



Milchzentrifugen

Von handbetriebenen
Einstiegsmodellen bis hin zu
leistungsstarken Profi-Geräten.



ein paar dreher zum erfolg...

Milch- zentrifugen

In den letzten Jahren hat sich die Milchwirtschaft weiterentwickelt, um den steigenden Anforderungen an Effizienz und Qualität gerecht zu werden. Eine Innovation, die dabei besonders hervorsticht, sind die Milky Milchzentrifugen. Diese revolutionäre Technologie verspricht nicht nur eine effizientere Milchtrennung, sondern auch verbesserte Qualität und Wirtschaftlichkeit für Milchproduzenten weltweit.

Effizienz durch Technologie

Traditionell erfolgt die Trennung von Milch und Rahm durch Zentrifugation, ein Vorgang, der Zeit und Energie in Anspruch nimmt. Milky Milchzentrifugen setzen hier an, indem sie diesen Vorgang mithilfe modernster Technologie optimieren. Durch eine Kombination aus Hochgeschwindigkeitszentrifugation und präziser Steuerung ermöglichen sie eine schnellere und effizientere Trennung von Milch und Rahm. Dies bedeutet nicht nur eine Steigerung der Produktionskapazität, sondern auch eine Reduzierung der Betriebskosten für Milchbauern.

Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit

Milky Milchzentrifugen setzen nicht nur auf technologischen Fortschritt, sondern auch auf Nachhaltigkeit: Wir setzen auf kurze Lieferketten und sind bemüht, so viele Kleinteile wie möglich regional oder in Europa zu beschaffen. Dies reduziert nicht nur Transportwege und Emissionen, sondern stärkt auch die lokale Wirtschaft und fördert eine umweltfreundlichere Produktion.

/Good to know

Mit Milky Milchzentrifugen erhalten Sie aus 100 Liter Milch zwischen 8 und 12 Liter Rahm.

Abbildung	Art.-Nr./Bezeichnung	Volt
	17594 FJ 85 HAP	
	17597 FJ 90 PP	230 V
	17597-115 FJ 90 PP	115 V
	17602 FJ 130 EPR	230 V
	17602-115 FJ 130 EPR	115 V
	17598 FJ 130 ERR	230 V
	17570-115 FJ 130 ERR	115 V
	17572 FJ 130 Stainless	230 V
	17572-115 FJ 130 Stainless	115 V
	17582-4 FJ 350 EAR	230 V
	17582-115-4 FJ 350 EAR	115 V
	17591 FJ 600 EAR	230 V
	17591-115 FJ 600 EAR	2x 115 V
	17591-C FJ 600 EAR Direct Connector	230 V
	17591-115-C FJ 600 EAR Direct Connector	2x 115 V

