

HOMOGENISATOR

ZUSATZ ZUM PASTEUR ODER MEHRZWECKERHITZER



Der Homogenisator findet Anwendung, um eine homogene Mischung von einer oder mehreren Substanzen in einer Flüssigkeit zu erhalten. Die Beschaffenheit des Produktes bleibt sehr stabil auch nach Folgebehandlungen und Lagerung. Der Homogenisator zeichnet sich durch einfache Bedienung und leichte Reinigung aus und ist ideal für Milchprodukte, Flüssiges und Getränke

KOMPLETT MIT:

- 1 stufiger Homogenisierung
- fixer Geschwindigkeit
- Gestell komplett aus Edelstahl

OPTIONAL:

- 2 stufige Homogenisierung
- Steuerung über SPS

- ✓ KAPAZITÄT WÄHLBAR VON 60 - 5'000 LITER
- ✓ FÜR MILCH, MIT EINER VISKOSITÄT VON 500 CPS MÖGLICH
- ✓ STEUERUNG ÜBER SPS
- ✓ MIT 2 STUFIGER HOMOGENISIERUNG MÖGLICH
- ✓ HYGIENISCH
- ✓ ZYLINDERBLOCK MIT 5 JAHREN BRUCHGARANTIE



MEHRZWECKERHITZER

- ab 50 - 1'000 Liter
- Schnelle Heizleistung
- Stufenloses Rührwerk
- Programme bereits installiert
- Kühlung bis 4 Grad möglich
- Aufzeichnung auf USB möglich

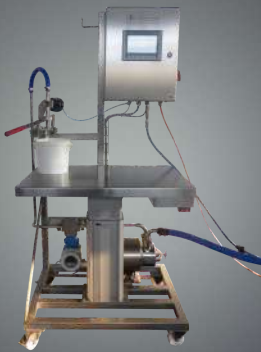
Der Mehrzweckerhitzer ist kompakt und verfügt zum Teil über bereits vorinstallierte Programme. Er ist einfach in der Bedienung und kostengünstig in der Anschaffung für kleinere Betriebe.



PLATTENPASTEUR

- ab 500 Liter
- Komplette Systemlösung
- Eine Steuerung für alle Geräte
- Minimale Schnittstellen
- Vollständig CIP-Fähig
- Aufzeichnung auf USB nach Milchverordnung

Der Plattenpasteur in Modulbauweise bietet eine komplette FDA-konforme Systemlösung. Jeder Pasteur wird gemäss Ihren Bedürfnissen und Wünschen, individuell hergestellt.



ABFÜLLMASCHINEN

Verschiedene Abfüllmöglichkeiten:

- Schalen
- Bag in Box
- Flaschen
- Kessel
- Becher

Abfüllmaschinen erhältlich von manuell bis vollautomatisch sowie verschiedene Gebidemöglichkeiten. Ein höhenverstellbarer Hubtisch kann optional ebenfalls dazu geliefert werden.

Foto links: Bag in Box für das Abfüllen in Beutel und Schalen

Meierhofer Inox AG

Hilagstrasse 20
CH-8360 Eschlikon

info@inoxmontagen.ch
+41 71 966 70 10



Das Familienunternehmen **Meierhofer Inox AG** hat sich im Laufe der Jahre zu einem bedeutenden Unternehmen im Bereich Edelstahl, Rohrleitungsmontagen und Maschinen & Anlagen in der Lebensmittelindustrie entwickelt. Als Kunde schätzen Sie die Flexibilität und das grosse Know-How, mit der wir individuelle Lösungen rasch und zuverlässig umsetzen.

Die kontinuierliche Weiterentwicklung unserer eigenen Anlagen haben wir stets als Investition in die Zukunft gesehen, die unsere Unabhängigkeit garantieren.

Hugo Meierhofer | +41 71 966 70 10

