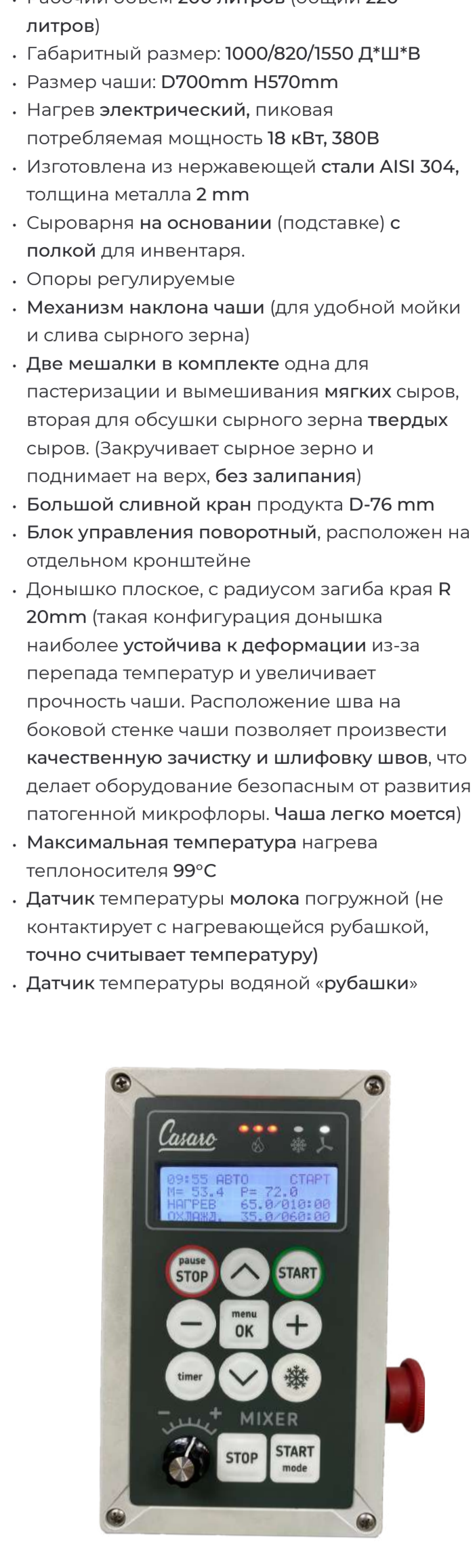


НУЖНА ХОРОШАЯ СЫРОВАРНЯ?



На сегодняшний день появилось очень много производителей оборудования с совершенно разной ценовой политикой и очень сложно сделать правильный выбор, ведь хочется сэкономить и получить надежную и качественную сыроварню.



Сыроварня CASARO 200 литров Автомат

Стоимость: 397 700 руб.

Характеристики:

- Рабочий объем 200 литров (общий 220 литров)
- Габаритный размер: 1000/820/1550 Д*Ш*В
- Размер чаши: D700mm H570mm
- Нагрев электрический, 18 кВт, 380В
- Изготовлена из нержавеющей стали AISI 304, толщина металла 2mm
- Сыроварня на основании (подставке) с полкой для инвентаря
- Опоры регулируемые
- Механизм наклона чаши (для удобной мойки и слива сырного зерна)
- Две мешалки в комплекте одна для пастеризации и вымешивания мягких сыров, вторая для обжухи сырного зерна твердых сыров. (Закручивает сырное зерно и поднимает наверх, без залипания)
- Большой сливной кран продукта D-76 mm
- Блок управления поворотный, расположен на доньшке крышечки
- Доньшко плоское, с радиусом загиба края R 20mm (такая конфигурация доньшка наиболее устойчива к деформации из-за прочности чаши. Расположение шва на боковой стенке чаши позволяет произвести качественную зачистку и шлифовку швов, что предотвращает образование безопасной микрофлоры. Чаша легко моется)
- Максимальная температура нагрева теплоносителя 99°C
- Датчик температуры молока погружной (не контактирует с нагревающейся рубашкой, точно считывает температуру)
- Датчик температуры водяной «рубашки»

