



Buttermaschinen

Breites Sortiment von 10 - 100 Liter,
elektrisch oder manuell und Modelle
mit oder ohne Kippmechanismus.



ein paar kipper zum erfolg...

Butter- maschinen

Innovativ und effizient - Milky Buttermaschinen Revolutionieren die Butterherstellung

Butterherstellung, einst eine mühsame und zeitaufwendige Aufgabe, hat dank fortschrittlicher Technologie eine bemerkenswerte Transformation durchlaufen. In diesem Zusammenhang hat sich Milky durch die Entwicklung hochmoderner Buttermaschinen als Vorreiter erwiesen. Sie sind nicht nur effizient, sondern auch die Qualität und Geschwindigkeit der Butterproduktion erhöhen sich.

Milky bietet eine breite Palette von Buttermaschinen in verschiedenen Größen an – von den kompakten 10-Liter-Maschinen bis hin zu den beeindruckenden 100-Liter-Modellen. Durch diese Vielfalt finden sowohl kleine Direktvermarkter als auch große Produktionsstätten die für ihre Bedürfnisse passende Maschine.

Die Flaggschiffe in unserem Milky Sortiment sind zweifellos die mit Kippmechanismus ausgestatteten Modelle FJ 32, FJ 55 und FJ 100. Diese Innovation erleichtert und beschleunigt den Herstellungsprozess erheblich, indem eine reibungslose Bewegung während des Produktionszyklus ermöglicht wird. Der Kippmechanismus ist ein cleverer Schritt nach vorne, der die Produktivität steigert und gleichzeitig die Arbeit für den Bediener erleichtert.

Ein weiteres herausragendes Merkmal der Milky Buttermaschinen ist die Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl, das nicht nur eine lange Lebensdauer gewährleistet, sondern auch eine einfache Reinigung und Wartung der Maschinen, was für Lebensmittelsicherheit und Hygiene von entscheidender Bedeutung ist.

Die hochwertigen in den Buttermaschinen verbauten Motoren liefern die erforderliche Leistung für eine reibungslose und zuverlässige Butterproduktion. Dieser Fokus auf Qualität und Zuverlässigkeit zeigt sich in jedem Aspekt der Milky Buttermaschinen, was sie zu einer vertrauenswürdigen Wahl für Unternehmen in der Lebensmittelindustrie macht.

Nun, wie genau entsteht Butter in diesen Maschinen? Dieser Prozess ist faszinierend und dennoch einfach. Zuerst wird frische Sahne in die Buttermaschine gegossen. Die Maschine schlägt die Sahne, wodurch die Fettkügelchen der Sahne zusammenkleben und sich zu größeren Klumpen verbinden. Dieser Vorgang trennt die Butter von der Buttermilch. Sobald genügend Butterklumpen entstanden sind, wird die Buttermilch abgelassen und die Butter wird gespült und geknetet, um überschüssige Buttermilch zu entfernen und eine gleichmäßige Konsistenz zu erreichen. Das Endergebnis ist köstliche, cremige Butter, die nicht nur in Koch- und Backrezepten sondern auch pur auf einer frischen Scheibe Brot schmeckt.

Die Milky Buttermaschinen haben die Butterherstellung in eine neue Ära geführt, in der Effizienz, Qualität und Innovation im Mittelpunkt stehen. Mit ihrem Engagement für Exzellenz und kontinuierliche Verbesserung setzen sie einen neuen Standard für die Lebensmittelindustrie.



HINWEIS FACTS

Mit Ihrer Buttermaschine kreieren Sie im Handumdrehen frische, leckere Butter! Achten Sie darauf, dass die Maschine vor jeder Benutzung sauber und korrekt zusammengesetzt ist, um beste Ergebnisse zu erzielen. Frische Zutaten sorgen für den perfekten Geschmack. Genießen Sie eine mühelose Zubereitung, indem Sie die Maschine nicht überlasten – so bleibt sie lange einsatzbereit.

