

Sonstige Milki Mini FJ

DIREKTVERMARKTUNG / MILCHVERARBEITUNG

EUR 550

inkl. 20 % MwSt.



KONTAKT

HÄNDLER

Gailer Stefan Landmaschinen

ANSPRECHPARTNER



Thomas Kirchmair

KONTAKTDATEN

Kötschach 56
9640 Kötschach

Tel.: +43 4715-297

Mob.: +43 664 88941140

Mail: thomas.kirchmair@maschinen-gailer.at

Direktvermarktung von Milchprodukten leicht gemacht mit Milky!

Eine Verarbeitungsmöglichkeit von Rahm und Milch ist die Pasteurisation bzw. die Verarbeitung zu Käse und Joghurt.

Unsere weltweit einzigartigen Pasteurisatoren und Mehrzweckkessel sind sowohl im Haushalt als auch im professionellen Bereich im Einsatz.

Milky Mini Pasteurisator, Käse- und Joghurtkessel FJ 15, 230V

Pasteurisieren, Käse herstellen, Joghurt erzeugen - einfach und kinderleicht - das alles kann dieser weltweit einzigartige 15 Liter Mehrzweckkessel aus Edelstahl. Auch Obst, Fruchtsäfte oder ähnliches kann damit pasteurisiert und keimfrei gemacht werden. Frei nach dem Motto „klein aber fein“ wurde der Mini Pasteurisator entworfen. Perfekt für kleine Betriebe, Direktvermarkter und gerne auch den privaten Haushalt.

Stellen Sie einfach die Wassertemperatur (bis max. 99°C) je nach gewünschtem Endprodukt, und separat die gewünschte Pasteurisations- bzw. Produktionszeit auf der elektronischen Steuerung ein. Durch ein 2,8 kW Heizelement wird z.B. Ihre Milch in ca. 1 ¼ Stunden von 4°C auf max 90°C erhitzt, was ungewollten Bakterien keine Chance lässt. Die auf der Elektronik eingestellte Temperatur zeigt die Wassertemperatur und nicht die Mediumtemperatur. Mit einem zusätzlichen Thermometer kontrollieren Sie die Temperatur des Mediums. Einfach und schnell.

Vewendung als:

- Käsekessel
- Joghurtkessel
- Pasteurisator
- Mehrzweckkessel

UNTERNEHMEN:

Gailer Stefan Landmaschinen
Kötschach 56, 9640 Kötschach
+43 4715-297

KONDITIONEN:

Alle Preise in Euro. Preisänderungen oder eventuelle typografische Fehler vorbehalten.
Alle Produktnamen und eingetragene Produkte gehören Ihren jeweiligen Inhabern.
Fotos und Abbildungen dienen zur Information und sind nicht vertragsbindend.

Mini Pasteurisateur und Mehrzweckkessel FJ 15 - ein weltweit einzigartiges österreichisches Qualitätsprodukt.

Übersicht:

Der Alles-Könner unter den Mehrzweckkesseln im Hausgebrauch
Weltweit einzigartiger dreiwandiger Kessel
Pasteurisieren von Milch, Obst, Fruchtsäften etc.
Käseproduktion
Joghurtproduktion
Innovative Elektronik
Zeit- und Wassertemperatureinstellung
Reset-Knopf für kinderleichten Neustart

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

LEISTUNGSMERKMALE

Baujahr: 2024

UNTERNEHMEN:

Gailer Stefan Landmaschinen
Kötschach 58, 9640 Kötschach
+43 4715-297

KONDITIONEN:

Alle Preise in Euro. Preisänderungen oder eventuelle typografische Fehler vorbehalten.
Alle Produktnamen und eingetragene Produkte gehören Ihren jeweiligen Inhabern.
Fotos und Abbildungen dienen zur Information und sind nicht vertragsbindend.