

## 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 60 литров Автомат

Стоимость: 241 500 руб.

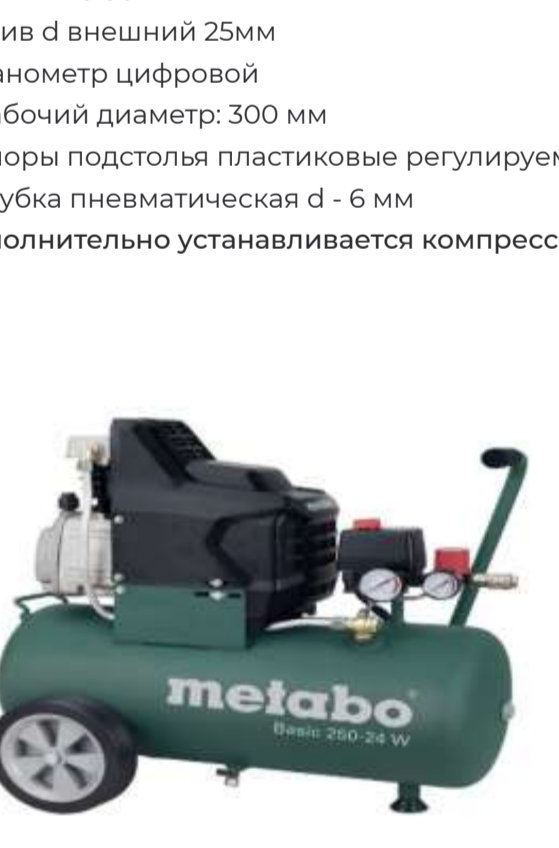
Характеристики:

- Рабочий объем 60 литров (общий 70 литров)
- Габаритный размер: 810/610/1400 Д\*Ш\*В
- Размер чаши: D570mm H330mm
- Нагрев электрический, мощность
- Потребляемая мощность 6 кВт, 220/380В
- Изготовлена из нержавеющей стали AISI 304, толщина металла 2 мм
- Сыроварня на 2 формы (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 обсушки сырного зерна твердых сыров. (Закручивает сырное зерно и поднимает на верх, без залипания)
- Большой сливной кран продукта D-76 mm
- Блок управления поворотный, расположен на отдельном кронштейне
- Доньшко прочное, с радиусом загиба края R 20mm (такая конфигурация доньшка наиболее устойчива к деформации из-за перепада температуры и увеличивает прочность чаши. Расположение шва на боковой стенке чаши позволяет произвести качественную зачистку и шлифовку швов, что делает оборудование безопасным от развития патогенной микрофлоры. Чаша легко моется)
- Максимальная температура нагрева теплоносителя 99°C
- Датчик температуры молока погружной (не контактирует с нагреваемой рубашкой, точно считывает температуру)
- Датчик температуры водяной «рубашки»



### АВТОМАТИЗАЦИЯ

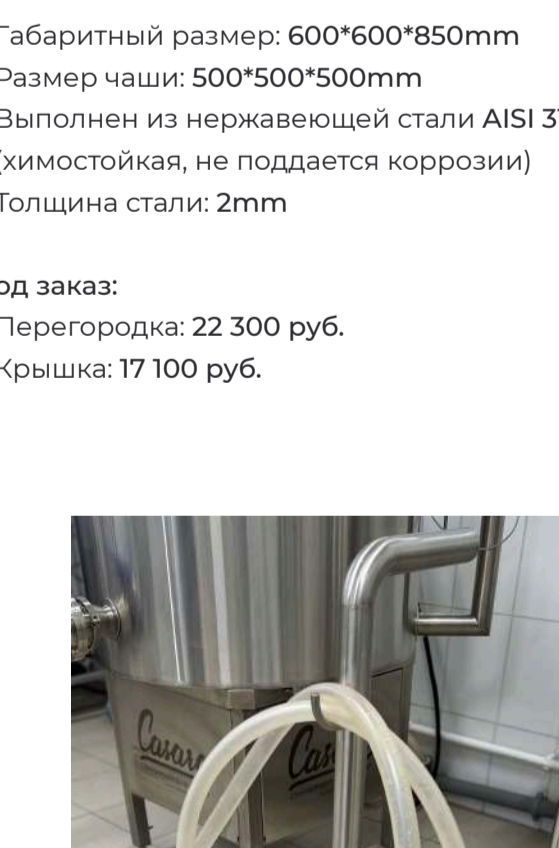
- Простое и понятное управление;
- Звуковая и световая индикация процессов
- Память на 10 программ;
- Возможность коррекции программы во время ее исполнения;
- Автоматическая пастеризация;
- Нагрев по времени «второе нагревание»;
- Нагрев по температуре продукта;
- Регулировка мощности нагрева в рабочем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



### Леры для разрезки сырного сгустка

Стоимость: 8 300 руб. / шт.