	Antrieb	Liter / Stunde	Trommel- teller	Rahm- menge %	Gehäuse	Milch- container	Auslauf	Externes Bedien- feld	Indika- tion LED
	Handbetrieb	85 l	11 Stk. Aluminium	8 %–10 %	Gusseisen	Aluminium	Aluminium	✗	✗
	Motor 70 W 500 Stunden- leistung	90 l	13 Stk. Aluminium (7 gerippt, 6 glatt)	8 %–12 %	Plastik	Plastik	Plastik	✗	✗
	Motor 70 W 500 Stunden- leistung	90 l	13 Stk. Aluminium (7 gerippt, 6 glatt)	8 %–12 %	Plastik	Plastik	Plastik	✗	✗
	Motor 70 W 500 Stunden- leistung	130 l	21 Stk. Aluminium (11 gerippt, 10 glatt)	8 %–12 %	Plastik	Edelstahl	Plastik	✗	✓
	Motor 70 W 500 Stunden- leistung	130 l	21 Stk. Aluminium (11 gerippt, 10 glatt)	8 %–12 %	Plastik	Edelstahl	Plastik	✗	✓
	Motor 80 W 1800 Stunden- leistung	130 l	21 Stk. Aluminium (11 gerippt, 10 glatt)	8 %–12 %	Plastik	Edelstahl	Edelstahl	✗	✓
	Motor 80 W 1800 Stunden- leistung	130 l	21 Stk. Aluminium (11 gerippt, 10 glatt)	8 %–12 %	Plastik	Edelstahl	Edelstahl	✗	✓
	Motor 80 W 1800 Stunden- leistung	130 l	21 Stk. Edelstahl (11 gerippt, 10 glatt)	8 %–12 %	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	✗	✓
	Motor 80 W 1800 Stunden- leistung	130 l	21 Stk. Edelstahl (11 gerippt, 10 glatt)	8 %–12 %	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	✗	✓
	Motor 250 W 1800 Stunden- leistung	350 l	29 Stk. Aluminium (15 gerippt, 14 glatt)	8 %–12 %	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	✗	✗
	Motor 250 W 1800 Stunden- leistung	350 l	29 Stk. Aluminium (15 gerippt, 14 glatt)	8 %–12 %	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	✗	✗
	Motor 100 W 6000 Stunden- leistung	600 l	36 Stk. Aluminium (18 Loch mittig, 18 Loch seitlich)	8 %–12 %	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	✓	✓
	Motor 100 W 6.000 Stunden- leistung	600 l	36 Stk. Aluminium (18 Loch mittig, 18 Loch seitlich)	8 %–12 %	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	✓	✓
	Motor 100 W 6000 Stunden- leistung	600 l	36 Stk. Aluminium (18 Loch mittig, 18 Loch seitlich)	8 %–12 %	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	✓	✓
	Motor 100 W 6000 Stunden- leistung	600 l	36 Stk. Aluminium (18 Loch mittig, 18 Loch seitlich)	8 %–12 %	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	✓	✓

Milchzentrifuge Milky FJ 85 HAP

Es muss nicht immer alles elektrisch sein.

Die Milky FJ 85 HAP ist eine handbetriebene Milchzentrifuge, die Rohmilch in Magermilch und Rahm trennt.

Nach dem Zentrifugieren enthält die Magermilch etwa 0,1 % Fett.

Die Menge und Konsistenz des Rahms können über die Rahmschraube angepasst werden. Die Zentrifuge verfügt über einen 10 Liter fassenden Behälter aus Aluminium für Vollmilch und einen robusten gusseisernen Körper. Damit eignet sie sich hervorragend als Einstiegsmodell für die

Milchverarbeitung.

Die Trommel und der Trommelteller bestehen ebenfalls aus Aluminium und sind nicht für die Spülmaschine geeignet. Vor der ersten Nutzung sollte die Milchzentrifuge an der Maschinenrückseite mit dem beiliegenden Öl befüllt werden.



Ausbalancierte Trommel mit 11 Trommelteller.



Technische Details

Artikel-Nr. 17594

Antrieb	Handbetrieben über Handkurbel
Literleistung / Stunde	85 Liter Rohmilch
Trommelteller	11 Stück (6 gerippte und 5 glatte) aus Aluminium
Rahmmenge in % von Rohmilch	8 %–10 %
Gehäuse	Stahl
Milchcontainer	Aluminium
Magermilch- & Rahmauslauf	Aluminium
Externes Bedienfeld	Nein
Indikations-LED	Nein



/ Verbesserte Qualität

Neben der Effizienz liegt ein weiterer Vorteil von Milky Milchzentrifugen in der verbesserten Qualität der produzierten Milchprodukte. Durch die präzise Steuerung des Trennprozesses wird eine höhere Reinheit und Homogenität der Milch und des Rahms erreicht. Dies trägt dazu bei, dass Endprodukte wie Butter, Sahne und Joghurt eine gleichbleibend hohe Qualität aufweisen. Verbraucher können sich somit auf frische und schmackhafte Milchprodukte verlassen.