Farmland Agrartechnik
Buttermaschinen

Abbildung	Art.-Nr.:	Typ	Volt	Betrieb	Geschwindigkeit (U/min)	Füllmenge	Motor	Kippmechanismus
	13208	FJ 10	230 V	Elektrisch	30–150	1,5–4 Liter	550 W	✗
	13208-115	FJ 10	115 V	Elektrisch	30–150	1,5–4 Liter	550 W	✗
	13208H	FJ 10	-	Handbetrieb	-	1,5–4 Liter	✗	✗
	13270-N	FJ 32	230 V	Elektrisch	55–220	5–13 Liter	400 W	✗
	13270-TM	FJ 32	230 V	Elektrisch	55–220	5–13 Liter	400 W	✓
	13270-N-115	FJ 32	115 V	Elektrisch	55–220	5–13 Liter	400 W	✗
	13270-115-TM	FJ 32	2x115 V	Elektrisch	55–220	5–13 Liter	400 W	✓
	13270H	FJ 32	-	Handbetrieb	-	5–13 Liter	✗	✗
	13272-TM	FJ 55	230 V	Elektrisch	55–220	10–25 Liter	750 W	✓

Abbildung	Art.-Nr.:	Typ	Volt	Betrieb	Geschwindigkeit (U/min)	Füllmenge	Motor	Kippmechanismus
	13272-TM-115	FJ 55	2x115 V	Elektrisch	55-220	10-25 Liter	750 W	✓
	13278	FJ 100C	230 V	Elektrisch	45-125	15-50 Liter	1100 W	✗
	13278-TM	FJ 100C	230 V	Elektrisch	55-160	15-50 Liter	1500 W	✓
	13279	FJ 100C	2x115 V	Elektrisch	55-160	15-50 Liter	1500 W	✗
	13279-TM	FJ 100C	2x115 V	Elektrisch	55-160	15-50 Liter	1500 W	✓



Buttermaschine Milky FJ 10

Klein und handlich für Einsteiger in der Butterherstellung.

Die Milky FJ 10 Buttermaschine überzeugt mit einem großzügigen Containervolumen von 10 Litern. Für das beste Ergebnis, darf der Behälter jedoch nur mit maximal 4 Litern Rahm befüllt werden. Das Gerät ist mit einem leistungsstarken, hochwertigen Motor ausgestattet, der Ihnen in vier

Geschwindigkeitsstufen maximale Kontrolle über den Butterprozess bietet.

Für Ihre Sicherheit verfügt die Maschine über einen Not-Aus-Schalter am Motor. Sobald der Sichtdeckel entfernt wird, stoppt der Motor automatisch. Das langlebige Rührwerk ist aus robustem Edelstahl gefertigt und sorgt für eine gleichmäßige, effiziente Ver-

arbeitung des Rahms. Die frische Buttermilch können Sie bequem und hygienisch durch das praktische Edelstahlablassventil ablassen.

Mit Milky FJ 10 gelangen Ihnen im Handumdrehen frische, hausgemachte Butter und Buttermilch – mühelos und zuverlässig!



Rührwerk
aus Edelstahl.



Motor
Hochqualitativer Motor mit 4 Geschwindigkeitsstufen.

Technische Details

Artikel-Nr. (230 V) 13208
Artikel-Nr. (115 V) 13208-115

Containermaterial	Edelstahl
Spannung	230 V / 50 Hz (115 V / 50 Hz)
Motor	550 W
Motorgeschwindigkeitsstufen	4 Geschwindigkeitsstufen
Geschwindigkeit	30 / 60 / 90 / 150 U/min
Containervolumen	10 Liter
Füllmenge in Liter	1,5–4 Liter

Buttermaschine Milky FJ 10, handbetrieben

Die kleine handbetriebene Buttermaschine.

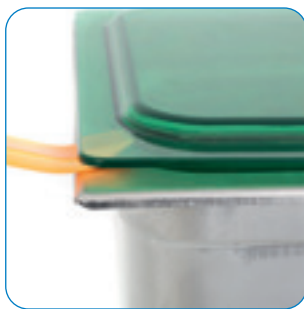
Unsere Milky FJ 10 Buttermaschine ist das Einsteigermodell für Landwirte und Privatpersonen, die sich ihre eigene Butter herstellen wollen.

