



Abfülltechnik

Vom manuellen Becherverschluss-
gerät bis zur semi-automatischen
Komplettlösung bietet Milky für jede
Betriebsgröße die passende Technik.



ein paar abfüller zum erfolg...



Abfülltechnik

Einfaches und schnelles Abfüllen und Verschließen von Bechern mit Milky

Joghurt, Buttermilch, Fruchtsäfte, Tomatenmark oder Rahmprodukte effektiv, schnell und kostengünstig abfüllen – mit Milky Abfüllmaschinen, die den Landwirt fachgerecht unterstützen. Auf das Abfüllen folgen das Verschließen und Verschweißen der Becher – ob manuell oder semi-automatisch liegt ganz bei Ihnen, Milky bietet die passende hochwertige Lösung für Ihren Betrieb!



Abfüllmaschine FD 500



Abfüllmaschine FD 500 Artikel-Nr. 17601

Pneumatischer Tisch für FD500 Artikel-Nr. 17601-1

Die hochmoderne Abfüllmaschine Milky FD 500 wird für ihre einfache Handhabung und Effizienz geschätzt. Mit einer Kapazität von bis zu 500 ml pro Abfüllung ist sie ideal für mittelgroße Produktionsmengen. Dank der pneumatischen Technologie wird der Abfüllprozess nicht nur präzise, sondern auch schnell und zuverlässig durchgeführt.

Maximalmenge an Bechern: 1200 Stück
Das Gerät besteht vollständig aus Edelstahl.
Zusätzlich wird ein Kompressor mit 300 Liter/Minute benötigt.

Becher-Verschlussmaschine BP03



Artikel-Nr. 17610

Die Milky BP 03 stellt die ideale Lösung für kleine Serienproduktionen dar. Diese manuelle Becherverschlussmaschine ermöglicht ein unkompliziertes und zügiges Verschließen von Bechern. Mit einer Verschweißzeit von 2 bis 3 Sekunden und einer Kapazität von 250 Verschlüssen pro Minute eignet sich diese Maschine hervorragend für die Produktion.

Optional:

Anpassung für BP03 - Art.-Nr. 17610-1

Heizelement - Art.-Nr. 17610-2

Becher-Verschlussmaschine BP600

Artikel-Nr. 17605-Auto

Milky BP 600 Semi-Automatische Becherverschlussmaschine mit Druckoption

Für professionelle Anwendungen ist die Milky BP 600 die optimale Wahl. Diese semi-automatische Becherverschlussmaschine kann gemeinsam mit der Abfüllmaschine Milky FD 500 betrieben werden, um den Produktprozess weiter zu automatisieren. Die Druckfunktion erlaubt zudem das individuelle Bedrucken der Becherdeckel, was zusätzliche Branding-Möglichkeiten bietet.

Einzigartige Merkmale:

Automatisierung:

Integration mit der Milky FD 500 für einen nahtlosen Produktionsprozess.

Print-Option:

Ermöglicht das Bedrucken der Becherdeckel mit Mindesthaltbarkeitsdatum.

Effizienz:

Reduziert den manuellen Aufwand auf das Platzieren und Entnehmen der Becher.

Die pneumatische Verschlussmaschine mit vier Arbeitsstationen verschließt bis zu 600 Einheiten pro Stunde für Durchmesser von 75 bis 95 mm. Bitte geben Sie bei der Bestellung die Spezifikationen an. Ein Kompressor mit 6–7 bar ist erforderlich.



Optional:

Anpassung Verschlussstempel 75-95 mm -
Art.-Nr. 17605-1

Nest (4x) für BP 600
Art.-Nr. 17605-1

Drucker für BP 600

Art. Nr. 17605-3

Becherverschlussmaschine mit automatischem Drehtisch -

Art.-Nr. 17605-Auto



Selbst Joghurt herstellen

Für die Joghurtproduktion müssen der Pasteurisator sowie die Käse- und Joghurtkessel in der Lage sein, eine Temperatur von über 90 °C zu erreichen. Für kleinere Mengen empfehlen wir unsere Milky Pasteurisatoren sowie die Käse- und Joghurtkessel FJ 15 und FJ 30. Für mittlere bis größere Mengen sind die Modelle FJ 50 und FJ 100 optimal.

Die Milch wird auf 90 °C bis 95 °C erhitzt, um mögliche Bakterien und Keime abzutöten. Nach der Pasteurisation wird die Milch schnell auf etwa 50 °C abgekühlt, bevor die Joghurtkultur hinzugefügt wird. Anschließend gibt es zwei Möglichkeiten zur Weiterverarbeitung:

Dickes Joghurt: Nach einer kurzen Stehzeit von etwa einer Stunde erhält man ein etwas dickflüssigeres Joghurt. Dieses wird mithilfe einer Abfüllmaschine in Becher gefüllt. Die Aludeckel werden dann mit einer Becherverschließmaschine verschlossen. Die Becher werden bei einer Temperatur von etwa 43 °C für 6 bis 8 Stunden zur Reifung gelagert. Nach dieser Lagerungszeit ist der Prozess abgeschlossen und das Joghurt ist fertig.

Trinkjoghurt: Nach Zugabe der Kultur verbleibt das flüssige Joghurt bei etwa 43 °C für rund 6 bis 8 Stunden ohne Rühren in einem Kessel. Anschließend wird es unter Beigabe von Wasser, Salz und/oder Fruchtsaft gerührt, um das Trinkjoghurt herzustellen. Dieses wird dann mit einer Abfüllmaschine in Flaschen oder Trinkkartons abgefüllt. Während der Reifezeit sollte das Gefäß nicht erschüttert werden, da dies den Reifungsprozess negativ beeinflussen kann. Nach der Reifezeit (auch Fermentation genannt) sollte das Joghurt sofort kühl gelagert werden.

Um die Zubereitungszeit zu verkürzen und ein festeres Joghurt zu erhalten, kann etwas Milchpulver unter die Milch gemischt werden.



Good to know

Joghurt ist ein wahrer Booster für die Gesundheit und den Darm.