Einzigkeit von Milky Milchzentrifugen

Milky Milchzentrifugen bieten eine einzigartige Funktion, die sie von anderen Zentrifugen auf dem Markt abhebt: Sie sind die einzigen Maschinen, die eine präzise Kontrolle über die Rahmproduktion zwischen 8% und 12% ermöglichen. Diese Flexibilität ist weltweit einzigartig und eröffnet Milchbauern neue Möglichkeiten zur Anpassung an die spezifischen Anforderungen ihrer Produktionsprozesse.

Milchzentrifuge Milky FJ 90 PP

Der kleine Veredler für geringe Mengen in der Direktvermarktung

Erleben Sie die Effizienz der Milky FJ 90 PP – die elektrische Milchzentrifuge, die Rohmilch zuverlässig in Magermilch und Rahm trennt. Die Magermilch enthält nach dem Zentrifugieren nur etwa 0,1 % Fett. Über die verstellbare Rahmschraube können Sie die Konsistenz des Rahms exakt nach Ihren Wünschen anpassen: Wählen Sie zwischen einer dick-

eren, cremigen Rahmqualität oder leichterem, flüssigerem Rahm in größerer Menge.

Mit ihrem 10 Liter fassenden Milchbehälter aus Kunststoff und einem stabilen Plastikkörper ist die Milky FJ 90 PP der perfekte Einstieg in die professionelle Milchverarbeitung. Der Kern dieser Maschine, die sorgfältig ausbalancierte Trommel sowie die Trommelteller bestehen aus lebensmittelechtem, anodisiertem

Aluminium. Diese Teile sind nicht spülmaschinengeeignet und sollten von Hand gereinigt werden.

Besonders wichtig: Stellen Sie sicher, dass Trommel und Teller vor dem nächsten Gebrauch vollständig getrocknet sind, da Feuchtigkeit zu Unwucht führen und die Verarbeitung beeinträchtigen kann. Mit der Milky FJ 90 PP haben Sie ein zuverlässiges Werkzeug für flexible und präzise Milchverarbeitung direkt zur Hand.

Technische Details

Artikel-Nr. (230 V) 17597
Artikel-Nr. (115 V) 17597-115

Antrieb	Motor: 70 Watt, Stundenleistung: 500 Stunden
Spannung	230 V / 50 Hz (115 V / 60 Hz)
Literleistung / Stunde	90 Liter Rohmilch
Trommelteller	13 Stück (7 gerippte und 6 glatte) aus anodisierten Aluminium
Rahmmenge in % von Rohmilch	8 %–12 %
Gehäuse	Plastik
Milchcontainer	Plastik
Magermilch- & Rahmauslauf	Plastik
AN/AUS-Schalter	Ja, mit spritzwassersicherer Gummiabdichtung
Externes Bedienfeld	Nein
Indikations-LED	Nein





Temperaturen für die Entrahmung:



01

Vor der Entrahmung die Milch auf **ca. 35 – 40°C erwärmen** (kuhwarm)



02

Danach die **Milch in den Container** füllen und die Milchzentrifuge einschalten (der Verschlusskorken muss geschlossen sein).



03

Nach ca. 1 Minute (oder bei Aufleuchten der grünen LED) kann der Verschlusskorken geöffnet werden und der Prozess beginnt.

Milchzentrifuge Milky FJ 130 EPR

Die Milchzentrifuge für die semi-professionelle Direktvermarktung.

Die Milky FJ 130 EPR ist eine moderne elektrische Milchzentrifuge, die Rohmilch effizient in Magermilch und Rahm aufteilt. Nach dem Trennvorgang enthält die Magermilch etwa 0,1 % Fett. Mit der Rahmschraube können Sie die Menge und Konsistenz des Rahms individuell regulieren – ob dickflüssiger und cremiger Rahm oder eine größere Menge von leichter Konsistenz – die Entscheidung liegt bei Ihnen.