10 Liter Containervolumen, ein Rührwerk aus Edelstahl und eine starke Hand helfen Ihnen bei der einfachen und flotten Herstellung Ihrer Butter.

Der Sichtdeckel bedeckt die gesamte Oberfläche der Maschi-

ne. So können Sie Ihren Vorgang immer kontrollieren.

Die Buttermilch wird über den Edelstahlablasshahn aus der Buttermaschine gekippt und kann einfach weiterverwertet werden.



Deckelhebel

für das sichere Abheben des Sichtdeckels.



Technische Details

Artikel-Nr. 13208H

Containermaterial	Edelstahl
Betriebsart	Handbetrieben
Containervolumen	10 Liter
Füllmenge in Liter	1,5–4 Liter

Buttermaschine Milky FJ 32

Butterherstellung leicht gemacht – hygienisch, einfach und pflegeleicht.

Die Milky FJ 32 Buttermaschine ist DAS Gerät für die Produktion von Butter. Konzipiert wurde diese Maschine für Landwirte, welche sich ihr Leben bei der Herstellung von Butter erleichtern wollen. 32 Liter Containervolumen und

eine stufenlose Geschwindigkeitsregelung helfen Ihnen bei der einfachen und flotten Herstellung Ihrer Butter.

Der Sichtdeckel erstreckt sich über die gesamte Oberfläche der Maschine. So können Sie Ihren Vorgang immer kontrollieren. Der automatische Sicherheits-Stopp-Knopf ist am Motor ange-

bracht und wird bei Abnehmen des Sichtdeckels aktiviert. Das Rührwerk aus Edelstahl stoppt sofort.

Die Buttermilch wird über den Edelstahlablasshahn aus der Buttermaschine geleert und kann einfach weiterverwertet werden.



Sicherheits-Stopp-Knopf

Bei Abnehmen des Deckels wird dieser aktiviert.



Rührwerk

aus Edelstahl.

Technische Details

Artikel-Nr. (230 V) 13270-N
Artikel-Nr. (2x 115 V) 13270-N-115

Containermaterial	32 Liter Edelstahl
Spannung	230 V / 50 Hz (2x 115 V / 60 Hz)
Motor	400 W
Motorgeschwindigkeitsstufen	Stufenlose Drehzahlregelung
Geschwindigkeit	55–220 U/min
Mixer-Drehrichtung	Rechts- und linksdrehend
Füllmenge in Liter	5–13 Liter

Good to know

Selbstgemachte Butter kann eine echte Freude sein, und ein wichtiger Schritt bei der Herstellung ist die Kontrolle der Temperatur während des Prozesses. Die Sahne sollte zu Beginn Raumtemperatur haben, idealerweise zwischen 18°C und 20°C. Wenn die Sahne zu kalt ist, kann es länger dauern, bis sich die Butter bildet. Zu warme Sahne neigt hingegen dazu, sich nicht richtig zu trennen.

Während des Schlagens der Sahne in der Buttermaschine ist es wichtig, die Temperatur im Auge zu behalten. Die Reibung, die durch das Schlagen entsteht, kann die Temperatur erhöhen, wodurch die Butter zu weich und schwieriger in der Handhabung

wird. Als Faustregel gilt es, die Temperatur während des Schlagens zwischen 12 °C und 16 °C zu halten. Einige Buttermaschinen bieten sogar die Möglichkeit, die Temperatur während des Betriebs zu überwachen und anzupassen, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

Nachdem sich die Butter gebildet hat und die Buttermilch abgelassen wurde, ist es wichtig, die Butter zu spülen, um überschüssige Buttermilch zu entfernen. Dies geschieht traditionell mit kaltem Wasser, was die Butter kühlt und gleichzeitig hilft, die letzten Reste von Buttermilch zu entfernen. Nach dem Spülen sollte die Butter geknetet werden, um eine gleich-

mäßige Konsistenz zu erreichen. Auch hier ist es wichtig, die Temperatur im Auge zu behalten und sicherzustellen, dass die Butter nicht zu warm wird, da dies ihre Textur beeinträchtigen kann.

