

Fra rå mælk  
til creme



# SEPARATOR SP

For at lave fløde og skummetmælk



Tilføj værdi til mælk

# Making fløde og skummetmælk



GRE AT  
EFFEKTIVITET



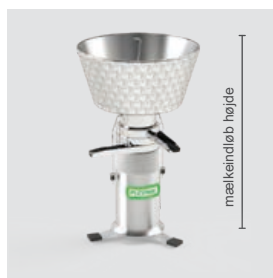
FASTPROCESS

- **Kontrolleret proces**
  - regulering af fedtindholdet i fløde og skummetmælk med en reguleringsindretning skrue
- **proces gentagelsesnøjagtighed**
  - den netop designet og produceret maskine sikrer proces repeterbarhed
- **Stor effektivitet**
  - børsteløs motor sikrer en lang levetid
  - 80-95% af energien omdannes til motorkraft
- **Enkel vedligeholdelse**
  - formen og behandling af overflader muliggør enkel rengøring
- materialer er i overensstemmelse med gældende standarder

- 1 Rå mælk beholder.** Optimale temperatur af rå mælk er mellem 30 og 40 ° C.
- 2 Creme stikkontakt.** Afhængig af fedtindholdet i rå mælk og på justering med stilleskruen, kan 10-20% af fløde skal fremstilles.
- 3 Skummetmælk udløb.** Fedtindholdet i skummetmælk er mindre end 0,5%.
- 4 Stabil støtte.** Brede gummiben sikre enhed stabilitet.



## Teknisk information



Type	kapacitet hver time (L / h)	Mælkebeholder kapacitet (l)	Strømforsyning	Motorkraft (W)	Mælkeindløb højde (mm)	Produkt (kg)
SP 125	125	10	230V 1N 50-60 Hz	65	500	6
SP 315	315	22	230V 1N 50-60 Hz	150	920	16
FJ 600	580	45	230V 1N 50Hz	400	1050	24



**PLEVNIK, doo**  
Podsmreka 56 SI  
1356 Dobrova  
info@plevnik.si  
+ 386 (0) 1 200 60 80

Sammen har vi skabt  
mere end 2.600  
succesfulde business historier.



[www.plevnik.si](http://www.plevnik.si)

Repræsentant: