

Sonstige Milky Buttermaschine FJ32-N

DIREKTVERMARKTUNG / MILCHVERARBEITUNG

EUR 3.790

inkl. 20 % MwSt.



KONTAKT

HÄNDLER

Gailer Stefan Landmaschinen

ANSPRECHPARTNER



Stefan Gailer

KONTAKTDATEN

Kötschach 56
9640 Kötschach

Tel.: +43 4715-297

Mob.: +43 664 5142809

Mail: stefan.gailer@maschinen-gailer.at

Direktvermarktung von Milch einfach gemacht mit der neuen Milky FJ32-N Buttermaschine. Folgende Eigenschaften machen die pflegeleichte Buttermaschine aus:

- o Füllmenge 6-13 Liter
- o Beste Ergebnisse, dank stufenloser Drehzahlregelung
- o Links und Rechtslauf
- o Starker Motor für die professionelle Direktvermarktung
- o Extra großer Sichtdeckel zur Kontrolle des Vorgangs
- o Automatischer Sicherheits-Stopp-Knopf
- o Abnehmbares Rührwerk aus Edelstahl
- o Wanne komplett aus Edelstahl und dadurch pflegeleicht und hygienisch
- o Ablasshahn aus Edelstahl für Buttermilch
- o Je nach Fettgehalt und Temperatur fertige Butter in 20-35 Minuten
- o Versorgung über 230V

Der Profitipp von Milky:

Nach der Entrahmung von 100 Litern Milch erhält man ca. 8 bis 12 Liter Rahm. Der Fettgehalt des gewonnenen Rahms liegt in der Regel zwischen 30 und 42 %.

Die Vorbereitung des Rahms für die Butterherstellung ist sehr wichtig, da sie den Geschmack, das Aroma und die Qualität der Butter beeinflussen kann. Idealerweise verwendet man für die Butterherstellung 2 bis 3 Tage alten Rahm, der bei 5 bis 8 °C (im Sommer) bzw. 8 bis 10 °C (im Winter) gelagert wurde. Der Rahm wird entweder direkt in einer Buttermaschine verarbeitet oder vor der Verarbeitung in einem Pasteurisierapparat pasteurisiert. Die Pasteurisierung des Rahms wird empfohlen. Der vorgekühlte Rahm wird auf eine Temperatur von 12 bis 14 °C erwärmt. Der Rahmbehälter der Buttermaschine darf höchstens bis zum

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.

Rührwerk gefüllt werden. Je länger die Butterungszeit, desto besser die Qualität. Je nach eingestellter Geschwindigkeit ist die Butter nach 20 bis 35 Minuten fertig.

Nach dem Ablassen der Buttermilch wird die Butter mit kaltem Wasser gewaschen. Bei geöffnetem Auslaufhahn kann die Butter mit der Maschine vorgeknetet werden. Danach wird die Butter portionsweise mit feuchten Händen geknetet und immer wieder gewaschen, bis auch der letzte Rest Buttermilch aus der Butter geknetet ist. Je sauberer die Butter, desto länger ist sie haltbar - Butter, die noch Buttermilch enthält, wird schneller ranzig. Die einzelnen Portionen werden in ein nasses Buttermodel gefüllt - dabei ist darauf zu achten, dass keine Luftlöcher entstehen. Anschließend wird die Butter etwas abgekühlt und aus der Buttermodel geschlagen.

Aus 100 Litern Milch bzw. den daraus gewonnenen 8 bis 12 Litern Rahm erhält man ca. 4 kg Butter und 5 bis 6 Liter Buttermilch, die abgefüllt werden können.

Kommen Sie gerne persönlich vorbei und schauen sich das Gerät vor Ort an. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

LEISTUNGSMERKMALE

Baujahr: 2025

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.