Durch die kontinuierliche Temperaturkontrolle während des Herstellungsprozesses können Sie sicherstellen, dass Ihre selbstgemachte Butter die beste Qualität und Konsistenz aufweist. Experimentieren Sie mit verschiedenen Temperaturen und Techniken, um herauszufinden, was für Sie am besten funktioniert, und genießen Sie den köstlichen Geschmack von hausgemachter Butter in Ihren Lieblingsrezepten.



Wussten Sie schon?

In natürlich verarbeiteter Butter finden sich Inhaltsstoffe, die in pflanzlichen Nahrungsmitteln nicht so einfach zu finden sind: Fettlösliche Vitamine wie etwa Vitamin A benötigt der Körper nicht nur für gutes Sehen, sondern auch für gesunde Zähne und Knochen.

/01

/02



Buttermaschine Milky FJ 32 mit Kippmechanismus

Diese Buttermaschine eignet sich ideal für die Direktvermarktung und ermöglicht die frische, Herstellung von Butter direkt am Hof.

Dies ist die völlig neu entwickelte Version der FJ 32 – einzigartig am Markt mit Kippmechanismus und Unterbau, ist diese Maschine ein Stand-Alone Gerät für die Butterherstellung. Der Vorteil des Kippmechanismus ist einfach erklärt.

Anfänglich wird die Buttermaschine so gekippt, dass der Auslauf nach oben zeigt. Durch diese Funktion läuft der Rahm immer

nach unten und wird nach oben geschleudert.

Am Ende der Herstellung wird die Maschine so gekippt, dass der Auslauf nach unten zeigt. Das Abrinnen der Buttermilch erfolgt durch die Schwerkraft.

Sie sparen sich mit dieser Buttermaschine nicht nur das aufwändige und kraftraubende Heben bzw. Senken, sondern auch wertvolle Zeit durch den effizienten Herstellungsprozess.

Ein Containervolumen von 32 Litern und eine konstante Geschwindigkeit helfen Ihnen bei der einfachen und flotten Herstellung Ihrer

Butter. Das Rührwerk funktioniert in beide Richtungen (rechts- und linksdrehend).

Der Vorgang kann durch das eingebaute Sichtfenster jederzeit kontrolliert werden.

Der Automatische Sicherheits-Stopp-Knopf ist am Motor angebracht und wird nur bei Abnehmen des Sichtdeckel aktiviert. Das Rührwerk aus Edelstahl stoppt sofort.

Die Buttermilch wird über den Edelstahlablasshahn aus der Buttermaschine gekippt und kann einfach weiterverwertet werden.



Technische Details

Artikel-Nr. (230 V) 13270-TM
Artikel-Nr. (115 V) 13270-115-TM

Container	Edelstahl, 32 Liter
Spannung	230 V / 50 Hz (2x115 V / 60 Hz)
Motor	400 W
Motorgeschwindigkeitsstufen	Stufenlose Drehzahlregelung
Geschwindigkeit	55 – 220 U/min
Mixer-Drehrichtung	Rechts- und linksdrehend
Füllmenge in Liter	5 – 13 Liter
Kippmechanismus	In beide Richtungen
Unterbau	Ja



Buttermaschine Milky FJ 55 mit Kippmechanismus

Mehr Butter. Mehr Effizienz. Mehr Genuss. Entdecken Sie die neue Generation der Butterherstellung mit unserer leistungsstarken Milky FJ 55.

Diese Version der FJ 55 ist völlig neu entwickelt worden. Einzigartig am Markt mit Kippmechanismus und Unterbau, ist diese Maschine ein Stand-Alone Gerät für die Butterherstellung.

