



Pasteurisatoren

Modelle von 15 bis 500 Litern, auf Wunsch individualisierbar und mit Milky App Anbindung erhältlich.



ein paar erhitzer zum erfolg...

Pasteurisatoren, Käse- & Mehrzweckkessel

Die innovativen Milky-Kessel: Maßgeschneiderte Lösungen für Ihre Bedürfnisse

Bei der Herstellung hochwertiger Käse- und Joghurtprodukte sind Präzision und Flexibilität von größter Bedeutung. Aus diesem Grund präsentieren wir stolz unsere Milky Käse-, Joghurt- und Mehrzweckkessel, die nicht nur höchste Qualität garantieren, sondern auch maßgeschneiderte Lösungen für Ihre individuellen Anforderungen bieten.

Unsere Milky Kessel werden in Europa hergestellt, wobei wir darauf achten, Kleinteile so regional wie möglich zu beziehen. Dies spiegelt unser Engagement für Nachhaltigkeit und lokale Wirtschaft wider.

Unsere Produktpalette umfasst verschiedene Größen, angefangen bei 15 Litern bis hin zu 500 Litern. Zusätzlich bieten wir die Möglichkeit, Kessel ab 50 Litern nach individuellen Anforderungen anzupassen. Bei uns steht die enge Zusammenarbeit mit unseren Kunden im Mittelpunkt. Wir arbeiten gemeinsam an technischen Plänen, um sicherzustellen, dass jedes Produkt genau auf die Bedürfnisse unserer Kunden zugeschnitten ist.

Unsere Milky Kessel mit einem Fassungsvermögen von 200 und 300 Litern sind sowohl im offenen als auch im geschlossenen System erhältlich, während der Kessel FJ 500 ausschließlich als geschlossenes System angeboten wird. Diese Vielfalt ermöglicht es unseren Kunden, die für sie am besten geeignete Lösung auszuwählen.

Wir legen besonderen Wert darauf, zwischen Käse- und Joghurtkesseln ab 200 Litern zu unterscheiden. Daher bieten wir beide Varianten sowohl in ge-

schlossenen als auch offenen Systemen an. Das gleiche gilt für Kessel mit einem Fassungsvermögen von 300 Litern.

Alle unsere Kessel ab 50 Liter können optional mit unserer innovativen Milky App ausgestattet werden, die eine lückenlose Erfassung des Temperaturverlaufs gewährleistet, was eine präzise Kontrolle und Überwachung während des Herstellungsprozesses ermöglicht.

Um unseren Kunden einen umfassenden Service zu bieten, übernehmen wir, wo möglich, gerne die Ersteinschulung und das Aufstellen der Kessel – und das kostenlos. Wir möchten sicherstellen, dass unsere Kunden von Anfang an das Beste aus unseren Produkten herausholen können.

Unsere Milky Kessel sind immer auf Lager und können prompt versendet werden, um sicherzustellen, dass Ihre Produktionsanforderungen stets erfüllt werden. Mit unserer langjährigen Erfahrung und unserem Engagement für exzellenten Kundenservice sind wir Ihr vertrauenswürdiger Partner für hochwertige Käse- und Joghurtproduktion.

Entdecken Sie noch heute die Vielfalt und Qualität unserer Milky Käse-, Joghurt- und Mehrzweckkessel und lassen Sie sich von unseren maßgeschneiderten Lösungen überzeugen!



HINWEIS FACTS

Für die Käsezubereitung ist frische, hochwertige Milch entscheidend. Achten Sie auf präzise Temperaturkontrolle und Hygiene, um unerwünschte Bakterien zu vermeiden. Geduld ist wichtig für den Reifungsprozess!



Bezeichnung	FJ 15 Mini-Pasteurisator, Käse- und Joghurtkessel	FJ 15 Mini-Pasteurisator, Käse- und Joghurtkessel	FJ 30 Midi Pasteurisator, Käse- und Joghurtkessel	FJ 30 Midi Pasteurisator, Käse- und Joghurtkessel	FJ 30 Midi Pasteurisator, Käse- und Joghurtkessel	FJ 30 Midi Pasteurisator, Käse- und Joghurtkessel
Abbildung						
Artikel-Nr.	13304	13305	13312-N	13313-N	13312-N Mix	13313-N Mix
Volt	230 V	115 V	230 V	115 V	230 V	115 V
Hertz	50 Hz	60 Hz	50 Hz	60 Hz	50 Hz	60 Hz
Füllmenge	15 Liter	15 Liter	30 Liter	30 Liter	30 Liter	30 Liter
Heizwasser in Liter	3	3	6	6	6	6
Isolierter dreiwandige Edelstahlkessel	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Max. Temperatur Medium	92 °C	74 °C	90 °C	70 °C	90 °C	70 °C
Auslass	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Erforderliche Sicherung	16 A	16 A	16 A	16 A	16 A	16 A
Heizleistung	2,8 kW	1,5 kW	3,2 kW	1,6 kW	3,2 kW	1,6 kW
Anzahl speicherbare Programme	1	1	1	1	1	1
Individuelle Zeit-/ Temperatureinstellung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4-Zyklen-Modus	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Kompatibel mit der Milky App	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Pasteurisation Medien	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Käseproduktion	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Joghurtproduktion	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Puddingproduktion	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Manuelle Kühlung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Automatisches Kühlsystem	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Mixer oder Käseharfe	✗	✗	✗	✗	Mixer	Mixer
Not-Aus-Schalter	✗	✗	✗	✗	✗	✗

Bezeichnung	FJ 15 Mini-Pasteurisator, Käse- und Joghurtkessel	FJ 15 Mini-Pasteurisator, Käse- und Joghurtkessel	FJ 30 Midi Pasteurisator, Käse- und Joghurtkessel	FJ 30 Midi Pasteurisator, Käse- und Joghurtkessel	FJ 30 Midi Pasteurisator, Käse- und Joghurtkessel	FJ 30 Midi Pasteurisator, Käse- und Joghurtkessel
Maximaldruck im Wassersystem	0 bar	0 bar	0 bar	0 bar	0 bar	0 bar
Mobile Konsole für den Elektromotor für den Mixer/ die Käseharfe, 2-teiliger entfernbarer Deckel	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Inox Motorabdeckung	✗	✗	✗	✗	✓	✓
Geschwindigkeitskontrolle Mixer/Käseharfe	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Wärmetauscher für Kühlwasser	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Elektromagnetisches Ventil für die Kühlung	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Wasser Zirkulationspumpe für das Zirkulieren von Heiz- und Kühlwasser	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Thermometer oder Temperaturfühler	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Milky Simple Control Panel	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Milky Professional Control Panel	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Unterbau aus Edelstahl	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Kippmechanismus	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Rollen	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Heizleistungsreduzierung linear anpassbar von 100 % zu 20 %	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Bluetooth Modul	✗	✗	✗	✗	✗	✗



Bezeichnung	FJ 50 Eco Pasteurisator, Käse- und Joghurtkessel	FJ 50 Eco Pasteurisator, Käse- und Joghurtkessel	FJ 50 Eco Fully Pasteur- isator, Käse- und Joghurt- kessel	FJ 50 Eco Fully Pasteur- isator, Käse- und Joghurt- kessel	FJ 50 PF Käse-, Joghurt und Mehr- zweckkessel	FJ 50 PF Käse-, Joghurt und Mehr- zweckkessel
Abbildung						
Artikel-Nr.	13360-N	13360-N-115	13360-F	13360-F-115	13309	13309-230-3kW
Volt	230 V	2 x 115 V	230 V	2 x 115 V	400 V	230 V
Hertz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	60 Hz	50 Hz	50 Hz
Füllmenge	55 Liter	55 Liter	55 Liter	55 Liter	50 Liter	50 Liter
Heizwasser in Liter	15	15	15	15	15	15
Isolierter dreiwandige Edelstahlkessel	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Max. Temperatur Medium	92 °C	90 °C	92 °C	90 °C	94 °C	94 °C
Auslass	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Erforderliche Sicherung	16 A	16 A	16 A	16 A	16 A	16 A
Heizleistung	3 kW	3 kW	3 kW	3 kW	4 kW	3 kW
Anzahl speicherbare Programme	1	1	1	1	4	4
Individuelle Zeit-/ Temperatureinstellung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4-Zyklen-Modus	✗	✗	✗	✗	✓	✓
Milky App kompatibel	✗	✗	✗	✗	✓	✓
Pasteurisation Medien	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Käseproduktion	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Joghurtproduktion	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Puddingproduktion	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Manuelle Kühlung	✓	✓	✓	✓	✗	✗
Automatisches Kühlsystem	✗	✗	✗	✗	✓	✓
Mixer oder Käseharfe	✗	✗	Mixer	Mixer	Mixer	Mixer
Not-Aus-Schalter	✗	✗	✗	✗	✓	✓

