



BS アドバンス株式会社

バター試作・少量製造機器のご紹介

■ Milky Day ケトル殺菌機

Milky FJ50 型ケトル殺菌機は、チーズやヨーグルトなどの乳製品を製造する際、生乳を殺菌するのに用いるケトル式殺菌機です。

ベッセル容量は 45 リットルで、2 槽式ジャケットに 3kW 電熱ヒータで加熱した温水で、所要の温度 (90°C) で殺菌します。殺菌温度と滞留時間をセットすれば、ベッセル内の製品温度を計測し、温水の温度制御で管理することができます。製品の冷却は、冷却水をジャケットに流すことで行うことができます。



■ Milky Day クリームセパレータ機

Milky FJ90PP 型クリームセパレータは、ヘッド部に 10 リットルのコンテナを持ち、時間あたり 90 リットル (35°C) を処理して、8~12wt-%のクリーム量を分離します。

(乳質と温度によって能力は異なります)

クリームの比重は、専用キーを使い可変です。コンテナと分離クリームの排出口は食品用樹脂製、ディスクはステンレス製で、分解・洗浄が容易な構造です。電動機は 60W @115V で、IP23 防水の照光スイッチ付です。



■ Milky Day バターチャーン機

Milky FJ10 型バターチャーンは、4 段の可変速の電動機 (550W@115V)で、4 リットルのクリームから、約 20 分でバター約 2kg を製造する機械です。

本体は 10 リットル容量のステンレス製で、透明な蓋からバターの出来具合を確認できます。バターミルクは本体側面の排出ノズルから排出されます。

本体 32 リットル、100 リットルの機種もあります。



お問い合わせ：

[BS アドバンス株式会社](#)

東京都江東区青海 2-7-4 the SOHO ビル 915 号室

TEL : 03-5579-6291 / FAX : 03-5579-6292

e-mail : sales@bs-advansys.jp