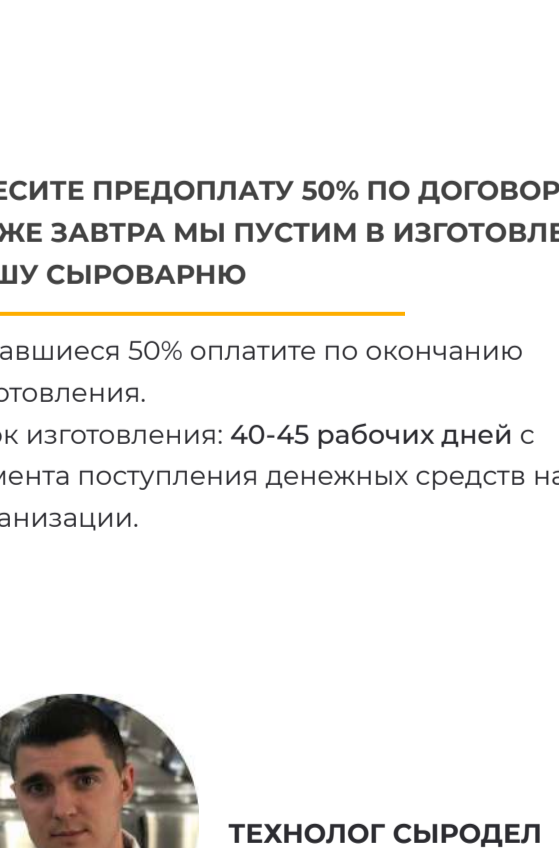
Два типа лер, горизонтальная и вертикальная. Вертикальная лира имеет натяжители. В комплекте идут запасные струны для лер. Леры имеют двухстороннюю заточку, для того что бы сгусток резался, а не ломался.



### Книжка для отбора сыворотки

Стоимость: 8 300 руб.

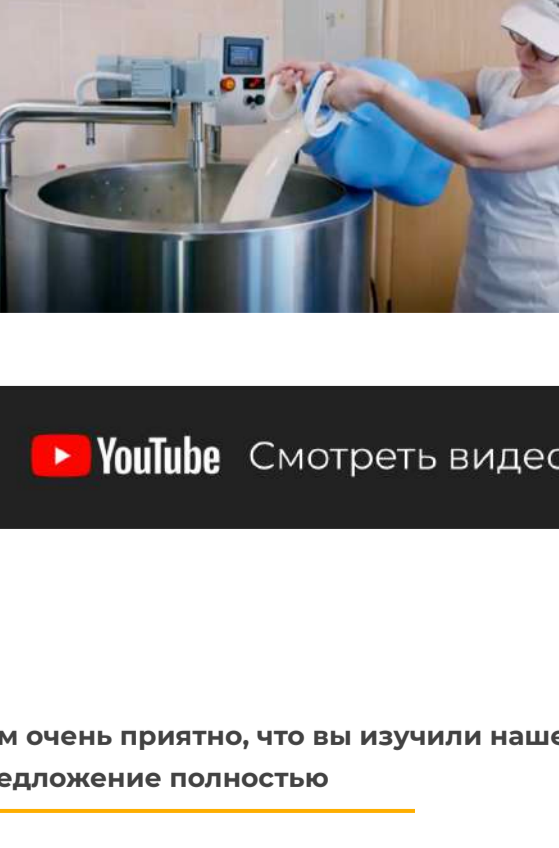
Используется при сливе сыворотки. Позволяет слить сыворотку через кран сыроварни без потери сырного зерна.



### Фальшдно для сыра Качотта

Стоимость: 9 500 руб.

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



### Стол рабочий (дренажный)

Стоимость: 70 200 руб.

- Габаритный размер: 1300x700xH930mm
- Размер ванны стола: 1200x600x80mm
- Сталь AISI 304
- Толщина металла 2мм
- Поверхность «Шлиф»
- Слив: 38мм патрубок
- Основание цельносварное из трубы нержавеющей 30x30x2
- Комплект роликов из нержавеющей стали

Под заказ:

- Щелевая перфорация: 11 000 руб.
- Полка: 11 000 руб.
- Кран: 7 800 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 3-4кг

Стоимость: 8 500 руб.

- размер цилиндра - 200\*140 (d/h)
- размер вместе с ножками и дном - 220\*155
- поршень - 198\*62
- сталь формы AISI 316
- толщина дна и поршня - 1,5мм, цилиндра - 1мм

Так же мы изготавливаем формы на 5-6кг, 7-8кг, 10-14кг



### Пресс пневматический на 2 формы

Стоимость: 79 600 руб.

- Максимальное количество форм - 2
- Габаритный размер: 610x510x1272mm
- 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
- сталь AISI304
- слив d внешний 25мм
- манометр цифровой
- рабочий диаметр: 300 мм
- опоры подстола 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: 105 100 руб.

- Габаритный размер: 600\*600\*850mm
- Размер чаши: 500\*500\*500mm
- Выполнен из нержавеющей стали AISI 316 (химстойкая, не поддается коррозии)
- Толщина стали: 2mm

Под заказ:

- Перегородка: 22 300 руб.
- Крышка: 17 100 руб.



### Насосная станция самовсасывающая

Стоимость: 83 700 руб.

- Насос мембранный, самовсасывающий
- Подходит для откачки сыворотки, так же многие сыроделы 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: 40-45 рабочих дней с момента поступления денежных средств на р/с организации.



**ТЕХНОЛОГ СЫРОДЕЛ**  
Ильченко 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 о производстве 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, надеемся на дальнейшее, плодотворное сотрудничество.

С уважением, команда CASARO.

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