Bezeichnung	FJ 50 Eco Pasteurisator, Käse- und Joghurtkessel	FJ 50 Eco Pasteurisator, Käse- und Joghurtkessel	FJ 50 Eco Fully Pasteur- isator, Käse- und Joghurt- kessel	FJ 50 Eco Fully Pasteur- isator, Käse- und Joghurt- kessel	FJ 50 PF Käse-, Joghurt und Mehr- zweckkessel	FJ 50 PF Käse-, Joghurt und Mehr- zweckkessel
Maximaldruck im Wassersystem	0 bar	0 bar	0 bar	0 bar	0 bar	0 bar
Mobile Konsole für den Elektro- motor für den Mixer/ die Käseharfe, 2-teiliger entfernbarer Deckel	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Inox Motorabdeckung	✗	✗	✓	✓	✓	✓
Geschwindigkeitskontrolle Mixer/Käseharfe	✗	✗	✗	✗	✓	✓
Wärmetauscher für Kühlwasser	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Elektromagnetisches Ventil für die Kühlung	✗	✗	✗	✗	✓	✓
Wasser Zirkulationspumpe für das Zirkulieren von Heiz- und Kühlwasser	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Thermometer oder Temperaturfühler	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Milky Simple Control Panel	✓	✓	✓	✓	✗	✗
Milky Professional Control Panel	✗	✗	✗	✗	✓	✓
Unterbau aus Edelstahl	✗	✗	✓	✓	✓	✓
Kippmechanismus	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Rollen	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Heizleistungsreduzierung linear Anpassbar von 100 % zu 20 %	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Bluetooth Modul	✗	✗	✗	✗	✓	✓
Optionen						
Milky App	✗	✗	✗	✗	✓	✓



Bezeichnung	FJ 50 PF Käse-, Joghurt und Mehr- zweckessel	FJ 50 PF Käse-, Joghurt und Mehr- zweckessel	FJ 100 PF Käse, Joghurt und Mehr- zweckessel	FJ 100 PF Käse, Joghurt und Mehr- zweckessel	FJ 100 PF RM Käse, Joghurt und Mehr- zweckessel	FJ 200 OT Joghurt- & Mehrzweck- kessel (Pas- teurisator)
Abbildung						
Artikel-Nr.	13309-230-4kW	13309-2-115	13311	13311-115	13311-RM	13330
Volt	230 V	400 V	400 V	2x115 V oder 3x115 V	400 V	400 V
Hertz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	60 Hz	50 Hz	50 Hz
Füllmenge	50 Liter	50 Liter	110 Liter	110 Liter	110 Liter	200 Liter
Heizwasser in Liter	15	15	33	33	33	50
Isolierter dreiwandige Edelstahlkessel	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Max. Temperatur Medium	94 °C	94 °C	94 °C	94 °C	94 °C	94 °C
Auslass	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 65
Erforderliche Sicherung	16 A	16 A	16 A	32 A	16 A	18 A
Heizleistung	4 kW	4 kW	6 kW	6 kW	6 kW	2 x 6 kW
Anzahl speicherbare Programme	4	4	4	4	4	4
Individuelle Zeit-/ Temperatureinstellung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4-Zyklen-Modus	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Milky App kompatibel	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Pasteurisation Medien	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Käseproduktion	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Joghurtproduktion	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Puddingproduktion	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Manuelle Kühlung	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Automatisches Kühlsystem	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Mixer oder Käseharfe	Mixer	Mixer	Mixer	Mixer	Mixer	Mixer
Not-Aus-Schalter	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Bezeichnung	FJ 50 PF Käse-, Joghurt und Mehr- zweckkessel	FJ 50 PF Käse-, Joghurt und Mehr- zweckkessel	FJ 100 PF Käse, Joghurt und Mehr- zweckkessel	FJ 100 PF Käse, Joghurt und Mehr- zweckkessel	FJ 100 PF RM Käse, Joghurt und Mehr- zweckkessel	FJ 200 OT Joghurt- & Mehrzweck- kessel (Pas- teurisator)
Maximaldruck im Wassersystem	0 bar	0 bar	0 bar	0 bar	0 bar	0 bar
Mobile Konsole für den Elektro- motor für den Mixer/ die Käseharfe, 2-teiliger entfernbarer Deckel	✗	✗	✗	✗	✓	✗
Inox Motorabdeckung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Geschwindigkeitskontrolle Mixer/Käseharfe	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Wärmetauscher für Kühlwasser	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Elektromagnetisches Ventil für die Kühlung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Wasser Zirkulationspumpe für das Zirkulieren von Heiz- und Kühlwasser	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Thermometer oder Temperaturfühler	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Milky Simple Control Panel	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Milky Professional Control Panel	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Unterbau aus Edelstahl	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kippmechanismus	✗	✗	✓	✓	✓	✓
Rollen	✗	✗	✓	✓	✓	✓
Heizleistungsreduzierung linear Anpassbar von 100 % zu 20 %	✗	✗	✗	✗	✗	✓
Bluetooth Modul	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Optionen						
Milky App	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Messstab	✗	✗	100 Liter	100 Liter	100 Liter	200 Liter
2-fache Temperatursonde (1x PT 1000 + 1x PT 100) für Testo Recorder	✗	✗	✗	✗	✗	✓
Dosierung für Kulturen	✗	✗	✗	✗	✗	✓
Joghurt & Pudding Mixer	✗	✗	✓	✓	✓	✓
Pneumatischer Hebe- mechanismus	✗	✗	✗	✗	✓	✓
Anschluss für externes Heiz- & Kühlsystem	✗	✗	✗	✗	✗	✗

Bezeichnung	FJ 200 OT Käse- & Mehrzweck- kessel (Pas- teurisator)	FJ 200 CT Joghurt- & Mehrzweck- kessel (Pas- teurisator)	FJ 200 CT Käse- & Mehrzweck- kessel (Pas- teurisator)	FJ 300 OT Joghurt- & Mehrzweck- kessel (Pas- teurisator)	FJ 300 OT Käse- & Mehrzweck- kessel (Pas- teurisator)	FJ 300 OT RM Joghurt & Mehrzweck- kessel (Pas- teurisator)
Abbildung						
Artikel-Nr.	13331	13332	13333	13334	13335	13299-RM
Volt	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V
Hertz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz
Füllmenge	200 Liter	200 Liter	200 Liter	300 Liter	300 Liter	300 Liter
Heizwasser in Liter	50	15	15	66	66	66
Isolierter dreiwandige Edelstahlkessel	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Max. Temperatur Medium	94 °C	99 °C	99 °C	94 °C	94 °C	94 °C
Auslass	DN 65	DN 65	DN 65	DN 65	DN 65	DN 65
Erforderliche Sicherung	18 A	18 A	18 A	22 A	22 A	22 A
Heizleistung	2 x 6 kW	2 x 6 kW	2 x 6 kW	6 kW + 9 kW	6 kW + 9 kW	2 x 9 kW
Anzahl speicherbare Programme	4	4	4	4	4	4
Individuelle Zeit-/ Temperatureinstellung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4-Zyklen-Modus	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Milky App kompatibel	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Pasteurisation Medien	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Käseproduktion	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Joghurtproduktion	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Puddingproduktion	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Manuelle Kühlung	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Automatisches Kühlsystem	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Mixer oder Käseharfe	Käseharfe	Mixer	Käseharfe	Mixer	Käseharfe	Mixer
Not-Aus-Schalter	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Bezeichnung	FJ 200 OT Käse- & Mehrzweck- kessel (Pas- teurisator)	FJ 200 CT Joghurt- & Mehrzweck- kessel (Pas- teurisator)	FJ 200 CT Käse- & Mehrzweck- kessel (Pas- teurisator)	FJ 300 OT Joghurt- & Mehrzweck- kessel (Pas- teurisator)	FJ 300 OT Käse- & Mehrzweck- kessel (Pas- teurisator)	FJ 300 OT RM Joghurt & Mehrzweck- kessel (Pas- teurisator)
Maximaldruck im Wassersystem	0 bar	2 bar	2 bar	0 bar	0 bar	0 bar
Mobile Konsole für den Elektromotor für den Mixer/ die Käseharfe, 2-teiliger entfernbarer Deckel	✓	✗	✓	✗	✓	✓
Inox Motorabdeckung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Geschwindigkeitskontrolle Mixer/Käseharfe	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Wärmetauscher für Kühlwasser	✗	✓	✓	✗	✗	✗
Elektromagnetisches Ventil für die Kühlung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Wasser Zirkulationspumpe für das Zirkulieren von Heiz- und Kühlwasser	✗	✓	✓	✗	✗	✗
Thermometer oder Temperaturfühler	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Milky Simple Control Panel	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Milky Professional Control Panel	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Unterbau aus Edelstahl	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kippmechanismus	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Rollen	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Heizleistungsreduzierung linear Anpassbar von 100 % zu 20 %	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Bluetooth Modul	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Optionen						
Milky App	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Messstab	200 Liter	200 Liter	200 Liter	300 Liter	300 Liter	300 Liter
2-fache Temperatursonde (1x PT 1000 + 1x PT 100) für Testo Recorder	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Dosierung für Kulturen	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Joghurt & Pudding Mixer	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Pneumatischer Hebe- mechanismus	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Anschluss für externes Heiz- & Kühlsystem	✗	✓	✓	✗	✗	✗

