

## Sonstige Milky Milchzentrifuge FJ130 ERR

DIREKTVERMARKTUNG / MILCHVERARBEITUNG

**EUR 1.299**

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: [info@maschinen-gailer.at](mailto:info@maschinen-gailer.at)

Die ideale Unterstützung für zu Hause - entrahmen Sie Ihre Milch einfach und schnell mit der Milky FJ130 ERR

Die neue Milchzentrifuge verbindet Innovation und Tradition für semiprofessionelle Anwender und Profis. Ein starker **LONGLIFE** Motor mit **SLOW START** garantiert eine bisher noch nicht da gewesene Langlebigkeit.

- o 130 Liter Milch in einer Stunde verarbeitbar
- o 12 Liter Milchbehälter, Einlaufgefäß und Auslässe aus Edelstahl
- o Elektronische Steuerung zeigt durch Umschalten der LED Leuchte den optimalen Zeitpunkt zum Starten des Verarbeitungsprozesses an (ca. 8500 Upm)
- o Fixierhaken für das Vollmilchgefäß verhindern ein unbeabsichtigtes Verschütten der Milch
- o Servicefreundlicher, geräuscharmer, geschlossener **LONGLIFE** Motor (ohne Kohlen) leistet bis zu 1500 Arbeitsstunden (3-5 Mal länger als herkömmliche Motoren).
- o Die Umdrehungszahl des Motors wird nicht von Elektrizitätsschwankungen beeinflusst und bleibt immer konstant
- o Mit der verstellbaren Rahmschraube kann die Rahmdicke auf 8 % bis 12 % eingestellt werden (abhängig von Temperatur und Milchqualität)
- o **SLOW START** ermöglicht einen langsamen Start und einen schonenden Betrieb des Motors
- o Ein-Aus Schalter mit Lichtdiode, ummantelt mit wassersicherer Gummiabdeckung
- o Tischfixierung möglich

Der Expertentipp von Milky:

Körperwarme Milch zwischen 30 und 45 °C eignet sich am besten zum Zentrifugieren. Dabei wird die Milch in Magermilch und Rahm getrennt. Durch

#### 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.

Zugabe von Vollmilch kann bei Bedarf der Fettgehalt erhöht werden. Mit unseren Milchzentrifugen (Milchseparatoren) können Sie Milch einfach und effizient entrahmen. Je nach Fettgehalt der Milch und Einstellung der Rahmschraube erhalten Sie zwischen 8 und 12 % Rahm. Aus 100 Litern Milch erhält man also zwischen 8 und 12 Liter Rahm. Der Rahmanteil und der Fettgehalt des Rahms sind abhängig von der Milchqualität, der Temperatur und der eventuellen Zugabe von Vollmilch bereits bei der Entrahmung. Der gewonnene Rahm kann auf verschiedene Weise verwendet werden. Er wird entweder mit einem Pasteurisiergerät pasteurisiert und weiterverarbeitet, mit einer Buttermaschine zu Butter verarbeitet oder direkt als Rahm verwendet. Milky bietet Ihnen Qualitätsprodukte. Mit mehr als 30 Jahren Erfahrung in der Produktion und durch Innovationen bieten wir Ihnen die besten Lösungen rund um die Milch.

Das Gerät kann natürlich gerne bei uns vor Ort besichtigt werden.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

## LEISTUNGSMERKMALE

---

Baujahr: 2022

### 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.