Mit ihrem 10 Liter fassende Vollmilchbehälter aus hochwertigem Edelstahl und einem stabilen Plastikkörper ist die Milky FJ 130 EPR optimal für den Einstieg in die professionelle Milchverarbeitung geeignet. Der Behälter wird fest durch spezielle Fixierhaken gehalten, um ein Verrutschen während des Betriebs zu verhindern.

Das Herzstück dieser Zentrifuge ist die präzise ausbalancierte Trommel, die ebenso wie die Trommelteller aus lebensmittel echtem, anodisiertem Aluminium gefertigt ist. Bitte beachten Sie,

dass diese Teile von Hand gereinigt werden müssen, da sie nicht für die Spülmaschine geeignet sind.

Wichtig: Achten Sie darauf, dass nach dem Waschen der Trommel und der Teller kein Wasser oder Feuchtigkeit in diesen Teilen verbleibt, da dies zu einer Unwucht führen und die Leistung der Zentrifuge beeinträchtigen könnte. Die Milky FJ 130 EPR bietet Ihnen eine flexible, zuverlässige Lösung für die anspruchsvolle Milchverarbeitung.



Technische Details

Artikel-Nr. (230 V) 17602
Artikel-Nr. (115 V) 17602-115

Antrieb	Motor mit 70 Watt, Stundenleistung: 500 Stunden
Spannung	230 V / 50 Hz (115 V / 60 Hz)
Literleistung / Stunde	130 Liter Rohmilch
Trommelteller	21 Stück (11 gerippte und 10 glatte) aus anodisiertem Aluminium
Rahmmenge in % von Rohmilch	8 % – 12 %
Gehäuse	Plastik
Milchcontainer	Edelstahl
Magermilch- & Rahmauslauf	Plastik
AN/AUS-Schalter	Ja, mit spritzwassersicherer Gummiabdichtung
Externes Bedienfeld	Nein
Indikations-LED	Ja



Effizienz durch Technologie

In den letzten Jahren hat sich die Milchwirtschaft weiterentwickelt, um den steigenden Anforderungen an Effizienz und Qualität gerecht zu werden. **Eine Innovation, die dabei besonders hervorsteicht, sind die Milky Milchzentrifugen.**

Traditionell erfolgt die Trennung von Milch und Rahm durch Zentrifugation, ein Vorgang, der Zeit und Energie in Anspruch nimmt. Milky Milchzentrifugen nutzen hingegen modernste Technologie, um diesen Prozess zu optimieren. Durch eine Kombination aus Hochgeschwindigkeitszentrifugation und präziser Steuerung ermöglichen sie eine schnellere und effizientere Trennung von Milch und Rahm. Dies hat nicht nur eine Steigerung der Produktionskapazität, sondern auch eine Reduzierung der Betriebskosten für Milchbauern zur Folge.

fugation und präziser Steuerung ermöglichen sie eine schnellere und effizientere Trennung von Milch und Rahm. Dies hat nicht nur eine Steigerung der Produktionskapazität, sondern auch eine Reduzierung der Betriebskosten für Milchbauern zur Folge.

Milchzentrifuge Milky FJ 130 ERR

Die Milky FJ 130 ERR ist unser **Topseller unter den Milchzentrifugen**.

Erleben Sie die Milky FJ 130 ERR – eine elektrische Milchzentrifuge, die höchste Qualitätsansprüche erfüllt und bei unseren Kunden besonders beliebt ist. Dank des robusten Edelstahlcontainers und der Edelstahlausläufe entspricht sie modernsten Standards in der Milchverarbeitung.

Mit der Milky FJ 130 ERR wird Ihre Rohmilch mühelos in Magermilch und Rahm getrennt, wobei

die Magermilch nach dem Zentrifugieren nur etwa 0,1 % Fett enthält. Über die Rahmschraube bestimmen Sie ganz individuell die Rahmmenge und -konsistenz – ob ein reichhaltiger, dickflüssiger Rahm oder eine größere Menge leichter Rahm, Sie haben die Kontrolle!

