

Von Rohmilch
zu Rahm



SEPARATOR SP

Für die Herstellung von Rahm
und Magermilch

Herstellung von Rahm und Magermilch



→ Kontrollierter Prozess

- Regulierung des Fettgehalts in Rahm und Magermilch mithilfe einer Einstellschraube

→ Prozesswiederholbarkeit

- Die präzise kopierte und produzierte Maschine gewährleistet die Wiederholbarkeit des Prozesses

→ Hohe Effizienz

- Der bürstenlose Motor sorgt für einen langen Lebenszyklus
- 80–95 % der Energie wird in Motorleistung umgewandelt

→ Einfache Wartung

- Die Form und Behandlung von Oberflächen ermöglichen eine problemlose Reinigung
- Die Materialien entsprechen den geltenden Standards

- 1 Rohmilchgefäß.** Die optimale Temperatur der Rohmilch liegt zwischen 30 und 40 °C.
- 2 Rahmauslauf.** Je nach Fettgehalt in der Rohmilch und Regulierung mit der verstellbaren Rahmschraube können 10–20 % Rahm hergestellt werden.
- 3 Magermilchsauslauf.** Der Fettgehalt in der Magermilch beträgt weniger als 0,5 %.
- 4 Stabiles Untergestell.** Breite GummifüÙe gewährleisten die Stabilität des Geräts.



Technische Informationen



Typ	Stundenleistung (l/h)	Kapazität des Rohmilchgefäßes (l)	Stromanschluss	Motorleistung (W)	Milcheinlaufhöhe (mm)	Produktgewicht (kg)
SP 125	125	10	230V 1N 50–60Hz	65	500	6
SP 315	315	22	230V 1N 50–60Hz	150	920	16
FJ 600	580	45	230V 1N 50Hz	400	1050	24



Vertriebs- und Service-Partner
für die Deutschschweiz



Meierhofer Inox AG
8360 Eschlikon
T: 071 966 70 10
info@inoxmontagen.ch
meierhofer-maschinen.ch
shop.inoxmontagen.ch