



Technologie a stavby
pro živočišnou výrobu



Mlékárenské technologie

Bauer Technics nabízí kompletní dodávky technologií do minimlékáren, mlékáren, jiných potravinářských provozů či zemědělských subjektů, kteří se zabývají zpracováním mléka. Zajistíme kompletní dodávku od návrhu, až po realizaci projektu. Pomůžeme s vyřízením dotací a zajistíme trvalý servis dodaných technologií. Plníme všechny přání, vize a sny všem našim zákazníkům, pro jejich maximální spokojenost.

Při realizacích spolupracujeme se zkušeným obchodním partnerem, který více než 30 let pravidelně dodává technologie do všech možných provozů.

Dodávky realizujeme v období 8-12 týdnů dle požadovaných technologií a velikosti dodávky. V základní nabídce nabízíme mlékárenské technologie Plevniku.

Plevnik je ověřený výrobce mlékárenských technologií se sídlem ve Slovinsku s velmi kvalitními technologiemi, které jsou využívány ve většině mlékárenských provozů. Nabízí výrobky ve třech variantách: basic, profesional a premium.

Zásadně nabízíme varianty profesional. V případě speciálních požadavků jsme schopni dodat kompatibilní technologie od jiného výrobce. Pouze však ve výjimečných případech.

Nejoblíbenější technologie:



Sýrařský kotel

Objem 300 l. Možnost dodání do 100–1250 l.
Topení elektrické do 100 °C. Třídílný, energeticky úsporný, izolovaný plášť kotle, vyrobený z nerezové oceli W. Nr. 1.4301 (AISI 304, AISI 316).
Tlak vody ve vodním systému max. 3 bar.
Elektrické připojení: 400V 3N 50Hz, 9,5 kW.
Výkon ohřevu 20 kW.



Kombinovaný kotel, PH 100 EZ

Vytápění elektrickými ohřivači do 100 °C a chlazení na 4 °C chladicím agregátem.

Provedení vše v jednom: pasterizér, sýrařský kotel, chladicí nádrž na mléko a fermentor.

Objem: 100 l.
Izolovaný, energeticky úsporný plášť kotle.

Vyrobený z nerezové oceli. AISI 304/AISI316.
Rozměry (L×W×H): 840×780×1190 mm.
Napájení: 400V 3N 50Hz, 10,5 kW.

Máselnice



Typ	Rozměry d×š×v (mm)	Objem (l)	Výkon (kW)
PJ 13	400+175×310×410	13	0,36
PJ 25	520+170×420×520	25	0,55
PJ 50	680+170×500×600	50	1,1
PJ 100	960+200×590×700	100	2,2

Předlisovací soustava

- Kombinace sýrařského stolu a lisu vhodný do menších mlékárenských provozů



- Možnost lisování sýra do hmotnosti 70–290 kg
- V základním provedení 2–3 lisovací mosty
- Maximální výška sýrové hmoty 100 mm



Odstředivka

- zařízení pro výrobu smetany a odstředěného mléka ze syrového mléka
- zpracování mléka probíhá v kapacitách od 125 do 600 litrů/hodinu
- Objem nádoby od 10 do 42 l
- Výkon od 65–400 kW
- Napájení 230V 1N 60 Hz

Bauer Technics s.r.o.

Vyskočilova 1410/1 | Michle, 140 00 Praha 4
Email: obchod@bauer-technics.com | Tel.: 381 791 211