Bezeichnung	FJ 300 CT Joghurt- & Mehrzweckkessel (Pasteurisator)	FJ 300 CT Käse- & Mehrzweckkessel (Pasteurisator)	FJ 500 CT Joghurt- & Mehrzweckkessel (Pasteurisator)	FJ 500 CT Käse- & Mehrzweckkessel (Pasteurisator)
Abbildung				
Artikel-Nr.	13336	13337	13338	13339
Volt	400 V	400 V	400 V	400 V
Hertz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz
Füllmenge	300 Liter	300 Liter	500 Liter	500 Liter
Heizwasser in Liter	15	15	18	18
Isolierter dreiwandige Edelstahlkessel	✓	✓	✓	✓
Max. Temperatur Medium	99 °C	99 °C	99 °C	99 °C
Auslass	DN 65	DN 65	DN 80	DN 80
Erforderliche Sicherung	28 A	28 A	48 A	48 A
Heizleistung	2 x 9 kW	2 x 9 kW	2 x 12 kW + 1 x 9 kW	2 x 12 kW + 1 x 9 kW
Anzahl speicherbare Programme	4	4	4	4
Individuelle Zeit-/ Temperatureinstellung	✓	✓	✓	✓
4-Zyklen-Modus	✓	✓	✓	✓
Milky App kompatibel	✓	✓	✓	✓
Pasteurisation Medien	✓	✓	✓	✓
Käseproduktion	✓	✓	✓	✓
Joghurtproduktion	✓	✓	✓	✓
Puddingproduktion	✓	✓	✓	✓
Manuelle Kühlung	✗	✗	✗	✗
Automatisches Kühlsystem	✓	✓	✓	✓
Mixer oder Käseharfe	Mixer	Käseharfe	Mixer	Käseharfe
Not-Aus-Schalter	✓	✓	✓	✓

Bezeichnung	FJ 300 CT Joghurt- & Mehrzweckkessel (Pasteurisator)	FJ 300 CT Käse- & Mehrzweckkessel (Pasteurisator)	FJ 500 CT Joghurt- & Mehrzweckkessel (Pasteurisator)	FJ 500 CT Käse- & Mehrzweckkessel (Pasteurisator)
Maximaldruck im Wassersystem	2 bar	2 bar	2 bar	2 bar
Mobile Konsole für den Elektromotor für den Mixer/ die Käseharfe, 2-teiliger entfernbarer Deckel	✗	✓	✗	✓
Inox Motorabdeckung	✓	✓	✓	✓
Geschwindigkeitskontrolle Mixer/Käseharfe	✓	✓	✓	✓
Wärmetauscher für Kühlwasser	✓	✓	✓	✓
Elektromagnetisches Ventil für die Kühlung	✓	✓	✓	✓
Wasser Zirkulationspumpe für das Zirkulieren von Heiz- und Kühlwasser	✓	✓	✓	✓
Thermometer oder Temperaturfühler	✓	✓	✓	✓
Milky Simple Control Panel	✗	✗	✗	✗
Milky Professional Control Panel	✓	✓	✓	✓
Unterbau aus Edelstahl	✓	✓	✓	✓
Kippmechanismus	✓	✓	✓	✓
Rollen	✓	✓	✓	✓
Heizleistungsreduzierung linear Anpassbar von 100 % zu 20 %	✓	✓	✓	✓
Bluetooth Modul	✓	✓	✓	✓
Optionen				
Milky App	✓	✓	✓	✓
Messstab	300 Liter	300 Liter	500 Liter	500 Liter
2-fache Temperatursonde (1x PT 1000 + 1x PT 100) für Testo Recorder	✓	✓	✓	✓
Dosierung für Kulturen	✓	✓	✓	✓
Joghurt & Pudding Mixer	✓	✓	✓	✓
Pneumatischer Hebe- mechanismus	✓	✓	✓	✓
Anschluss für externes Heiz- & Kühlsystem	✓	✓	✓	✓

Pasteurisateur, Käse- und Joghurtkessel Milky FJ 15 Mini

Der Pasteurisateur, Käse- und Joghurtkessel Milky FJ 15 Mini ist der kleine Alleskönner unter den Mehrzweckkesseln.

Weltweit ist dies der einzige dreiwandige Kessel in dieser Größe.

Er kann nicht nur Milch, Obst, Fruchtsäfte und andere Flüssigkeiten pasteurisieren, sondern er-

reicht auch die für die Herstellung von Käse und Joghurt notwendigen Temperaturen.

Die eingebaute Heizspirale kann Ihr Produkt auf bis zu 92 °C erhitzen.

Durch das innovative Milky Easy Bedienfeld können Zeit und Temperatur individuell eingestellt

werden.

Zur Vermeidung von Fehlfunktionen ist der Kessel vor jeder Inbetriebnahme mit Wasser zu füllen.

Im Falle einer Fehlfunktion setzen Sie das Gerät mittels Reset-Schalter am Boden zurück oder wenden Sie sich an einen lizenzierten Händler.



Bedienfeld

Milky Easy Control.

Technische Details

Artikel-Nr. (230 V) 13304

Artikel-Nr. (115 V) 13305

Rohkessel	3-wandig isolierter Edelstahlkessel aus AISI 304
Kapazität	15 Liter
Heizwasser in Liter	3 Liter
Temperatur max.	92 °C (115 V / 74 °C)
Druck im Wassersystem	0 bar
Abmessung	Durchmesser: 32 cm Höhe: 52 cm
Kühlung	Wasserversorgung über Hauswassersystem durch Wasseraustausch
Heizelemente	1 x 2,8 kW (115 V / 1 x 1,5 kW)
Temperaturkontrolle	Thermometer am Deckel
Steuerung	Milky Easy Bedienfeld für Zeit- und Temperatureinstellung des Wassers
Energieversorgung	230 V / 50 Hz (115 V / 60 Hz)
Sicherung	16 A Sicherung im Sicherungskasten erforderlich

Pasteurisator, Käse- und Joghurtkessel Milky FJ 30 Midi

Der Milky FJ 30 Midi Pasteurisator, Käse- und Joghurtkessel ist der mittelgroße Alleskönner unter den Mehrzweckkesseln.

Weltweit ist dies der einzige dreiwandige Kessel in dieser Größe.

Der Kessel kann nicht nur Milch,

Obst, Fruchtsäfte und andere Flüssigkeiten pasteurisieren, sondern erreicht auch die für die Herstellung von Käse und Joghurt notwendigen Temperaturen.

Die eingebaute Heizspirale kann Ihr Produkt auf bis zu 90 °C erhitzen.

Durch das innovative Milky Easy Bedienfeld können Zeit und Temperatur individuell eingestellt werden.

Vor jeder Inbetriebnahme ist der Kessel mit Wasser zu füllen, da es sonst zu einer Fehlfunktion kommt.



Bedienfeld
Milky Easy Control.

Technische Details

Artikel-Nr. (230 V) 13312-N
Artikel-Nr. (115 V) 13313-N

Rohkessel	3-wandig isolierter Edelstahlkessel aus AISI 304
Kapazität	35 Liter
Heizwasser in Liter	6 Liter
Temperatur max.	90 °C (115 V / 70 °C)
Druck im Wassersystem	0 bar
Abmessung	Durchmesser: 48 cm Höhe: 55 cm
Kühlung	Wasserversorgung über Hauswassersystem durch Wasseraustausch
Heizelemente	1 x 3,2 kW (115 V / 1x 1,6 kW)
Temperaturkontrolle	Thermometer am Deckel
Steuerung	Milky Easy Bedienfeld für Zeit- und Temperatureinstellung des Wassers
Energieversorgung	230 V / 50 Hz (115 V / 60 Hz)
Sicherung	16 A Sicherung im Sicherungskasten erforderlich

Pasteurisateur, Käse- und Joghurtkessel Milky FJ 30 Midi Mix

Der Pasteurisateur, Käse- und Joghurtkessel Milky FJ 30 Midi Mix ist der mittlere Alleskönner unter den Mehrzweckkesseln.

Weltweit ist dies der einzige dreiwandige Kessel in dieser Größe.

Der Kessel kann nicht nur Milch, Obst, Fruchtsäfte und andere

Flüssigkeiten pasteurisieren, sondern erreicht auch die für die Herstellung von Käse und Joghurt notwendigen Temperaturen.

Der FJ 30 ist mit einem Mixer mit 100 U/min ausgestattet.

Die eingebaute Heizspirale kann Ihr Produkt auf bis zu 92 °C in der 230V Variante erhitzen. Durch das

innovative Bedienfeld können Zeit und Temperatur individuell eingestellt werden.

Vor jeder Inbetriebnahme ist der Kessel mit Wasser zu füllen, da es sonst zu einer Fehlfunktion kommt.



Technische Details

Artikel-Nr. (230 V) 13312-NMIX

Artikel-Nr. (115 V) 13313-NMIX

Rohkessel	3-wandig isolierter Edelstahlkessel aus AISI 304
Kapazität	35 Liter
Heizwasser in Liter	6 Liter
Temperatur max.	92 °C (115V / 70°C)
Druck im Wassersystem	0 bar
Abmessung	Durchmesser: 48 cm Höhe: 55 cm
Mixermotor	25 Watt, 100 U/min
Kühlung	Wasserversorgung über Hauswassersystem durch Wasseraustausch
Heizelemente	3,2 kW (115V / 1x 1,6 kW)
Temperaturkontrolle	Thermometer am Deckel
Steuerung	Milky Easy Bedienfeld für Zeit- und Temperatureinstellung des Wassers
Energieversorgung	230 V / 50 Hz (115 V / 60 Hz)
Sicherung	16 A Sicherung im Sicherungskasten erforderlich



Pasteurisator, Käse- und Joghurtkessel Milky FJ 50 Eco

Der Pasteurisator, Käse- und Joghurtkessel Milky FJ 50 Eco Fully ist in dieser Ausführung weltweit einzigartig.

Dieser dreiwandige Kessel überzeugt durch einen optimalen Wärmetransfer und die LE-Technologie.

Der Kessel kann nicht nur Milch, Obst, Fruchtsäfte und andere Flüssigkeiten pasteurisieren, sondern erreicht auch die für die Herstellung von Käse und Joghurt notwendigen Temperaturen.

Das Eingebaute Heizelement kann Ihr Produkt auf bis zu 92° C erhitzen.

Durch das innovative Bedienfeld können Zeit und Temperatur individuell eingestellt werden.

Zur Vermeidung von Fehlfunktionen ist der Kessel vor jeder Inbetriebnahme mit Wasser zu füllen.



Technische Details

Artikel-Nr. (230 V) 13360-N
Artikel-Nr. (2 x 115 V) 13360-N-115

Rohkessel	3-wandig isolierter Edelstahlkessel aus AISI 304
Kapazität	55 Liter
Heizwasser in Liter	15 Liter
Temperatur max.	92 °C (2 x 115 V / 90 °C)
Druck im Wassersystem	0 bar
Abmessung	Durchmesser: 48 cm Höhe: 64,3 cm
Kühlung	Wasserversorgung über Hauswassersystem durch Wasseraustausch
Heizelemente	1 x 3 kW
Temperaturkontrolle	Thermometer am Deckel
Steuerung	Milky Easy Bedienfeld für Zeit- und Temperatureinstellung des Wassers
Energieversorgung	230 V / 50 Hz (2 x 115 V / 60 Hz)
Sicherung	16 A Sicherung im Sicherungskasten erforderlich.
Auslass	DN 50



Bedienteil
Milky Easy Control.



Auslass
DN 50.



Wassereinlassventil



LE EFFEKT

für einen optimalen
Wärmetransfer.

Pasteurisator, Käse- und Joghurtkessel Milky FJ 50 Eco

Der Pasteurisator, Käse- und Joghurtkessel Milky FJ 50 Eco ist in dieser Ausführung weltweit einzigartig.

Dieser dreiwandige Kessel überzeugt durch einen optimalen Wärmetransfer und die LE-Technologie.

Der Kessel kann nicht nur Milch, Obst, Fruchtsäfte und andere

Flüssigkeiten pasteurisieren, sondern erreicht auch die Temperaturen für die Herstellung von Käse und Joghurt.

Der FJ 50 Eco Fully ist ausgestattet mit einem Mixer mit 100 U/min, einem stabilen Unterbau aus Edelstahl und Rollen für das einfache bewegen des Kessels.

Das Eingebaute Heizelement kann Ihr Produkt auf bis zu 90°C erhitzen.

Durch das innovative Bedienfeld können Zeit und Temperatur individuell eingestellt werden.

Zur Vermeidung von Fehlfunktionen ist der Kessel vor jeder Inbetriebnahme mit Wasser zu füllen.



Technische Details

Artikel-Nr. (230 V) 13360-F
Artikel-Nr. (2 x 115 V) 13360-F-115

Rohkessel	3-wandig isolierter Edelstahlkessel aus AISI 304
Kapazität	55 Liter
Heizwasser in Liter	15 Liter
Temperatur max.	90 °C (2 x 115 V / 90 °C)
Druck im Wassersystem	0 bar
Abmessung	Durchmesser: 48 cm Höhe: 64,3 cm
Mixermotor	25 Watt, 100 U/min
Kühlung	Wasserversorgung über Hauswassersystem durch Wasseraustausch
Heizelemente	1 x 3 kW
Temperaturkontrolle	Thermometer am Deckel
Steuerung	Milky Easy Bedienfeld für Zeit- und Temperatureinstellung des Wassers
Energieversorgung	230 V / 50 Hz (2 x 115 V / 60 Hz)
Sicherung	16 A Sicherung im Sicherungskasten erforderlich
Auslass	DN 50
Unterbau	Höhe 53,5 cm; Höhe bis zum Auslass 52 cm



Mixer
aus Edelstahl.



Thermometer
zur Temperaturüberprüfung.



Wassereinlassventil



LE EFFEKT

für einen optimalen
Wärmetransfer.

Pasteurisator, Käse- und Joghurtkessel Milky FJ 50 PF, 400 V

Der Pasteurisator, Käse- und Joghurtkessel Milky FJ 50 PF, 400 V ist der kleinste Kessel für die professionelle Milchverarbeitung in unserem Sortiment.

Der dreiwandige Multifunktionskessel ist mit unserer LE-Technologie ausgestattet und bietet dadurch eine Energieersparnis gegenüber herkömmlichen Kesseln.

Der Kessel kann nicht nur Milch, Obst, Fruchtsäfte und andere Flüssigkeiten pasteurisieren, son-

dern erreicht auch die Temperaturen für die Herstellung von Käse und Joghurt.

Durch den eingebauten Mixer kann Ihr Produkt einfach verrührt bzw. Kulturen untergerührt werden.

Ausgestattet mit einem 4-kW-Heizelement, erreicht Ihr Medium eine Temperatur von bis zu 94 °C.

Die Steuerung erfolgt über unser Milky Bedienfeld oder optional über die Milky App. Sie können

einfach und in kurzer Zeit Ihr Rezept in 4 Temperatur- und Zeitschritten eingeben und der Prozess kann starten. In der Milky App können Sie beliebig viele Rezepte abspeichern und wiederverwenden.

Zur Vermeidung von Fehlfunktionen ist der Kessel vor jeder Inbetriebnahme mit Wasser zu füllen.

Rollen für den Kessel sind optional erhältlich.

Technische Details

Artikel-Nr. (400 V) 13309

Artikel-Nr. (2 x 115 V) 13309-2-115

Rohkessel	3-wandig isolierter Edelstahlkessel aus AISI 304
Kapazität	25–50 Liter
Heizwasser in Liter	15 Liter
Temperatur max.	94 °C
Druck im Wassersystem	0 bar
Abmessung	Durchmesser: 48 cm Höhe: 130 cm
Kühlung	Wasserversorgung über Hauswassersystem durch Wasseraustausch
Heizelemente	1 x 4 kW (auch als 2 x 115 V mit 1x 3 kW erhältlich)
Temperaturkontrolle	Temperaturfühler für Medium und Wasser OPTIONAL: Milky App Steuerung inkl. Datenaufzeichnung
Steuerung	Milky Kontrollpanel für automatisches Heizen und Kühlen OPTIONAL: Milky App Steuerung inkl. Datenaufzeichnung Heizleistung ist elektronisch linear anpassbar von 20 % bis 100 %
Energieversorgung	400 V / 3N / 50 Hz (2 x 115 V / 60 Hz)
Sicherung	16 A Sicherung im Sicherungskasten erforderlich
Auslass	DN 50 mit manueller Absperrklappe
Unterbau	Höhe 53,5 cm; Höhe bis zum Auslass 52 cm



Bedienteil
Milky Professional Control.



Auslass
DN 50.



Mixer
aus Edelstahl.

Pasteurisateur, Käse- und Joghurtkessel Milky FJ 50 PF, 3 kW oder 4 kW

Der Pasteurisateur, Käse- und Joghurtkessel Milky FJ 50 PF, 3 kW oder 4 kW ist der kleinste Kessel für die professionelle Milchverarbeitung in unserem Sortiment.

Der dreiwandige Multifunktionskessel ist mit unserer LE-Technologie ausgestattet und bietet dadurch eine Energieersparnis gegenüber herkömmlichen Kesseln.

Der Kessel kann nicht nur Milch, Obst, Fruchtsäfte und andere Flüssigkeiten pasteurisieren, son-

dern erreicht auch die Temperaturen für die Herstellung von Käse und Joghurt.

Durch den eingebauten Mixer kann Ihr Produkt einfach verrührt bzw. können auch Kulturen untergerührt werden.

Ausgestattet mit einem 3 kW oder 4 kW starken Heizelement erreicht eine Temperatur von bis zu 94°C.

Die Steuerung erfolgt über unser Milky Bedienfeld oder optional über die Milky App. Sie können einfach und in kurzer Zeit Ihr

Rezept in 4 Temperatur- und Zeitschritten eingeben und der Prozess kann starten. In der Milky App können Sie beliebig viele Rezepte abspeichern und wiederverwenden.

Zur Vermeidung von Fehlfunktionen ist der Kessel vor jeder Inbetriebnahme mit Wasser zu füllen. Rollen für den Kessel sind optional erhältlich.

Dieser Kessel wird mit einem 230 V Stecker ausgeliefert.

Technische Details

Artikel-Nr. 13309-230-3kW

Artikel-Nr. 13309-230-4kW

Rohkessel	3-wandig isolierter Edelstahlkessel aus AISI 304
Kapazität	25 – 50 Liter
Heizwasser in Liter	15 Liter
Temperatur max.	94 °C
Druck im Wassersystem	0 bar
Abmessung	Durchmesser: 48 cm Höhe: 130 cm
Mixermotor	25 Watt, 0 – 100 U/min
Kühlung	Wasserversorgung über Hauswassersystem durch Wasseraustausch
Heizelemente	1 x 3 kW (auch als 1 x 4 kW Variante erhältlich)
Temperaturkontrolle	Temperaturfühler für Medium und Wasser OPTIONAL: Milky App-Steuerung inkl. Datenaufzeichnung
Steuerung	Milky Bedienfeld für automatisches Heizen und Kühlen OPTIONAL: Milky App-Steuerung inkl. Datenaufzeichnung Heizleistung ist elektronisch linear anpassbar von 20 % bis 100 %
Energieversorgung	230 V, 50 Hz
Sicherung	16 A Sicherung im Sicherungskasten erforderlich
Auslass	DN 50 mit manueller Absperrklappe
Unterbau	Höhe 53,5 cm; Höhe bis zum Auslass 52 cm



Bedienteil
Milky Professional Control.



Detailbeschreibung
Wasser- und Sicherheitsauslass.



Detailbeschreibung
aus Edelstahl.



Pasteurisator, Käse & Mehrzweckkessel Milky FJ 100 PF

Der Pasteurisator, Käse & Mehrzweckkessel Milky FJ 100 PF ist das am meisten verkaufte Produkt im professionellen Bereich in unserem Sortiment.

Mit diesem Mehrzweckkessel können Sie Milch und Flüssigkeiten pasteurisieren sowie Käse und Joghurt herstellen. Der dreiwandige Multifunktionskessel erreicht durch das 6 kW starke Heizelement

Temperaturen von bis zu 94 °C.

Durch den eingebauten Mixer und die Mixerbarriere werden Kulturen und andere Additive einfach untergerührt. Dieses Produkt wird immer mit Rollen ausgeliefert.

Die Steuerung erfolgt über unser Milky Bedienfeld oder optional über die Milky App. Sie können einfach und in kurzer Zeit Ihr

Rezept in 4 Temperatur- und Zeitschritten eingeben und der Prozess kann starten. In der Milky App können Sie beliebig viele Rezepte abspeichern und wiederverwenden.

Zur Vermeidung von Fehlfunktionen ist der Kessel vor jeder Inbetriebnahme mit Wasser zu füllen.

Inkludiert	Optional
Mixer Standard	14000 Milky App
Inox Schutz des Motors	13311-5 Messstab 100 Liter
Rollen für Kessel	
Bluetooth Modul für Milky App	
Holzbox für Transport	

Technische Details

Artikel-Nr. (400 V) 13311
Artikel-Nr. (2 x bzw. 3 x 115 V) 13311-115

Rohkessel	3-wandig isolierter Edelstahlkessel aus AISI 304
Kapazität	30 – 110 Liter
Heizwasser in Liter	33 Liter
Temperatur max.	94 °C
Druck im Wassersystem	0 bar
Abmessung	Durchmesser: 70 cm Höhe: 150 cm
Mixermotor	25 Watt, 0 – 100 U/min
Kühlung	Wasserversorgung über Hauswassersystem durch Wasseraustausch
Heizelemente	1 x 6 kW
Temperaturkontrolle	Temperaturfühler für Medium und Wasser OPTIONAL: Milky App-Steuerung inkl. Datenaufzeichnung
Steuerung	Milky Bedienfeld für automatisches Heizen und Kühlen OPTIONAL: Milky App-Steuerung inkl. Datenaufzeichnung Heizleistung ist elektronisch linear anpassbar von 20 % bis 100 %
Energieversorgung	400 V, 3N, 50 Hz (auch als 2 x bzw. 3 x 115 V, 50 Hz, 30 A Variante erhältlich)
Sicherung	16 A Sicherung im Sicherungskasten erforderlich
Auslass	DN 50 mit manueller Absperrklappe
Unterbau	Höhe 49,3 cm; Höhe bis zum Auslass 54 cm



Bedienteil

Milky Professional Control.



Mixer

aus Edelstahl.



Anschlüsse

Wasser- und Sicherheitsauslauf.



Pasteurisator, Käse & Mehrzweckkessel FJ 100 PF RM

Der Milky FJ 100 PF RM wurde speziell für die Herstellung von Joghurt und anderen dichten Medien entwickelt.

Mit diesem Mehrzweckkessel können Sie Milch und Flüssigkeiten pasteurisieren sowie Käse, Joghurt und andere dichte Medien herstellen. Der dreiwandige Multifunktionskessel erreicht durch das 6 kW starke Heizelement Temperaturen von bis zu 94 °C.

Durch den eingebauten Mixer und die Mixerbarriere werden Kulturen und andere Additive einfach untergerührt. Ein zweiter Joghurt- und Puddingmixer ist automatisch beigelegt. Dieses Produkt wird immer mit Rollen ausgeliefert.

Die Steuerung erfolgt über unser Milky Bedienfeld oder optional über die Milky App. Sie können einfach und in kurzer Zeit Ihr Rezept in 4 Temperatur- und

Zeitschritten eingeben und der Prozess kann starten. In der Milky App können Sie beliebig viele Rezepte abspeichern und wiederverwenden. Der Kessel ist mit einer pneumatischen Kippvorrichtung ausgestattet.

Zur Vermeidung von Fehlfunktionen ist der Kessel vor jeder Inbetriebnahme mit Wasser zu füllen.

Inkludiert	Optional
Mixer sowie Joghurt- & Puddingmixer	14000 Milky App
Inox Schutz des Motors	13311-5 Messstab 100 Liter
Pneumatisches Kipp- & Senksystem	
Rollen für Kessel	
Bluetooth Modul für Milky App	
Holzbox für Transport	

Technische Details

Artikel-Nr. 13311-RM

Rohkessel	3-wandig isolierter Edelstahlkessel aus AISI 304
Kapazität	30 – 110 Liter
Heizwasser in Liter	33 Liter
Temperatur max.	94 °C
Druck im Wassersystem	0 bar
Abmessung	Durchmesser: 70 cm Höhe: 150 cm
Mixermotor	370 Watt, 6 – 54 U/min
Kühlung	Wasserversorgung über Hauswassersystem durch Wasseraustausch
Heizelemente	1 x 6 kW
Temperaturkontrolle	Temperaturfühler für Medium und Wasser OPTIONAL: Milky App-Steuerung inkl. Datenaufzeichnung
Steuerung	Milky Bedienfeld für automatisches Heizen und Kühlen OPTIONAL: Milky App-Steuerung inkl. Datenaufzeichnung Heizleistung ist elektronisch linear anpassbar von 20 % bis 100 %
Energieversorgung	400 V, 3N, 50 Hz
Sicherung	16 A Sicherung im Sicherungskasten erforderlich
Auslass	DN 50 mit manueller Absperrklappe
Unterbau	Höhe 49,3 cm; Höhe bis zum Auslass 54 cm



Bedienteil

Milky Professional Control.



Mixer

mit starken Motor für dichte Produkte.



Anschlüsse

Wasser- und Sicherheitsauslauf.



Joghurt- & Mehrzweckkessel (Pasteurisator) FJ 200 OT

offenes System

Der FJ 200 OT Joghurt- & Mehrzweckkessel ist speziell auf die Produktion von Joghurt und anderen dickflüssigeren Erzeugnissen ausgerichtet.

Die Abkürzung OT steht für „open type“ - also ein offenes System.

Die Kühlung des Kessels funktioniert mittels Wasseraustausch, weshalb er stets an die Wasserversorgung angeschlossen sein muss, um Fehlfunktionen zu verhindern.

Durch den eingebauten Mixer

samt der Mixerbarriere kann das Produkt einfach vermengt werden.

Zwei eingebaute elektrische Heizelemente mit je 6 kW sorgen für eine optimale Heizleistung und erhitzen das Produkt auf bis zu 94 °C

Inkludiert	Optional	
Zentrales Rührwerk mit Deckel (2-teilig)	13380	Option 2- fache Temperatursonde (PT1000 PT100 für Testo)
Inox Schutz des Motors	13381	Option Dosierung für Kulturen
Rollen für Kessel	14000	Milky App
Bluetooth Modul für Milky App	13382	Option Joghurt- und Puddingmixer
Holzbox für Transport	13387	Pneumatisches Kipp- & Senksystem
		Messstab 200L

Technische Details

Artikel-Nr. 13330

Rohkessel	3-wandig isolierter Edelstahlkessel aus AISI 304
Kapazität	50 – 200 Liter
Heizwasser in Liter	50 Liter
Temperatur max.	94 °C
Druck im Wassersystem	0 bar
Abmessung	Durchmesser: 860 mm Höhe vom Boden zum Auslass: 375 mm Höhe vom Auslass zur Oberkante: 1000 mm
Mixermotor	370 Watt; 0–42 U/min bewegbare Konsole für den Mixermotor
Kühlung	Wasserversorgung über Hauswasser Automatisches Kühlsystem über Wärmeplattentauscher
Heizelemente	2 x 6 kW
Temperaturkontrolle	Temperaturfühler für Medium und Wasser OPTIONAL: Milky App-Steuerung inkl. Datenaufzeichnung
Steuerung	Milky Bedienfeld für automatisches Heizen und Kühlen OPTIONAL: Milky App-Steuerung inkl. Datenaufzeichnung Heizleistung ist elektronisch linear anpassbar von 20 % bis 100 %
Energieversorgung	400 V, 3N, 50 Hz, 12 kW
Sicherung	18 A Sicherung im Sicherungskasten erforderlich
Auslass	DN 65 mit manueller Absperrklappe
Unterbau	Unterbau aus Edelstahl, 300 mm hoch mit Kippmechanismus



Bedienteil
Milky Professional Control.



Mixer
für Joghurt.



Anschlüsse und Ausläufe



Käse- & Mehrzweckkessel (Pasteurisator) FJ 200 OT

offenes System

Der Käse- & Mehrzweckkessel (Pasteurisator) FJ 200 OT ist speziell auf die Produktion von Käse ausgerichtet.