АВТОМАТИЗАЦИЯ

- Простое и понятное управление;
- Звуковая и световая индикация процессов
- Работает на 10 программ;
- Возможность корректировки программы во время ее исполнения;
- Автоматическая пастеризация;
- Нагрев по времени «второе нагревание»;
- Режим «термостатирования»;
- Нагрев по температуре продукта;
- Регулировка мощности нагрева в рабочем режиме;
- Отложенный старт;
- Режим «пауза»;
- Режим «таймер»;
- Режим «охлаждение»;
- Охлаждение проточной водой с кнопки на панели управления (электромагнитный клапан)
- Крипундательная циркуляция воды в рубашке;
- Минимальная температурная инерция;
- Импульсное вымешивание;
- Регулировка скорости вращения мешалки;



Лир для разрезки сырного сгустка

Стоимость: 18 300 руб. / шт.

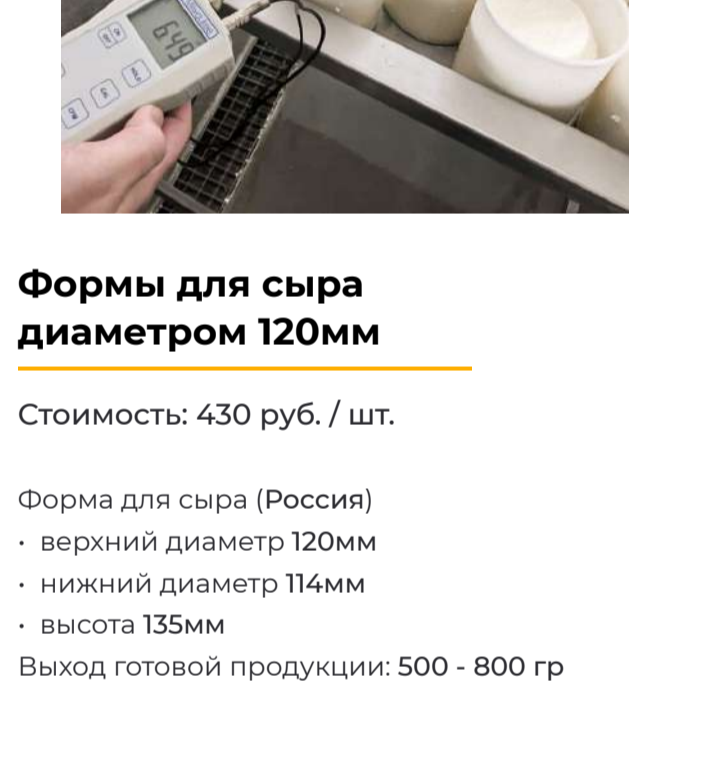
Два типа лир, горизонтальная и вертикальная. Вертикальная лира имеет натяжители. В комплекте лира с запасными струнами для лир. Лир имеют двухстороннюю заточку, для того что бы сгусток резался, а не ломался.



Книжка для отбора сыворотки

Стоимость: 14 000 руб.

Используется при сливе сыворотки. Позволяет слить сыворотку через кран сыроварни без потери сырного зерна.



Фальшдно для сыра Качотта

Стоимость: 18 600 руб.

Фальшдно устанавливается на дно сыроварни для проведения ступуры (Эффекта водяной бани). Данный способ используется для набора кислотности, при производстве Итальянского полутвердого сыра Качотта. С коротким сроком созревания (3-6 недель)



Стол рабочий (дренажный)

Стоимость: 83 500 руб.

- Габаритный размер: 1900x800xH930мм
- Размер ванны стола: 1800x700x80мм
- Сталь AISI 304
- Толщина металла 2мм
- Поверхность «Шлиф»
- Слив: 38мм Патрубок
- Основание цельносварное из трубы нержавеющей 30x30x2
- Комплект роликов из нержавеющей стали



Формовочный стол с групповой воронкой на 40 форм

Стоимость: 160 400 руб.

- Габаритный размер с колесами: 900x1100x850
- Размер чаши: 800x1000x400
- Сталь: AISI 304
- Корпус роликов из нержавеющей стали
- Состоит из тележки на колесах, перфорированной пластины (фальшдно) и групповой воронки под формы.
- Служит для быстрого слива сырного зерна и формирования сырных головок. Уменьшает трудозатраты и ускоряет процесс.
- Используется для Качотты, Камамбера, Халлуми и других сыров.

Под заказ:
 Функция чеддеризации - 141 500 руб.