Anfänglich wird die Buttermaschine so gekippt, dass der Auslauf nach oben zeigt. Durch diese Funktion läuft der Rahm immer nach unten und wird nach oben geschleudert.

Am Ende der Herstellung wird die Maschine so gekippt, dass der Auslauf nach unten zeigt. Das Abrinnen der Buttermilch erfolgt durch die Schwerkraft.

Sie sparen sich mit dieser Buttermaschine nicht nur das aufwändige und kraftraubende Heben bzw. Senken, sondern auch wertvolle Zeit durch die effiziente Möglichkeit der Herstellung.

32-Liter-Containervolumen und 2 Geschwindigkeitsstufen helfen Ihnen bei der einfachen und flotten Butterherstellung. Das Rührwerk funktioniert in beide Richtungen (rechts- und linksdrehend).

Der Vorgang kann durch das eingebaute Sichtfenster jederzeit kontrolliert werden.

Der Automatische Sicherheits-Stopp-Knopf ist am Motor angebracht und wird nur bei Abnehmen des Sichtdeckel aktiviert. Das Rührwerk aus Edelstahl stoppt sofort.

Die Buttermilch wird über den Edelstahlablasshahn aus der Buttermaschine gekippt und kann einfach weiterverwertet werden.



Technische Details

Artikel-Nr. (230 V) 13272-TM
Artikel-Nr. (2x 115 V) 13272-TM-115

Container	Edelstahl, 55 Liter
Spannung	230 V / 50 Hz (2x115 V / 60 Hz)
Motor	750 W
Motorgeschwindigkeitsstufen	Stufenlose Drehzahlregelung
Geschwindigkeit	55–220 U/min
Mixer-Drehrichtung	Rechts- und linksdrehend
Füllmenge in Liter	10–25 Liter
Kippmechanismus	In beide Richtungen
Unterbau	Ja



Sichtdeckel
für die
Prozessüberwachung.



Rührwerk
aus Edelstahl.



Edelstahlverschluss



Ablassventil
für Buttermilch.

Buttermaschine Milky FJ 100, 230 V

Perfekte Butter in Profi-Qualität – schnell, effizient und hygienisch

Diese Buttermaschine bietet alles, was Sie für eine professionelle Direktvermarktung benötigen. Dank variabler Geschwindigkeitsstufen und einem leistungsstarken Motor gelingt die Butterherstellung in nur 20–35 Minuten – je nach Fettgehalt und Temperatur.

Das moderne Steuerelement mit Informationsanzeige sorgt für

eine einfache Bedienung, während der Sichtdeckel eine direkte Kontrolle des Butterns ermöglicht. Für maximale Sicherheit ist die Maschine mit einem automatischen Sicherheits-Stopp-Knopf ausgestattet.

Hygiene und Langlebigkeit stehen im Mittelpunkt: Das abnehmbare Rührwerk und der hochwertige Buttertank bestehen aus Edelstahl, sind pflegeleicht und einfach zu reinigen. Der Edelstahl-Ab-

lasshahn erleichtert das Entfernen der Buttermilch.

Für noch mehr Flexibilität ist ein praktischer Trolley erhältlich (Art. Nr.: 13278-T), mit dem die Buttermaschine bequem transportiert werden kann.

Setzen Sie auf Qualität und Effizienz – für eine erstklassige Butterherstellung in Ihrer Direktvermarktung!



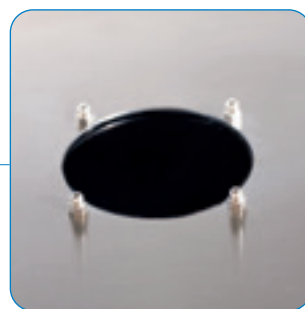
Technische Detail

Artikel-Nr. (230 V) 13278
Artikel-Nr. (2x 115 V) 13279

Containermaterial	Edelstahl
Spannung	230 V / 50 Hz (2x115 V / 60 Hz)
Motor	230 V / 1100 W (115 V / 750 W)
Motorgeschwindigkeitsstufen	2 Geschwindigkeitsstufen (rechts- & linksdrehend)
Geschwindigkeit	45–125 U/min
Containervolumen	100 Liter
Füllmenge in Liter	15–50 Liter
Kippmechanismus	Nein
Unterbau	Nein, nur stabile Standfüße



Sichtdeckel
für die
Prozessüberwachung



Bedienelement
für stufenlose Drehzahl-
regelung.