Die Abkürzung OT steht für „open type“ - also ein offenes System. Die Kühlung des Kessels funktio-

niert mittels Wasseraustausch, weshalb er stets an die Wasserversorgung angeschlossen sein muss, um Fehlfunktionen zu verhindern.

Durch die eingebaute 3-teilige

Käseharfe ist die Herstellung von allen Käsesorten möglich.

Zwei eingebaute elektrische Heizelemente mit je 6 kW sorgen für eine optimale Heizleistung und erhitzen das Produkt auf bis zu 94 °C

Inkludiert	Optional	
Equipment für Käseharfe (Planetengetriebe, 3- teilige Käseharfe)	13380	Option 2- fache Temperatursonde (PT1000 PT100 für Testo)
Geschwindigkeitsregulierung für Käseharfe von 0-30 U/min	13381	Option Dosierung für Kulturen
Deckel (2-teilig)	14000	Milky App
Inox Schutz des Motors	13382	Option Joghurt & Puddingmixer
Rollen für Kessel	13387	Pneumatisches Kipp- & Senksystem
Bluetooth Modul für Milky App		Messstab 200L
Holzbox für Transport		

Technische Details

Artikel-Nr. 13331

Rohkessel	3-wandig isolierter Edelstahlkessel aus AISI 304
Kapazität	50 – 200 Liter
Heizwasser in Liter	50 Liter
Temperatur max.	94 °C
Druck im Wasser-system	0 bar
Abmessung	Durchmesser: 860 mm Höhe vom Boden zum Auslass: 375 mm Höhe vom Auslass zur Oberkante: 1000 mm
Mixermotor	370 Watt; 0–36 U/min bewegbare Konsole für 3-teilige Käseharfe
Kühlung	Wasserversorgung über Hauswasser Automatisches Kühlsystem über Wärmeplattentauscher
Heizelemente	2 x 6 kW
Temperaturkontrolle	Temperaturfühler für Medium und Wasser OPTIONAL: Milky App-Steuerung inkl. Datenaufzeichnung
Steuerung	Milky Bedienfeld für automatisches Heizen und Kühlen OPTIONAL: Milky App-Steuerung inkl. Datenaufzeichnung Heizleistung ist elektronisch linear anpassbar von 20 % bis 100 %
Energieversorgung	400 V, 3N, 50 Hz, 12,5 kW
Sicherung	18 A Sicherung im Sicherungskasten erforderlich
Auslass	DN 65 mit manueller Absperrklappe
Unterbau	Unterbau aus Edelstahl, 300 mm hoch mit Kippmechanismus



Bedienteil
Milky Professional Control.



Käseharfe
für Käsezubereitung.



Anschlüsse und Ausläufe



Joghurt- & Mehrzweckkessel (Pasteurisator) FJ 200 CT

geschlossenes System

Der Joghurt- & Mehrzweckkessel (Pasteurisator) FJ 200 CT ist speziell auf die Produktion von Joghurt und anderen Flüssigkeiten, welche hohe Temperaturen benötigen, ausgerichtet.

CT bedeutet „Closed Type“. Der geschlossene Kessel ist im Inneren über ein Kammersystem

aufgebaut. Die Kühlung funktioniert mithilfe eines Wärmeplattentauschers. Dabei zirkuliert das Wasser im Kessel, wodurch das Erhitzen und Kühlen optimal gewährleistet sind. Wir empfehlen, das Wasser im Sekundärmantel monatlich zu kontrollieren und gegebenenfalls aufzufüllen.

Durch den eingebauten Mixer und die Mixerbarriere kann das Produkt einfach vermengt werden.

Zwei eingebaute elektrische Heizelemente mit je 6 kW sorgen für eine optimale Heizleistung und erhitzen das Produkt auf bis zu 99 °C.

Inkludiert	Optional	
Zentrales Rührwerk mit Deckel (2-teilig)	13380	Option 2-fache Temperatursonde PT1000 + PT 100 für Testo
Inox Schutz des Motors	13381	Option Dosierung für Kulturen
Rollen für Kessel	14000	Milky App
Bluetooth Modul für Milky App	13382	Option Joghurt & Puddingmixer
Holzbox für Transport	13387	Pneumatisches Kipp- & Senksystem
Verbindung für externes Heiz- & Kühlsystem		Messstab 200 Liter

Technische Details

Artikel-Nr. 13332

Rohkessel	3-wandig isolierter Edelstahlkessel aus AISI 304
Kapazität	40–200 Liter
Heizwasser in Liter	15 Liter
Temperatur max.	99 °C
Druck im Wassersystem	2 bar
Abmessung	Durchmesser: 860 mm Höhe vom Boden zum Auslass: 375 mm Höhe vom Auslass zur Oberkante: 1000 mm
Mixermotor	370 Watt; 0–42 U/min bewegbare Konsole für den Mixermotor
Kühlung	Wasserversorgung über Hauswasser Automatisches Kühlsystem über Wärmeplattentauscher
Heizelemente	2 x 6 kW
Temperaturkontrolle	Temperaturfühler für Medium und Wasser OPTIONAL: Milky App-Steuerung inkl. Datenaufzeichnung
Steuerung	Milky Bedienfeld für automatisches Heizen und Kühlen OPTIONAL: Milky App-Steuerung inkl. Datenaufzeichnung Heizleistung ist elektronisch linear anpassbar von 20 % bis 100 %
Energieversorgung	400 V, 3N, 50 Hz, 12 kW
Sicherung	22 A Sicherung im Sicherungskasten erforderlich
Auslass	DN 65 mit manueller Absperrklappe
Unterbau	Unterbau aus Edelstahl, 300 mm hoch mit Kippmechanismus



Bedienteil

Milky Professional Control.



Mixer

für Joghurt.



Anschlüsse

Anschlüsse und Druckanzeigen für Wasser.

Käse- & Mehrzweckkessel (Pasteurisator) FJ 200 CT

geschlossenes System

Der Käse- & Mehrzweckkessel (Pasteurisator) FJ 200 CT ist speziell auf die Produktion von Käse ausgerichtet.

CT bedeutet „Closed Type“. Der geschlossene Kessel ist im Inneren über ein Kammer-System aufgebaut. Die Kühlung funktioniert mithilfe eines Wärmeplattentauschers. Dabei zirkuliert das Wasser im Kessel, wodurch das Erhitzen und Kühlen optimal gewährleistet sind. Wir empfehlen, das Wasser im Sekundärmantel monatlich zu kontrollieren und gegebenenfalls aufzufüllen.

Durch die integrierte 3-teilige Käseharfe ist die Herstellung von allen Käsesorten möglich. Zwei eingebaute elektrische Heizelemente mit je 6 kW sorgen für eine optimale Heizleistung und Temperaturen des Produkts von bis zu 99 °C.

Inkludiert	Optional	
Equipment für Käseharfe (Planetengetriebe, 3-teilige Käseharfe)	13380	Option 2-fache Temperatursonde (PT1000 + PT100 für Testo)
Geschwindigkeitsregulierung für Käseharfe von 0–30 U/min	13381	Option Dosierung für Kulturen
Deckel (2-teilig)	14000	Milky App
Inox Schutz des Motors	13382	Option Joghurt & Puddingmixer
Rollen für Kessel	13387	Pneumatisches Kipp- & Senksystem
Bluetooth Modul für Milky App		Messstab 200L
Holzbox für Transport		
Verbindung für externes Heiz- & Kühlsystem		

Technische Details

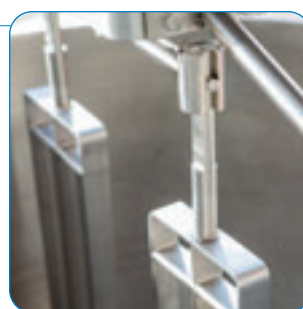
Artikel-Nr. 13333

Rohkessel	3-wandig isolierter Edelstahlkessel aus AISI 304
Kapazität	40–200 Liter
Heizwasser in Liter	15 Liter
Temperatur max.	99 °C
Druck im Wassersystem	2 bar
Abmessung	Durchmesser: 860 mm Höhe vom Boden zum Auslass: 375 mm Höhe vom Auslass zur Oberkante: 1000 mm
Mixermotor	370 Watt; 0–42 U/min bewegbare Konsole für die 3-teilige Käseharfe
Kühlung	Wasserversorgung über Hauswasser Automatisches Kühlsystem über Wärmeplattentauscher
Heizelemente	2 x 6 kW
Temperaturkontrolle	Temperaturfühler für Medium und Wasser OPTIONAL: Milky App-Steuerung inkl. Datenaufzeichnung
Steuerung	Milky Bedienfeld für automatisches Heizen und Kühlen OPTIONAL: Milky App-Steuerung inkl. Datenaufzeichnung Heizleistung ist elektronisch linear anpassbar von 20 % bis 100 %
Energieversorgung	400 V, 3N, 50 Hz, 12 kW
Sicherung	22 A Sicherung im Sicherungskasten erforderlich
Auslass	DN 65 mit manueller Absperrklappe
Unterbau	Unterbau aus Edelstahl, 300 mm hoch mit Kippmechanismus



Bedienteil

Milky Professional Control.



Käseharfe

für Käsezubereitung.



Anschlüsse

Anschlüsse und Druckanzeigen für Wasser.

Joghurt- & Mehrzweckkessel (Pasteurisator) FJ 300 OT

offenes System

Der FJ 300 OT Joghurt- & Mehrzweckkessel ist speziell auf die Produktion von Joghurt und anderen dickflüssigeren Erzeugnissen ausgerichtet.