Der 10 Liter fassender Vollmilchbehälter aus Edelstahl sorgt in Kombination mit dem stabilen Plastikkörper für eine lange Lebensdauer und wird sicher durch Fixierhaken gehalten, um ein Verutschen während des Betriebs zu

verhindern. Im Inneren arbeitet die perfekt ausbalancierte Trommel, gefertigt aus lebensmittel echtem, anodisiertem Aluminium, die, wie auch die Trommelteller, von Hand gereinigt werden sollte.

Achten Sie nach der Reinigung darauf, dass keine Restfeuchtigkeit in der Trommel oder auf den Tellern verbleibt, um einen reibungslosen Ablauf des nächsten Verarbeitungsprozesses zu gewährleisten. Setzen Sie auf Qualität und Präzision: mit der Milky FJ 130 ERR gelingt Ihnen die professionelle Milchverarbeitung mühelos!

Technische Details

Artikel-Nr. (230 V) 17598
Artikel-Nr. (115 V) 17570-115

Antrieb	Motor: 80 Watt, Stundenleistung: 500 Stunden
Spannung	230 V / 50 Hz (115 V / 60 Hz)
Literleistung / Stunde	130 Liter Rohmilch
Trommelteller	21 Stück (11 gerippte und 10 glatte) aus anodisiertem Aluminium
Rahmmenge in % von Rohmilch	8 %–12 %
Gehäuse	Plastik
Milchcontainer	Edelstahl
Magermilch- & Rahmauslauf	Edelstahl
AN/AUS-Schalter	Ja, mit spritzwassersicherer Gummiabdichtung
Externes Bedienfeld	Nein
Indikations-LED	Ja





Milchbehälter aus Edelstahl
mit 10 Liter
Fassungsvermögen.



Trommel
aus anodisiertem Aluminium mit 21 Trommeltellern



Indikations LED
für die optimale
Verarbeitung



Milchzentrifuge Milky FJ 130 Stainless

Milky FJ 130 Stainless ist die Innovation unter unseren Milchzentrifugen.

Vollständig aus Edelstahl gefertigt, wird sie durch ihre hochwertige Verarbeitung höchsten Anforderungen und Qualitätsansprüchen gerecht.

Milky FJ 130 Stainless ist eine elektrische Milchzentrifuge, die Ihre Rohmilch in Magermilch und Rahm zentrifugiert. Die Mager-

milch enthält nach dem Zentrifugieren ca. 0,1% Fett.

Die Rahmmenge und Dicke können über die Rahmschraube eingestellt werden. Dies bedeutet, dass Sie selbst entscheiden, ob Sie dickflüssigeren (geringere Menge) oder dünnflüssigen Rahm (höhere Menge) erhalten wollen.

Bestehend aus einem 10 Liter fassenden und Korpus aus Edelstahl, ist diese Milchzentrifuge sehr gut

geeignet für die hochqualitative Milchverarbeitung.

Das Vollmilchgefäß wird durch die Fixierhaken am Korpus gehalten und kann somit nicht verrutschen. Das Herz der Milchzentrifuge ist die Trommel. Diese ist am Nullpunkt ausbalanciert. Der obere Teil der Trommel ist aus lebensmittelechtem, eloxiertem Aluminium und die Scheiben sind aus rostfreiem Stahl gefertigt.



