Milky Milchzentrifuge FJ 130 Stainless



Die Milky FJ 130 Stainless ist die neue Innovation unter unseren Milchzentrifugen.

Durch ihre hochwertige Verarbeitung aus komplettem Edelstahl, wird sie den höchsten Qualitätsstandards und Anforderungen gerecht.

Die Milky FJ 130 Stainless ist eine elektrische Milchzentrifuge, welche Ihre Rohmilch in Magermilch und Rahm zentrifugiert. Die Magermilch enthält nach dem Zentrifugieren ca. 0,1% Fett.

Die Rahmmenge und Dicke kann über die Rahmschraube eingestellt werden. Dies bedeutet, dass Sie selbst entscheiden können, ob Sie dickflüssigeren Rahm (geringere Menge) oder dünnflüssigen Rahm (höhere Menge) erhalten wollen.

Bestehend aus einem 10 Liter Vollmilchgefäß und Korpus aus Edelstahl, ist diese Milchzentrifuge sehr gut geeignet für die hochqualitative Milchverarbeitung.

Das Vollmilchgefäß wird durch die Fixierhaken am Korpus gehalten und kann somit nicht verrutschen.

Das Herz der Milchzentrifuge ist die Trommel. Diese ist am 0-Punkt ausbalanciert. Die obere Teil der Trommel ist aus lebensmittelechtem, eloxiertem Aluminium und die Scheiben sind aus rostfreiem Stahl gefertigt.

Technische Details

Artikel-Nr. (230 V) 17572
Artikel-Nr. (115 V) 17572-115

Antrieb	Motor mit 80 Watt und 1.800 Stunden Leistung
Volt	230 V / 50 Hz (115V / 60 Hz)
Literleistung / Stunde	130 Liter Rohmilch
Trommelteller	21 Stück (11 gerippte und 10 glatte) aus Edelstahl
Rahmmenge in % von Rohmilch	8% - 12%
Gehäuse	Edelstahl
Milchcontainer	Edelstahl
Magermilch- & Rahmauslauf	Edelstahl
AN/AUS Schalter	Ja, mit spritzwassersicherer Gummiabdichtung
Externes Bedienfeld	Nein
Indikation LED	Ja

Janschitz GmbH | Industriepark Süd, B12 | 9330 Althofen | AUSTRIA
T: +43 4262 22 51 -0 | office@janschitz-gmbh.at | **www.janschitz-gmbh.at**