Die Abkürzung OT steht für „open type“ - also ein offenes System.

Die Kühlung des Kessels funktioniert mittels Wasseraustausch, weshalb er stets an die Wasserversorgung angeschlossen sein muss, um Fehlfunktionen zu verhindern.

Durch den eingebauten Mixer und die Mixerbarriere kann das Produkt einfach vermengt werden.

Zwei eingebaute elektrische Heizelemente mit je 6 kW und 9 kW sorgen für eine optimale Heizleistung und Temperaturen des Mediums von bis zu 94 °C.

Inkludiert	Optional	
Equipment für Käseharfe (Planetengetriebe, 3- teilige Käseharfe)	13380	Option 2- fache Temperatursonde PT1000 + PT 100 für Testo
Geschwindigkeitsregulierung für Käseharfe von 0–30 U/min	13381	Option Dosierung für Kulturen
Deckel (2-teilig)	14000	Milky App
Inox Schutz des Motors	13383	Option Joghurt & Puddingmixer 300 Liter
Rollen für Kessel	13384	Option Messstab 300 Liter
Bluetooth Modul für Milky App	13387	Pneumatisches Kipp- & Senksystem
Holzbox für Transport		

Technische Details

Artikel-Nr. 13334

Rohkessel	3-wandig isolierter Edelstahlkessel aus AISI 304
Kapazität	75–300 Liter
Heizwasser in Liter	66 Liter
Temperatur max.	94 °C
Druck im Wasser-system	0 bar
Abmessung	Durchmesser: 1000 mm Höhe vom Boden zum Auslass: 375 mm Höhe vom Auslass zur Oberkante: 1000 mm
Mixermotor	370 Watt; 0–30 U/min bewegbare Konsole für Mixermotor
Kühlung	Wasserversorgung über Hauswassersystem Automatisches Kühlsystem über elektromagnetisches Ventil
Heizelemente	1x 6 kW 1x 9 kW
Temperaturkontrolle	Temperaturfühler für Medium und Wasser OPTIONAL: Milky App-Steuerung inkl. Datenaufzeichnung
Steuerung	Milky Bedienfeld für automatisches Heizen und Kühlen OPTIONAL: Milky App-Steuerung inkl. Datenaufzeichnung Heizleistung ist elektronisch linear anpassbar von 20 % bis 100 %
Energieversorgung	400 V, 3N, 50 Hz, 15 kW
Sicherung	22 A Sicherung im Sicherungskasten erforderlich
Auslass	DN 65 mit manueller Absperrklappe
Unterbau	Unterbau aus Edelstahl, 300 mm hoch mit Kippmechanismus



Bedienteil
Milky Professional Control.



Detailbeschreibung
Mixer für Joghurt.



Anschlüsse und Ausläufe

Käse- & Mehrzweckkessel (Pasteurisator) FJ 300 OT

offenes System

Der Käse- & Mehrzweckkessel (Pasteurisator) FJ 300 OT ist speziell auf die Produktion von Käse ausgerichtet.

Die Abkürzung OT steht für „open type“ - also ein offenes System. Die Kühlung des Kessels funktioniert mittels Wasseraustausch,

weshalb er stets an die Wasserversorgung angeschlossen sein muss, um Fehlfunktionen zu verhindern.

Durch die eingebaute 3-teilige Käseharfe ist die Herstellung von allen Käsesorten möglich.

Zwei eingebaute elektrische Heizelemente mit je 6 kW und 9 kW sorgen für eine optimale Heizleistung und Temperaturen des Produkts von bis zu 94 °C.

Inkludiert	Optional	
Equipment für Käseharfe (Planetengetriebe, 3- teilige Käseharfe)	13380	Option 2- fache Temperatursonde PT1000 + PT 100 für Testo
Geschwindigkeitsregulierung für Käseharfe von 0-30 U/min	13381	Option Dosierung für Kulturen
Deckel (2-teilig)	14000	Milky App
Inox Schutz des Motors	13383	Option Joghurt & Puddingmixer 300 Liter
Rollen für Kessel	13384	Option Messstab 300 Liter
Bluetooth Modul für Milky App	13387	Pneumatisches Kipp- & Senksystem
Holzbox für Transport		

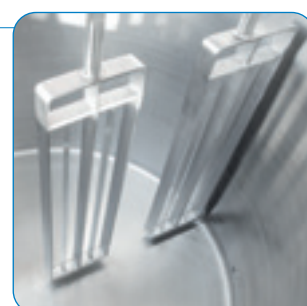
Technische Details

Artikel-Nr. 13335

Rohkessel	3-wandig isolierter Edelstahlkessel aus AISI 304
Kapazität	75 – 300 Liter
Heizwasser in Liter	66 Liter
Temperatur max.	94 °C
Druck im Wassersystem	0 bar
Abmessung	Durchmesser: 1000 mm Höhe vom Boden zum Auslass: 375 mm Höhe vom Auslass zur Oberkante: 1000 mm
Mixermotor	370 Watt; 0 – 36 U/min bewegbare Konsole für die 3-teilige Käseharfe
Kühlung	Wasserversorgung über Hauswassersystem Automatisches Kühlsystem über elektromagnetisches Ventil
Heizelemente	1 x 6 kW 1x 9 kW
Temperaturkontrolle	Temperaturfühler für Medium und Wasser OPTIONAL: Milky App-Steuerung inkl. Datenaufzeichnung
Steuerung	Milky Bedienfeld für automatisches Heizen und Kühlen OPTIONAL: Milky App-Steuerung inkl. Datenaufzeichnung Heizleistung ist elektronisch linear anpassbar von 20 % bis 100 %
Energieversorgung	400 V, 3N, 50 Hz, 15 kW
Sicherung	22 A Sicherung im Sicherungskasten erforderlich
Auslass	DN 65 mit manueller Absperrklappe
Unterbau	Unterbau aus Edelstahl, 300 mm hoch mit Kippmechanismus



Bedienteil
Milky Professional Control



Käseharfe
für Käsezubereitung.



Anschlüsse und Ausläufe

Joghurt- & Mehrzweckkessel (Pasteurisator) FJ 300 CT

geschlossenes System

Der FJ 300 CT Joghurt- & Mehrzweckkessel ist speziell auf die Produktion von Joghurt und anderen dickflüssigeren Erzeugnissen ausgerichtet.

CT bedeutet „Closed Type“. Der geschlossene Kessel ist im Inneren über ein Kammer-System aufgebaut. Die Kühlung funktioniert

über einen Wärmeplattentausch-er. Durch eine Pumpe zirkuliert das Wasser innerhalb des Kessels. Das Erhitzen und Kühlen sind damit optimal gewährleistet. Wir empfehlen, das Wasser im Sekundärmantel monatlich zu kontrollieren und gegebenenfalls aufzufüllen.

Durch den eingebauten Mixer und die Mixerbarriere kann das Produkt einfach vermengt werden.

Zwei eingebaute elektrische Heiz-elemente mit je 9 kW sorgen für eine optimale Heizleistung und Temperaturen des Produkts von bis zu 99 °C.

Inkludiert	Optional	
Zentrales Rührwerk mit Deckel (2-teilig)	13380	Option 2- fache Temperatursonde PT1000 + PT 100 für Testo
Inox Schutz des Motors	13381	Option Dosierung für Kulturen
Rollen für Kessel	14000	Milky App
Bluetooth Modul für Milky App	13383	Option Joghurt & Puddingmixer 300 Liter
Holzbox für Transport	13384	Option Messstab 300 Liter
Verbindung für externes Heiz- & Kühlsystem	13387	Pneumatisches Kipp- & Senksystem

Technische Details

Artikel-Nr. 13336

Rohkessel	3-wandig isolierter Edelstahlkessel aus AISI 304
Kapazität	75 – 300 Liter
Heizwasser in Liter	15 Liter
Temperatur max.	99 °C
Druck im Wasser-system	2 bar
Abmessung	Durchmesser: 1100 mm Höhe vom Boden zum Auslass: 465 mm Höhe vom Auslass zur Oberkante: 635 mm
Mixermotor	370 Watt; 0 – 42 U/min bewegbare Konsole für Mixermotor
Kühlung	Wasserversorgung über Hauswassersystem Automatisches Kühlsystem über Wärmeplattentauscher
Heizelemente	2 x 9 kW; oder externes Heizsystem bis zu 110°C
Temperaturkontrolle	Temperaturfühler für Medium und Wasser OPTIONAL: Milky App-Steuerung inkl. Datenaufzeichnung
Steuerung	Milky Bedienfeld für automatisches Heizen und Kühlen OPTIONAL: Milky App-Steuerung inkl. Datenaufzeichnung Heizleistung ist elektronisch linear anpassbar von 20 % bis 100 %
Energieversorgung	400 V, 3N, 50 Hz, 18 kW
Sicherung	28 A Sicherung im Sicherungskasten erforderlich
Auslass	DN 65 mit manueller Absperrklappe
Unterbau	Unterbau aus Edelstahl, 396 mm hoch mit Kippmechanismus



Bedienteil

Milky Professional Control.



Mixer

für Joghurt.



Anschlüsse

Anschlüsse und
Druckanzeigen für Wasser.

Käse- & Mehrzweckkessel (Pasteurisator) FJ 300 CT

geschlossenes System

Der Käse- & Mehrzweckkessel (Pasteurisator) FJ 300 CT ist speziell auf die Produktion von Käse ausgerichtet.