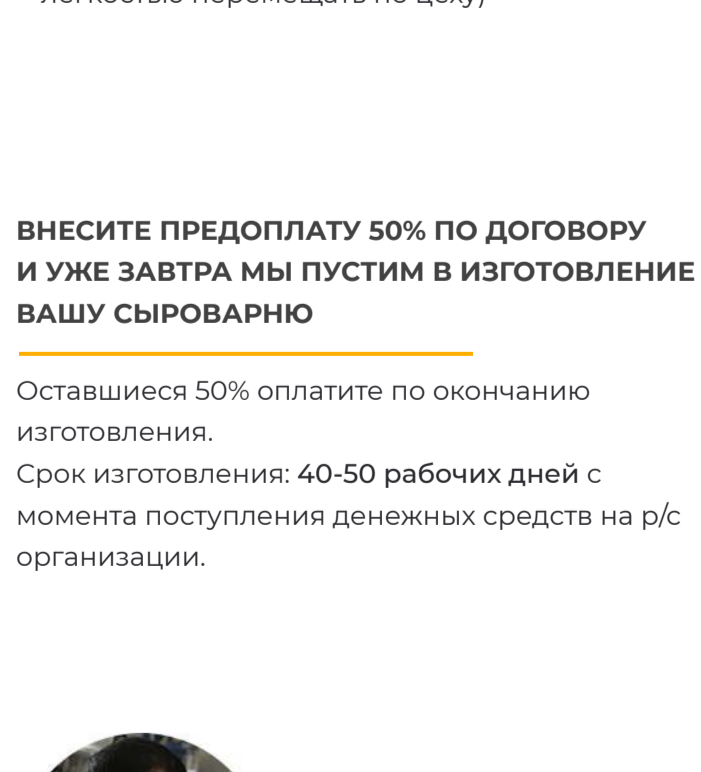
Формы для сыра диаметром 120мм

Стоимость: 430 руб. / шт.

Форма для сыра (Россия)

- верхний диаметр 120мм
- нижний диаметр 114мм
- высота 135мм

Выход готовой продукции: 500 - 800 гр

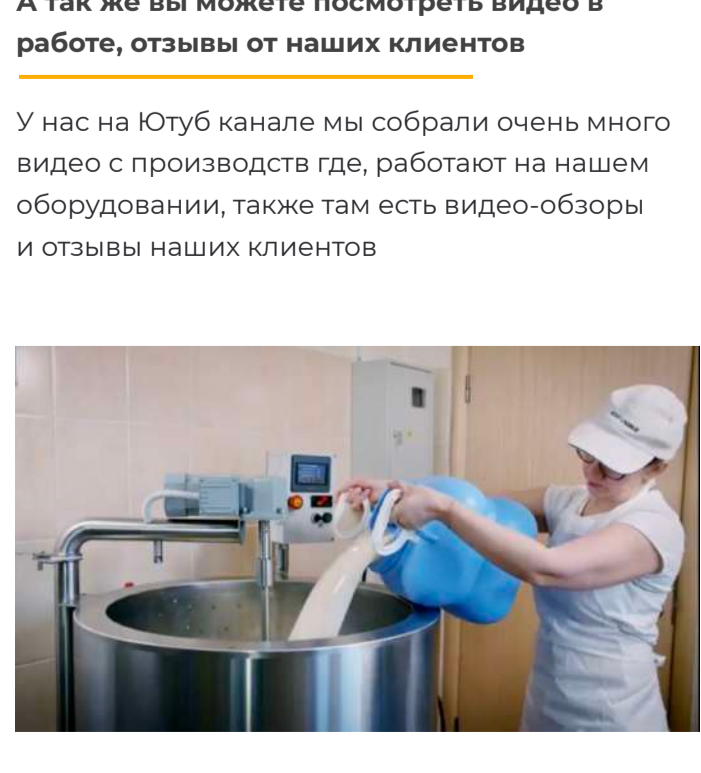


Форма для сыра под пресс на 5-6кг

Стоимость: 10 000 руб.

