

PASTEUR VOOR MELK EN BIEST

PASTEUR POUR LAIT ET COLOSTRUM



MELKVERWARMTANK 50L
CHAUFFE-LAIT 50L

Onze melkverwarmer biedt de optimale ondersteuning tijdens de kalveropfok. Hij dicht de kloof tussen elektrische melkwarmers en mobiele melktanks met een dure uitrusting. Snel en zonder veel moeite kan er tot 50 liter melk of melkvervanger worden verwarmd. De melk wordt langzaam en zonder aan te branden au bain-marie verwarmd.

De melkverwarmer is ook uitermate geschikt voor het pasteuriseren van melk en biest. Ook het ontdoeien van biest kan met dit toestel gebeuren

- roestvrij staal geschikt voor levensmiddelen
- eenvoudige reiniging dankzij deksel dat helemaal open kan
- met schaalverdeling aan de binnenkant
- waterbad: eigen inlaat en afvoer, kijkglas voor vulstandcontrole
- traploze thermostaat
- pasteuriseren mogelijk
- 1 inch diameter afvoer met schijfventiel afkomstig uit de voedingsmiddelenindustrie
- met staafthermometer (optioneel)

Notre chauffe-lait est un support optimal pour l'élevage des veaux. Il comble le fossé entre les chauffe-lait électriques et les taxis-à-lait chers. Rapidement et sans beaucoup d'efforts, vous pouvez chauffer jusqu'à 50 litres de lait ou un substitut de lait. Le lait se chauffe lentement au bain-marie sans brûler.

Le chauffe-lait est également adapté pour la pasteurisation du lait et du colostrum. Il peut être utilisé pour la décongélation du colostrum.

- acier inoxydable approprié pour produits alimentaires
- nettoyage facile grâce au couvercle qui s'ouvre complètement avec graduation à l'intérieur
- bain-marie: propre prise d'eau et vidange, et regard en verre pour le contrôle de la position de remplissage
- thermostat réglable
- pasteurisation possible
- diamètre d'évacuation 1 pouce avec une vanne circulaire provenant de l'industrie des produits alimentaires
- avec thermomètre

NIEUW: ROERWERK OPTIONEEL VERKRIJGBAAR!

Het krachtige roerwerk zorgt voor oproeren van de melkvervanger zonder brokken. Door de mixer kort in te schakelen tijdens het verwarmen van verse melk, kan de opwarmtijd worden verkort. Het deksel met geïntegreerde mixer kan eenvoudig worden geplaatst en vastgeschroefd.

- 1.000 tpm
 - 370 W
 - stekkerklaar
 - met opening voor thermometer
- (thermometer is niet bij de levering inbegrepen)

NOUVEAU: RACLEUR MÉCANIQUE EN OPTION!

Le racleur mécanique permet de remuer le substitut de lait, de ce fait il n'y a pas de morceaux dans le mélange. Grâce à la brève mise en marche du mixer pendant l'échauffement du lait frais, le temps de l'échauffement est réduit. Le couvercle du mixer intégré peut être installé et visé facilement.

- 1.000 tpm
 - 370 W
 - Prêt pour la mise en marche
 - avec ouverture pour thermomètre
- (thermomètre non inclus)



mixer
racleur mécanique



onderstel optioneel verkrijgbaar
pieds supports disponibles en option



staafthermometer
thermomètre