Technische Details

Artikel-Nr. (230 V) 17572
Artikel-Nr. (115 V) 17572-115

Antrieb	Motor mit 80 Watt, Stundenleistung: 1800 Stunden
Spannung	230 V / 50 Hz (115V / 60 Hz)
Literleistung / Stunde	130 Liter Rohmilch
Trommelteller	21 Stück (11 gerippte und 10 glatte) aus Edelstahl
Rahmmenge in % von Rohmilch	8 %–12 %
Gehäuse	Edelstahl
Milchcontainer	Edelstahl
Magermilch- & Rahmauslauf	Edelstahl
AN/AUS-Schalter	Ja, mit spritzwassersicherer Gummiabdichtung
Externes Bedienfeld	Nein
Indikations-LED	Ja



Milchzentrifuge Milky FJ 350 EAR

Eine Milchzentrifuge für viele Einsatzmöglichkeiten in der professionellen Milchverarbeitung.

Die Milky FJ 350 EAR ist Ihre leistungsstarke Lösung für die effiziente Milchverarbeitung – ideal für größere Direktvermarkter. Dank des kompletten Edelstahlaufbaus erfüllt diese Maschine die höchsten Qualitätsstandards und ermöglicht Ihnen mühelos die Trennung von Milch in Magermilch und Rahm. Nach dem Zentrifugieren enthält die Magermilch nur noch etwa 0,1 % Fett.

Mit der verstellbaren Rahmschraube können Sie die Konsistenz des Rahms ganz nach Ihren Bedürfnissen anpassen – ob dicker und cremiger oder dünnflüssiger und in größerer Menge. Ausgestattet mit einem 22-Liter fassenden Vollmilchbehälter und einem stabilen Edelstahlkörper, wird die Maschine sicher durch Fixierhaken gehalten, damit nichts verrutscht.

Das Herzstück dieser Zentrifuge ist die präzise ausbalancierte Trommel: Sowohl die Trommel als

auch die Trommelteller bestehen aus lebensmittelechtem, anodisiertem Aluminium und müssen von Hand gewaschen werden. Achten Sie darauf, dass nach dem Reinigen keine Feuchtigkeit zurückbleibt, da dies zu einer Unwucht führen und die Verarbeitung beeinträchtigen könnte.

Milky FJ 350 EAR ist die perfekte Wahl für professionelle Milchverarbeitung in größerem Maßstab – zuverlässig, robust und leicht zu bedienen!

Technische Details

Artikel-Nr. (230 V) 17582-4
Artikel-Nr. (115 V) 17582-115-4

Antrieb	Motor mit 250 Watt, Stundenleistung: 1800 Stunden
Spannung	230 V / 50 Hz (115 V / 60 Hz)
Literleistung / Stunde	350 Liter Rohmilch
Trommelteller	29 Stück (15 gerippte und 14 glatte) aus anodisiertem Aluminium
Rahmmenge in % von Rohmilch	8 %–12 %
Gehäuse	Edelstahl
Milchcontainer	Edelstahl
Magermilch- & Rahmauslauf	Edelstahl
AN/AUS Schalter	Ja, mit spritzwassersicherer Gummiabdichtung
Externes Bedienfeld	Nein
Indikations-LED	Ja



Trommel

aus anodisiertem Aluminium mit 29 Trommeltellern.



Vollmilchgefäß

mit 22 Liter Fassungsvermögen.



**Magermilch- und
Rahmauslauf**

aus Edelstahl.



Gehäuse

aus Edelstahl.



Milchzentrifuge Milky FJ 600 EAR

Einzigartig lange Lebensdauer für die professionelle Milchverarbeitung.

Die Milky FJ 600 EAR ist die ideale Lösung für professionelle Milchverarbeitung und überzeugt durch ihren leistungsstarken Longlife Motor mit einer beeindruckenden Kapazität von 600 Litern pro Stunde. Dank der externen Geschwindigkeitsregelung können Sie die Motordrehzahl stufenlos anpassen, während die Inverter-Steuerung für eine Stabilisierung bei Stromschwankungen sorgt und einen reibungslosen Betrieb gewährleistet.

Im Zentrum dieser Maschine befindet sich die sorgfältig ausbalancierte Trommel, die ebenso wie die Trommelteller aus lebensmittelechtem, anodisiertem Aluminium gefertigt ist. Bitte beachten Sie, dass diese Teile nicht spülmaschinengeeignet sind. Nach der Handwäsche sollten sie vollständig getrocknet sein, um eine optimale Leistung sicherzustellen und Unwuchten zu vermeiden.

Mit ihrem robusten Edelstahlaufbau erfüllt Milky FJ 600 EAR höchste Qualitätsstandards und ermöglicht eine mühelose Trennung von Milch in Magermilch und Rahm.

Die Magermilch enthält nach dem Zentrifugieren lediglich etwa 0,1 % Fett. Über die Rahmschraube haben Sie die Freiheit, die Rahmmenge und -konsistenz nach Ihren individuellen Wünschen anzupassen – von dickem, cremigem Rahm bis hin zu einer größeren Menge leichten Rahms.

Der 50-Liter fassende aus Edelstahl wird durch Fixierhaken am Korpus sicher gehalten, sodass er während des Betriebs nicht verrutscht. Mit Milky FJ 600 EAR setzen Sie auf Zuverlässigkeit, Flexibilität und höchste Qualität in der Milchverarbeitung.

Technische Details

Artikel-Nr. (230 V) 17591
Artikel-Nr. (2x 115 V) 17591-115

Antrieb	Motor mit 100 Watt, Stundenleistung: 6000 Stunden
Spannung	230 V / 50 Hz (2x 115 V / 60 Hz)
Literleistung / Stunde	600 Liter Rohmilch
Trommelteller	36 Stück (glatt; je 18 Stück mit mittig und seitlich ausgerichtetem Loch) aus anodisiertem Aluminium
Rahmmenge in % von Rohmilch	8%–12%
Gehäuse	Edelstahl
Milchcontainer	Edelstahl
Magermilch- & Rahmauslauf	Edelstahl
AN/AUS-Schalter	Ja, mit spritzwassersicherer Gummiabdichtung
Externes Bedienfeld	Ja
Indikations-LED	Ja, am externen Bedienfeld

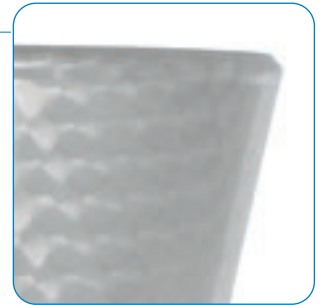


Trommel

aus anodisiertem Aluminium mit 36 Trommeltellern.

**Magermilch- und Rahmauslauf**

aus Edelstahl.

**Vollmilchgefäß**

mit 45 Liter Fassungsvermögen.

**Externes Bedienfeld**

Stufenlose, individuelle Geschwindigkeitsregulierung.



Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit

Milky Milchzentrifugen setzen nicht nur auf technologischen Fortschritt, sondern auch auf Nachhaltigkeit.

Wir setzen auf kurze Lieferketten und bemühen uns, möglichst viele Kleinteile regional oder innerhalb Europas zu beschaffen. Dies reduziert nicht nur Transportwege

und Emissionen, sondern stärkt auch die lokale Wirtschaft und fördert eine umweltfreundlichere Produktion.

Milchzentrifuge Milky FJ 600 EAR, Direct Connector

Die Direct Connector Milchzentrifuge ermöglicht es Ihnen, Milch direkt aus Ihrem Kühltank oder Ihrer Melkanlage zu verarbeiten.

Die FJ 600 EAR besticht durch den Longlife Motor und eine Stundenleistung von 600 Liter.

Durch die externe Geschwindigkeitsregulierung lässt sich die Milchzentrifuge stufenlos einstellen. Stromschwankungen werden durch die Invertersteuerung ausgeglichen.

