



UNIWERSALNY SYSTEM CIP UHT UZDATNIANIA DO PRODUKCJI NAPOJÓW

Przyjęta najbardziej zaawansowana technologia, ta maszyna łączy system uzdatniania wody, zbiornik mieszający, zbiornik emulgujący, homogenizator, sterylizator, zbiornik fermentacyjny, zbiornik magazynowy, agregat wody lodowej, sprężarkę powietrza, kocioł parowy, CIP, rury, armaturę itp. jako jedną połączoną linię produkcyjną. Wyjście systemu można podłączyć bezpośrednio do maszyny napełniającej. Dzięki rozsądnej strukturze, pięknemu zwartemu kształtowi połączona linia produkcyjna może znacznie zmniejszyć powierzchnię produkcyjną przestrzeni. Do obsługi maszyny potrzeba mniej pracowników. Koszt utrzymania jest niski. Ta połączona linia produkcyjna może produkować pasteryzowane mleko, jogurt, lody, soki owocowe, napoje herbaciane itp. Wszystkie urządzenia elektryczne i akcesoria pochodzą od znanej na całym świecie marki Konstrukcja ze stali nierdzewnej, zgodna ze standardami higieny.

Produkcja godzinowa

200, 300, 500, 1000 litrów / godz

/Moc

25-35 kW

HRWymiar

2800x2000x2300-2800(mm)

Produkcja jest

ROZLEWNICZE NALEWAJĄCE

80-100m2

Produkcja osobista

1-2 na zmianę

Waga

3200-5000 (kg)

[przeczytaj więcej](#)

Price: 229,000.00 zł + VAT 23%

Kategorie: [MASZYNY](#), [ROZLEWNICZE NALEWAJĄCE](#), [UHT CIP Uzdatnianie Pasteryzacja](#)



MASZYNA DO NALEWANIA NA ZIMNO JOGURTÓW I SMOOTHIE W BUTELKI

1. Bardzo czyste napełnianie, wbudowany system CIP, system napełniania bez pozostałości, brak trudnych do wyczyszczenia narożników
2. Standardowy automatyczny system sortowania / podawania butelek, zewnętrzny sterylizator, butelki do sterylne
3. Wbudowany system sterylizacji, sterylizacja materiałów opakowaniowych, sterylizacja na sucho, brak ulatniania i

ROZLEWNICZE NALEWAJĄCE

brak pozostałości

4. Standardowa aseptyczna jednostka zasilania powietrzem, oczyszczanie powietrza, obróbka sterylizacji, przy użyciu oczyszczacza powietrza nadciśnieniowego 100, konstrukcja doprowadzająca powietrze w obieg.

5. Ultra czysty system napełniania, napełnianie produktów mleczarskich na zimno w niskiej temperaturze, bez dodatków, bez potrzeby sterylizacji z tyłu, okres przydatności do spożycia 21 dni

6. Napełnianie serwo napęd, pojemność napełniania można regulować bezpośrednio na ekranie dotykowym.

7. Opcjonalny system dodawania owoców online / system zamykania pokrywek online.

[przeczytaj więcej](#)

Price: 1,300,000.00 zł + VAT 23%

Kategorie: [GĘSTE](#), [MASZYNY](#), [NALEWANIE](#), [PŁYNNIE](#), [ROZLEWNICZE NALEWAJĄCE](#)





SASZETKI OTWÓR DO ZAWIESZENIA SŁODYCZY CUKIERKÓW GUMP

[przeczytaj więcej](#)

Kategorie: [OPAKOWANIA](#), [ROZLEWNICZE NALEWAJĄCE](#)



MINI SPRZĘT BROWARU 100L BROWAR DO SYSTEMU PUB HOTEL KLUB RESTAURACJA

Mini browar lub winiarnia do Twojej wytwórni w hotelu pabie lub klubie

Wykonane ze stali nierdzewnej

Kompleksowa linia produkcyjna kadzi, fermentacyjnych zbiorniki, zbiornik Brite, agregaty wody lodowej, zacieru i zbiornik kotła.

Zbiorniki filtracyjne, wszystko co niezbędne do wyposażenia w urządzenia do produkcji piwa i wina.

Urządzenia profesjonalne do wyposażenia zaplecza (ława, stół, itp).

Zbiorniki: 100L 200L 300L 500L do 1000L

Materiał: międzynarodowy standard 304 stal nierdzewna

Zalety: gwarancja

Sprzęt do warzenia piwa mikro browaru jest dobrym wyborem dla hotelu, w restauracja z grillem plenerowych, restauracji, pubu piwnego, w którym warzą piwo rzemieślnicze dla klienta w indywidualnym miejscu. Sprzęt może warzyć piwo żółte, czarne, zielone, owocowe itp., Aby zaspokoić różne gusta i smaki.

[przeczytaj więcej](#)

Kategorie: [ROZLEWNICZE NALEWAJĄCE](#), [Uncategorized](#)