CT bedeutet „Closed Type“. Der geschlossene Kessel ist im inneren über ein Kammersystem aufgebaut. Die Kühlung funktioniert

über einen Wärmeplattentauscher. Durch eine Pumpe zirkuliert das Wasser innerhalb des Kessels. Das Erhitzen und Kühlen sind damit optimal gewährleistet. Wir empfehlen, das Wasser im Sekundärmantel monatlich zu kontrollieren und gegebenenfalls aufzufüllen.

Durch die integrierte 3-teilige Käseharfe ist die Herstellung von allen Käsesorten möglich. Zwei eingebaute elektrische Heizelemente mit je 9 kW sorgen für eine optimale Heizleistung und Temperaturen des Produkts von bis zu 99 °C.

Inkludiert	Optional	
Equipment für Käseharfe (Planetengetriebe, 3- teilige Käseharfe)	13380	Option 2- fache Temperatursonde (PT1000 + PT100 für Testo)
Geschwindigkeitsregulierung für Käseharfe von 0–30 U/min	13381	Option Dosierung für Kulturen
Deckel (2-teilig)	14000	Milky App
Inox Schutz des Motors	13383	Option Joghurt & Puddingmixer 300 L
Rollen für Kessel	13384	Option Messstab 300 L
Bluetooth Modul für Milky App	13387	Pneumatisches Kipp- & Senksystem
Holzbox für Transport		
Verbindung für externes Heiz- & Kühlsystem		

Technische Details

Artikel-Nr. 13337

Rohkessel	3-wandig isolierter Edelstahlkessel aus AISI 304
Kapazität	75–300 Liter
Heizwasser in Liter	15 Liter
Temperatur max.	99 °C
Druck im Wasser-system	2 bar
Abmessung	Durchmesser: 1100 mm Höhe vom Boden zum Auslass: 465 mm Höhe vom Auslass zur Oberkante: 635 mm
Mixermotor	370 Watt; 0–42 U/min bewegbare Konsole für die 3-teilige Käseharfe
Kühlung	Wasserversorgung über Hauswassersystem Automatisches Kühlsystem über Wärmeplattentauscher
Heizelemente	2 x 9 kW; oder externes Heizsystem bis zu 110°C
Temperaturkontrolle	Temperaturfühler für Medium und Wasser OPTIONAL: Milky App-Steuerung inkl. Datenaufzeichnung
Steuerung	Milky Bedienfeld für automatisches Heizen und Kühlen OPTIONAL: Milky App-Steuerung inkl. Datenaufzeichnung Heizleistung ist elektronisch linear anpassbar von 20 % bis 100 %
Energieversorgung	400 V, 3N, 50 Hz, 18 kW
Sicherung	28 A Sicherung im Sicherungskasten erforderlich
Auslass	DN 65 mit manueller Absperrklappe
Unterbau	Unterbau aus Edelstahl, 396 mm hoch mit Kippmechanismus



Bedienteil

Milky Professional Control.



Käseharfe

für Käsezubereitung.



Anschlüsse

Anschlüsse und
Druckanzeigen für Wasser.

Pasteurisator, Joghurt & Mehrzweckkessel FJ 500 CT

Der Pasteurisator, Joghurt & Mehrzweckkessel FJ 500 CT ist speziell auf die Produktion von Joghurt ausgerichtet.

CT bedeutet „Closed Type“. Der geschlossene Kessel ist im Inneren über ein Kammersystem aufgebaut. Die Kühlung funktioniert über einen Wärmeplattentau-

scher. Durch eine Pumpe zirkuliert das Wasser innerhalb des Kessels. Das Erhitzen und Kühlen sind damit optimal gewährleistet. Wir empfehlen, das Wasser im Sekundärmantel monatlich zu kontrollieren und gegebenenfalls aufzufüllen.

Durch den eingebauten Mixer und die Mixerbarriere kann das Produkt einfach vermengt werden. Durch Hezelement mit einer Leistung von 2x 12 kW und 1x 9 kW kann die Temperatur Ihres Produktes auf bis zu 99 °C erhitzt werden.

Inkludiert	Optional	
Zentrales Rührwerk mit Deckel (2-teilig)	13380	Option 2- fache Temperatursonde PT1000 + PT 100 für Testo
Inox Schutz des Motors	13381	Option Dosierung für Kulturen
Rollen für Kessel	14000	Milky App
Bluetooth Modul für Milky App	13386	Option Joghurt & Puddingmixer 500 l
Holzbox für Transport	13385	Option Messstab 500 l
Verbindung für externes Heiz- & Kühlsystem	13387	Pneumatisches Kipp- & Senksystem

Technische Details

Artikel-Nr. 13338

Rohkessel	3-wandig isolierter Edelstahlkessel aus AISI 304
Kapazität	200 – 500 Liter
Heizwasser in Liter	18 Liter
Temperatur max.	99 °C
Druck im Wassersystem	2 bar
Abmessung	Durchmesser: 1100 mm Höhe vom Boden zum Auslass: 300 mm Höhe vom Auslass zur Oberkante: 800 mm
Mixermotor	370 Watt; 0–42 U/min bewegbare Konsole für den Mixermotor
Kühlung	Wasserversorgung über Hauswasser Automatisches Kühlsystem über Wärmeplattentaucher
Heizelemente	2 x 12 kW 1x 9 kW Optional externes Heizsystem bis zu 110°C
Temperaturkontrolle	Temperaturfühler für Medium und Wasser OPTIONAL: Milky App-Steuerung inkl. Datenaufzeichnung
Steuerung	Milky Bedienfeld für automatisches Heizen und Kühlen OPTIONAL: Milky App-Steuerung inkl. Datenaufzeichnung Heizleistung ist elektronisch linear anpassbar von 20 % bis 100 %
Energieversorgung	400 V, 3N, 50 Hz, 33 kW
Sicherung	48 A Sicherung im Sicherungskasten erforderlich
Auslass	DN 80 mit manueller Absperrklappe
Unterbau	Unterbau aus Edelstahl, 308 mm hoch mit Kippmechanismus



Bedienteil
Milky Professional Control.



Mixer
für Joghurt.



Planetengetriebe



Pasteurisator, Käse- & Mehrzweckkessel FJ 500 CT

Der Pasteurisator, Käse- & Mehrzweckkessel FJ 500 CT ist speziell auf die Produktion von Käse ausgerichtet.

CT bedeutet „Closed Type“. Der geschlossene Kessel ist im Inneren über ein Kammersystem aufgebaut. Die Kühlung funktioniert über einen Wärmeplatten-

tauscher.

Durch eine Pumpe zirkuliert das Wasser innerhalb des Kessels. Das Erhitzen und Kühlen sind damit optimal gewährleistet. Wir empfehlen, das Wasser im Sekundärmantel monatlich zu kontrollieren und gegebenenfalls aufzufüllen.

Durch die eingebaute 3-teilige Käseharfe ist die Herstellung von allen Käsesorten möglich. Drei eingebaute elektrische Heizelemente mit 2 x 12 kW und 1 x 9 kW sorgen für eine optimale Heizleistung und Temperaturen des Mediums von bis zu 99 °C.

Inkludiert	Optional	
Equipment für Käseharfe (Planetengetriebe, 3- teilige Käseharfe)	13380	Option 2- fache Temperatursonde (PT1000 + PT100 für Testo)
Geschwindigkeitsregulierung für Käseharfe von 0-30 U/min	13381	Option Dosierung für Kulturen
Deckel (2-teilig)	14000	Milky App
Inox Schutz des Motors	13386	Option Joghurt & Puddingmixer 500 L
Rollen für Kessel	13385	Option Messstab 500 L
Bluetooth Modul für Milky App	13387	Pneumatisches Kipp- & Senksystem
Holzbox für Transport	Verbindung für externes Heiz- & Kühlsystem	

Technische Details

Artikel-Nr. 13339

Rohkessel	3-wandig isolierter Edelstahlkessel aus AISI 304
Kapazität	200 – 500 Liter
Heizwasser in Liter	18 Liter
Temperatur max.	99 °C
Druck im Wassersystem	2 bar
Abmessung	Durchmesser: 1100 mm Höhe vom Boden zum Auslass: 300 mm Höhe vom Auslass zur Oberkante: 800 mm
Mixermotor	370 Watt; 0 – 42 U/min bewegbare Konsole für 3-teilige Käseharfe
Kühlung	Wasserversorgung über Hauswasser Automatisches Kühlsystem über Wärmeplattentauscher
Heizelemente	2 x 12 kW 1 x 9 kW Optional externes Heizsystem bis zu 110°C
Temperaturkontrolle	Temperaturfühler für Medium und Wasser OPTIONAL: Milky App-Steuerung inkl. Datenaufzeichnung
Steuerung	Milky Bedienfeld für automatisches Heizen und Kühlen OPTIONAL: Milky App-Steuerung inkl. Datenaufzeichnung Heizleistung ist elektronisch linear anpassbar von 20 % bis 100 %
Energieversorgung	400 V, 3N, 50 Hz, 33 kW
Sicherung	48 A Sicherung im Sicherungskasten erforderlich
Auslass	DN 80 mit manueller Absperrklappe
Unterbau	Unterbau aus Edelstahl, 308 mm hoch mit Kippmechanismus



Bedienteil
Milky Professional Control.



3-teilige Käseharfe



Planetengetriebe

