



NORMIT

our ideas work

Syrársky kotol NORMIT

Spoločnosť NORMIT s.r.o. Vám ponúka syrársky kotol. Mnohoročné skúsenosti, špeciálne vybavenie, ktorým spoločnosť NORMIT disponuje, umožňuje vyrábať kvalitné zariadenie, ktoré je vyrobené podľa požiadaviek našich zákazníkov. Sme lídrom na Slovenskom trhu vo výrobe zariadení pre potravinársky priemysel.

Syrársky kotol sa používa na tepelnú premenu mlieka.

Syrársky kotol je vybavený sadou na výrobu syra – konzola s planetárnou prevodovkou, 3 syrárske harfy na ramenách, dvojdielny kryt, miešacie platne.



KVALITA A POHODLIE

Všetky zariadenia spoločnosti NORMIT s.r.o. sú vyrobené z kvalitnej nerezovej ocele. Syrársky kotol NORMIT sa skladá z trojdielneho izolovaného plášťa z nerezovej ocele (AISI 304).

ZARIADENIE

Syrársky kotol NORMIT má senzor teploty mlieka, elektromagneticky ovládaný ventil na voľbu zdroja ohrevu a chladenia. Riadiaci panel je s procesorom a automatickou reguláciou ohrevu a chladenia podľa požadovaného času a teploty.



Model	Syrársky kotol NORMIT
Pripojenie	400 V, 50 Hz
Objem	650 l
Dosiahnuteľný ohrev	100°C
Ohrev	kombinovaný – elektrický (24kW), externý – možnosť pripojenia na externý zdroj ohrevu
Otáčky	Regulované, 5-30 rpm
Výpust	DN 50 s ventilom