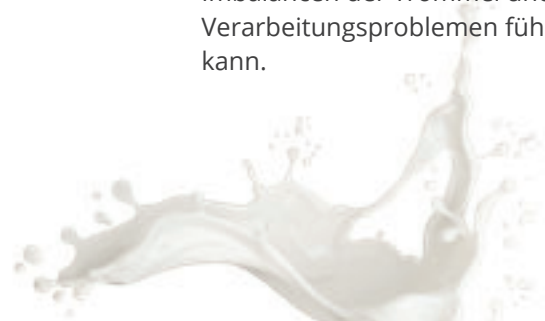
Aufgrund ihres vollständigen Edelstahlaufbaus entspricht diese Maschine den höchsten Qualitätsstandards und hilft Ihnen ohne

viel Aufwand, die Milch in Magermilch und Rahm zu trennen. Nach dem Zentrifugieren enthält die Magermilch ca. 0,1% Fett. Die Rahmmenge und Dicke können über die Rahmschraube eingestellt werden. Dies bedeutet, Sie haben die Wahl, ob Sie dickflüssigeren (geringere Menge) oder dünnflüssigen Rahm (höhere Menge) erhalten wollen.

Bestehend aus einem 50-Liter fassenden Vollmilchgefäß aus Edelstahl und einem Edelstahlkörper, ist Milky FJ 600 EAR die Milchzentrifuge für die professionelle Milchverarbeitung.

Das Vollmilchgefäß wird durch die Fixierhaken am Korpus gehalten und kann somit nicht verrutschen. Das Herz der Milchzentrifuge ist die Trommel, die am Nullpunkt ausbalanciert ist. Die Trommel, sowie die Trommelteller, bestehen aus lebensmittelgeprüftem anodisiertem Aluminium und sind nicht spülmaschinengeeignet.

Nach der Handwäsche der Trommel und deren Teller ist darauf zu achten, dass sich vor Beginn des nächsten Arbeitsvorgang keine Wassertropfen mehr auf Trommel oder Tellern befinden, da dies zu Imbalancen der Trommel und zu Verarbeitungsproblemen führen kann.



Artikel-Nr. (230 V) 17591-C

Artikel-Nr. (2x 115 V) 17591-115-C

Technische Details

Antrieb	Motor mit 100 Watt, Stundenleistung: 6000 Stunden
Spannung	230 V / 50 Hz (2x115 V / 60 Hz)
Literleistung / Stunde	600 Liter Rohmilch
Trommelteller	36 Stück (glatt; je 18 Stück mit mittig und seitlich ausgerichtetem Loch) aus anodisiertem Aluminium
Rahmmenge in % von Rohmilch	8%–12%
Gehäuse	Edelstahl
Milchcontainer	Edelstahl
Magermilch- & Rahmauslauf	Edelstahl
AN/AUS-Schalter	Ja, mit spritzwassersicherer Gummiabdichtung
Externes Bedienfeld	Ja
Indikations-LED	Ja, am externen Bedienfeld

Trommel

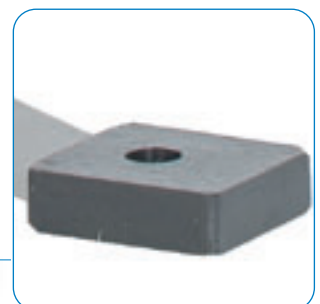
aus anodisiertem Aluminium mit 36 Trommeltellern.



**Magermilch- und
Rahmauslauf**
aus Edelstahl.



Externes Bedienfeld
Stufenlose, individuelle
Geschwindigkeitsregelung.



Stabile Standfüße
zur optionalen Montage
am Untergrund.



Einzigartigkeit von Milky Milchzentrifugen

Milky Milchzentrifugen bieten eine einzigartige Funktion, die sie von anderen Zentrifugen auf dem Markt abhebt: Sie ermöglichen als Einzige die präzise

Kontrolle über die Rahmproduktion zwischen 8 % und 12 % ermöglichen. Diese Flexibilität ist weltweit einzigartig und eröffnet Milchbauern neue Möglichkeiten

zur Anpassung an die spezifischen Anforderungen ihrer Produktionsprozesse.