- размер цилиндра - 250*150 (d/h)
- размер вместе с ножками и дном - 270*170
- поршень - 248*62
- сталь AISI 316
- толщина дна и поршня - 1,5мм, цилиндра - 1мм

Так же мы изготавливаем формы на 3-4кг, 7-8кг, 10-14кг

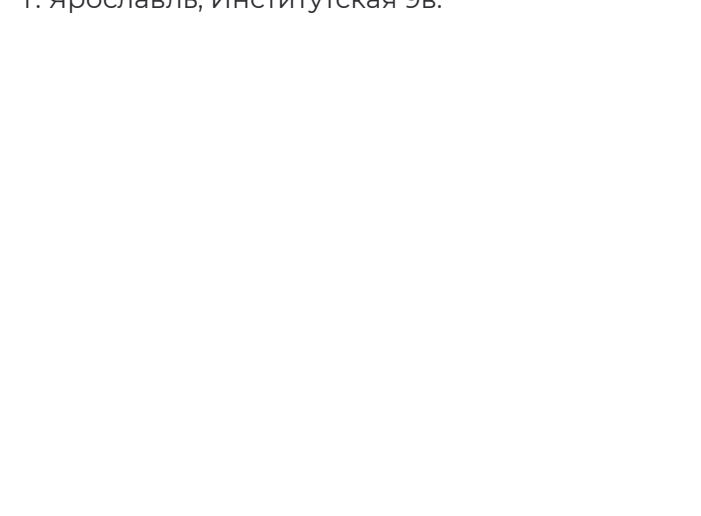


Пресс пневматический на 4 формы

Стоимость: 141 500 руб.

- количество полок - 4
- Габаритный размер: 800x510x2390мм
- один пневмоцилиндр
- регулятор давления - 1 шт
- максимальное давление одного поршня 200кг
- рабочее давление от 0 до 6 бар
- максимальное давление воздуха 8 бар,
- толщина металла столешницы 3мм
- толщина металла полок 5мм
- сталь AISI304
- слив с вешней 25мм
- манометр цифровой
- рабочий диаметр: 300 мм
- опоры подстолья пластиковые регулируемые
- трубка пневматическая d - 6 мм

Дополнительно устанавливается компрессор



Компрессор Metabo Basic 250-24 W

Стоимость: 47 900 руб.

- Рабочее давление 8 бар
- Напряжение: 220 В
- Объем ресивера 24л
- Производительность на выходе 220л/мин

Рассольный бассейн

Стоимость: 215 000 руб.

- Габаритный размер: 1300*900*850mm
- Размер чаши: 1200*800*600mm
- Выполнен из нержавеющей стали AISI 316 (химстойкая, не поддается коррозии)
- Толщина стали: 2mm

Под заказ:
 Перегородка: 22 300 руб.
 Крышка: 22 100 руб.

Насосная станция самовсасывающая

Стоимость: 83 700 руб.

- Насос мембранный, самовсасывающий
- Подходит для откачки сыворотки, так же многие сыродели используют для молока
- Химстойкий пластик
- Макс. производительность 40л/мин
- Напряжение 220В
- Тележка станции на колесах (позволяет с легкостью перемещать по цеху)

ВНЕСИТЕ ПРЕДОПЛАТУ 50% ПО ДОГОВОРУ И УЖЕ ЗАВТРА МЫ ПУСТИМ В ИЗГОТОВЛЕНИЕ ВАШУ СЫРОВАРНЮ

Оставшиеся 50% оплатите по окончании изготовления.

Срок изготовления: 40-50 рабочих дней с момента поступления денежных средств на р/с организации.

ТЕХНОЛОГ СЫРОДЕЛ
 Ильичин Денис
 Опыт в сыроделии: 9 лет
 Звоните: +7 928 88 176 33
 Пишите: topcheese@mail.ru

ПРОКОНСУЛЬТИРУЕТ ВАС:

- В подборе оборудования
- Подготовке помещения
- Построении технологической линии
- Подготовке документации

Для вас это БЕСПЛАТНО

А так же вы можете посмотреть видео в работе, отзывы от наших клиентов

У нас на Ютуб канале мы собрали очень много видео с производства где, работают на нашем оборудовании, также там есть видео-обзоры и отзывы наших клиентов

Нам очень приятно, что вы изучили наше предложение полностью

А самое главное, вы увидели на сколько хорошее качество и функционал у нашего оборудования.

Поэтому, надемся на дальнейшее, плодотворное сотрудничество.

С уважением, команда CASARO.

Группа компаний - TopCheese
 г. Ярославль, Истительская 9в.