Edelstahlverschluss



Sicherer Halt
durch stabile Füße.

Buttermaschine Milky FJ 100C mit Kippmechanismus

Milky FJ 100C Buttermaschine mit Kippmechanismus – Leistungsstark und komfortabel für Ihre Butterproduktion.

Die Milky FJ 100C Buttermaschine mit Kippmechanismus verfügt über ein großzügiges Container-volumen von 100 Litern und ist für die Verarbeitung von 15 bis 50 Litern Rahm ausgelegt. Der leistungsstarke Motor ist stufenlos einstellbar und kann sowohl links- als auch rechtsdrehend betrieben werden, um Ihnen maximale Kontrolle und Flexibilität bei der Butterproduktion zu bieten.

Der innovative Kippmechanismus dieser Maschine erleichtert nicht nur das Entleeren der fertigen Butter und Buttermilch, sondern sorgt auch für ein ergonomisches Arbeiten. Sie können die Maschine mühelos kippen und den Inhalt präzise ablassen, was besonders bei größeren Mengen eine enorme Arbeitserleichterung darstellt. Der stabile Unterbau auf Rädern, der im Lieferumfang enthalten ist, bietet zusätzliche Mobilität und Flexibilität, sodass Sie die Maschine leicht bewegen und optimal positionieren können.

Vollständig aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, gewährleistet die Milky FJ 100C Buttermaschine nicht nur eine lange Lebensdauer, sondern auch höchste Hygienestandards und eine einfache Reinigung.

Mit der Milky FJ 100C Buttermaschine mit Kippmechanismus kombinieren Sie Effizienz und Komfort – ideal für professionelle Butterherstellung in größeren Mengen.



Technische Details

Artikel-Nr. (230 V) 13278-TM
Artikel-Nr. (2x 115 V) 13279-TM

Container	Edelstahl, 100 Liter
Volt	230 V / 50 Hz (2x115 V / 60 Hz)
Motor	1500W
Motorgeschwindigkeitsstufen	Stufenlose Drehzahlregelung
Geschwindigkeit	55–160 U/min
Mixer-Drehrichtung	Rechts- und linksdrehend
Füllmenge in Liter	15–50 Liter
Kippmechanismus	In beide Richtungen
Unterbau	Ja



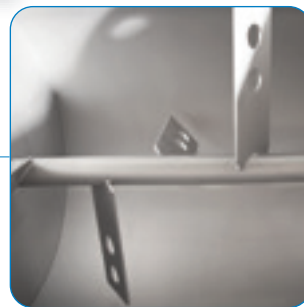
Sichtdeckel
für die Prozess-
überwachung.



Ablassventil
für Buttermilch.



Bedienelement
zur Geschwindigkeits- und
Rotationseinstellung.



Rührwerk
aus Edelstahl.



Buttermodel, Holz, 250 g



Artikel-Nr. 13201

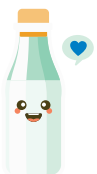
Buttermodel, 250 g, für das Formen der Butter.
Hergestellt in Österreich aus Holz.

Buttermodel, Holz, 400 g



Artikel-Nr. 13202

Buttermodel 400 g für das Formen der Butter.
Hergestellt in Österreich aus Holz.



/ Regionalität als Lösung

Eigenproduktion und Regionalität sind nicht nur Trends, sondern auch Lösungen. Konsumenten müssen sich ihrer Macht im Regal bewusst werden. Saisonale, am besten regionale, Produkte stärken

unsere Landwirte und fördern die Idee der qualitätsbewussten Ernährung. Regional ist nahe, und Nähe erhöht die Transparenz für uns.



