
2. Άριστη θερμομόνωση δεξαμενής με διπλό τοίχωμα και αφρό πολυουρεθάνης δύο συστατικών, φιλικής προς το περιβάλλον.
3. Εναλλάκτης θερμότητας, κατασκευασμένος με τεχνολογία laser, σχεδιασμένος για την ταχύτερη ροή του νερού, για βέλτιστο βαθμό απόδοσης ώστε να συνδυάζει την εξοικονόμηση ενέργειας με την υψηλή αντοχή.
4. Ενσωματωμένο μοτέρ ανάδευσης με ειδικό αναδευτήρα ανά μοντέλο, ανάλογα με την χρήση.
5. Ρυθμιζόμενα ανοξείδωτα πόδια βαρέως τύπου, για σωστό στήριγμα σε ανισόπεδο έδαφος.
6. Ανοξείδωτος εμβαπτιζόμενος αισθητήρας για βέλτιστη απόκριση στην αλλαγή της θερμοκρασίας.

## ΛΥΣΕΙΣ ΓΙΑ ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΨΥΞΗ

Ο εναλλάκτης θερμότητας χρησιμοποιείται τόσο για θέρμανση όσο και για ψύξη.



**milkplan**

## Η Milkplan με μια ματιά



2 εργοστάσια στην Ελλάδα  
30.000 τ.μ.  
Ιδιόκτητες εγκαταστάσεις



Έρευνα & ανάπτυξη  
Συνεχείς επενδύσεις σε πόρους, νέα προϊόντα και τεχνολογίες.



Περισσότεροι  
από 140 εργαζόμενοι  
Μέσος όρος ηλικίας 37 έτη



Νο 1 στην Ελλάδα  
Περισσότερα από 1500 αρμεκτικά συστήματα και 35.000 δεξαμενές ψύξης γάλακτος σε φάρμες και τυροκομικές μονάδες

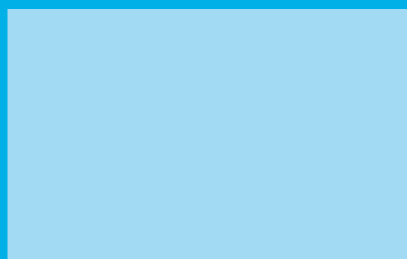


Εξαγωγές σε περισσότερες  
από 85 χώρες  
18 νέες τα τελευταία 3 χρόνια



80% διεθνείς πωλήσεις  
Συνεχής αύξηση πωλήσεων

Εξουσιοδοτημένος αντιπρόσωπος



Ενώ έχει καταβληθεί κάθε προσπάθεια για να διασφαλιστεί η ακρίβεια των πληροφοριών σε αυτό το φυλλάδιο, η Milkplan δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για τυχόν παραλείψεις ή τυπογραφικά λάθη. Το υλικό που περιλαμβάνεται στο παρόν φυλλάδιο μπορεί να αλλάξει χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση. Η Milkplan διατηρεί όλα τα δικαιώματα σε σχέση με τα εμπορικά της σήματα. Οποιαδήποτε μη εξουσιοδοτημένη χρήση οποιασδήποτε εμπορικού σήματος που ανήκει στη Milkplan ή οποιαδήποτε χρήση ενός εμπορικού σήματος που προκαλεί σύγχυση ή ενδέχεται να προκαλέσει σύγχυση με το εμπορικό σήμα που ανήκει στη Milkplan, συνιστά παράβαση των αποκλειστικών δικαιωμάτων της. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος.



**We have a plan.**

3<sup>ο</sup> χλμ. Λαγκαδά - Κολλικού,  
572 00 / Τ.Θ. 212, Θεσσαλονίκη

T/F: 23940 20400  
E: sales@milkplan.com

[www.milkplan.com](http://www.milkplan.com)

[www.milkplan.com](http://www.milkplan.com)

**milkplan**

## MP Milk Pasteurizer MP Cheese Pasteurizer

Παστεριωτές  
γαλακτοκομικών  
προϊόντων

#milkplanners



Παρουσία σε πάνω  
από 85 χώρες  
παγκοσμίως