

BUTTERMASCHINE

PJ 13 / 25 / 50 / 100

Schnelle und einfache Herstellung
von Butter und Buttermilch

Aktualisierte Buttermaschine für schnelle und einfache Herstellung von Butter und Buttermilch

→ Schnell und effizient

- 10-20% schneller * zum Endprodukt
- Kneten von kleinsten Produktmengen
- gleiche Anordnung von Buttermilch in Butter

→ Ertrag** bei der Verarbeitung:

- 50–60 % der Butter aus Rahm
- 5 % der Butter aus fermentierter Milch

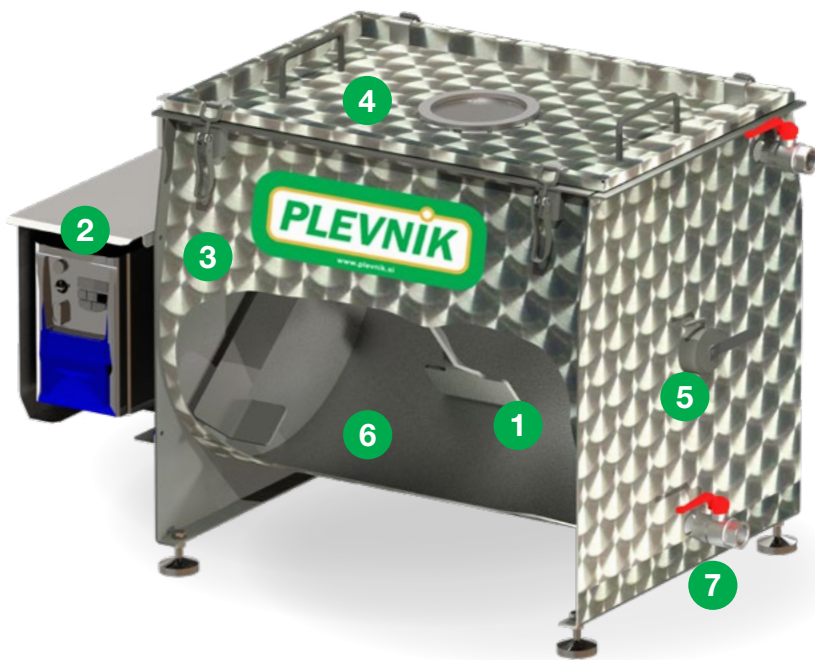
→ Einfache Wartung und Reinigung

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304
- Spezielle Behandlung der Innen- und Außenflächen für eine einfachere Reinigung

→ Breite Anwendbarkeit der Buttermaschine:

- Herstellung von Butter, Buttermilch, Streichkäse usw.

Standardausstattung:



- 1 Die nahe an der Wand verlaufenden Rührschaufeln **beschleunigen den Prozess um 10 %***, ermöglichen auch bei minimaler Füllung (Volumen) der Buttermaschine **einen effizienten Mischprozess** und sorgt für die **gleiche Anordnung von Buttermilch** in Butter.
- 2 Ein Elektro-Getriebemotor mit zwei Geschwindigkeiten gewährleistet **Prozessmanagement** und **Anpassungsfähigkeit** an unterschiedliche Fettgehalte in Produkten.
- 3 Der Doppelmantel hilft, die **optimale Temperatur für die Rahmreifung** im Behälter zu **erreichen und aufrechtzuerhalten** (mit Buttermaschinen PJ 50 und PJ 100).
- 4 Die Buttermaschine gewährleistet **eine sichere und kontrollierte Verarbeitung**. Transparente Acrylabdeckung für PJ 13 und PJ 25 und Edelstahlabdeckung mit Sichtglas für PJ 50 und PJ 100.
- 5 Das Rührwerk kann mithilfe eines speziellen Aufsatzes entfernt werden. Dies **erleichtert das Entleeren des Behälters**.
- 6 Speziell behandelte Innenflächen **dienen der leichteren Entleerung und Reinigung des Innenraums**.
- 7 Das Auslaufventil ermöglicht ein schnelleres Auslaufen von Buttermilch und Wasser. Dies **spart Zeit beim Waschen der Butter**.



Video

Optionale Ausstattung für PJ 50 und PJ 100:

Höheres stabiles Untergestell oder Untergestell auf Rädern

Die Arbeit mit der Buttermaschine wird durch eine höhere Arbeitshöhe (900 mm) erleichtert. Der Rahmen mit Rädern ermöglicht ein einfaches Umstellen.



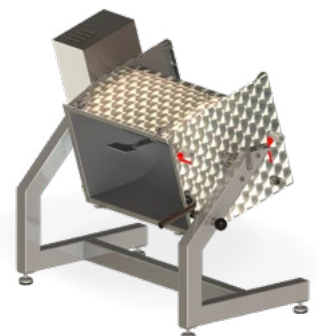
Stabiles Untergestell



Untergestell auf Rädern

Kippmechanismus

Ermöglicht das Kippen der Buttermaschine zum leichteren Entleeren und Waschen (Entwässerung).



Herstellungsprozess*



1 Gereifter Rahm wird in die Buttermaschine gegossen.



2 Zustand nach 10 Minuten Hochgeschwindigkeitsmischen.



3 Nach 20 Minuten wird die Buttermilch abgesondert und durch das Ablassventil ausgelassen.



4 Die Butter wird mit Wasser gewaschen, bis das Wasser klar ist.



5 Zustand nach 25 Minuten Mischen. Die Butter ist fertig.



6 Die Butter wird aus der Buttermaschine genommen und in Gießformen gegeben.

Endprodukte:

→ Butter

- enthält mindestens 82 % Milchfett und bis zu 16 % Wasser
- weit verbreitetes Produkt
- enthält viele gesunde gesättigte Fette und ist eine reiche Quelle für Fettsäuren und Vitamin A, D und K

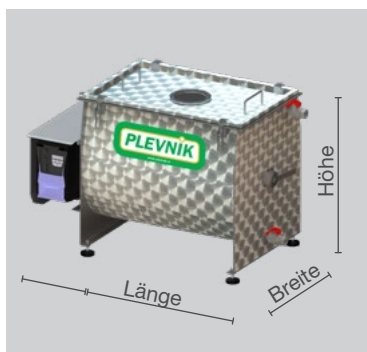


→ Buttermilch

- enthält bis zu 1 % Milchfett
- kommerziell attraktives Produkt
- reich an Vitaminen, Proteinen, Kalium und Kalzium
- geringer Kaloriengehalt



Technische Informationen:



Typ	Maximales Rahmvolumen (l)	Dimensionen (mm)			Motorleistung (kW)	Produktgewicht (kg)
		Länge	Breite	Höhe		
PJ 13	13	400 + 175	310	410	0,36	30
PJ 25	25	520 + 170	420	520	0,55	50
PJ 50	50	680 + 170	500	600	1,1	70
PJ 100	100	960 + 200	590	700	2,2	155

*Der Prozess ist schneller im Vergleich zum vorherigen Modell der Buttermaschine.

**Das genannte Ergebnis und die beschriebenen Prozesse gelten nur unter optimalen Bedingungen: Rahmtemperatur ca. 10-13 ° C und geeignete Rahmqualität. Ergebnisse und Zeit können variieren.



PLEVNIK

Komplettlösungen. Mit der Ausrüstung von Plevnik.



PJ 24.04.2019 DE

PLEVNIK
Mehrwert für Milch.

Vertriebs- und Service-Partner
für Süddeutschland

MIM
Meierhofer Inox

Meierhofer Inox GmbH
D-78224 Singen
T: +49 322 21 85 31 32
mim-inox.com