

Technická specifikace: Školní mini mlékárna /sýrárna

1. Multifunkční sýrařský kotel (šaržový paster)

Pro objemy 25–80 litrů je ideální tříplášťový elektrický kotel s automatickou regulací a vrtulovým míchadlem

- Objem: Pracovní objem min. 100 l (aby bylo možné bezpečně zpracovat 80 l bez přelití při míchání).
- Ohřev a chlazení: Nepřímý ohřev (vodní lázeň) pro zamezení připalování mléka. Integrované chlazení vodou z řadu.
- Řídicí jednotka: Programovatelná s dotykovým displejem (možnost uložení receptur pro pasterizaci, sýření, dohřívání).
- Výpust': Sanitární ventil pro snadné čištění a vypouštění.

2. Předlisovací sýrařský stůl s lisem (pro lisované sýry)

- Typ: pákový lis s nerezovým provedením, vana stolu s vyjímatelným dnem a s odtokem syrovátky

3. Chladicí tank s vrtulovým míchadlem

4. Fermentační a nasolovací vana (mobilní) s vložkou na výrobu tvarohu

5. Fermentační box na jogurty – fermentace v rozsahu 20–50 °C, chlazení v rozsahu 2–2 °C

6. Čerpadlo – včetně hadic, digitálního počítadla a koncovky

7. Dvoulístková komorová vakuová balička

8. Elektrická vodní lázeň s odtokem + gastro nádoba na 21 litrů

5. Pomocné vybavení a hygiena

- Převravní konev 20 l: 2x
- Sýrařská harfa ruční: pro ruční krájení sýřeniny
- Měřicí technika: Digitální pH metr pro mlékařství
- Dvojdřez hluboký s policí bez baterie
- Pracovní stůl odkládací 1.000x6000x950

- Nerezový manipulační vozík do 350 kg
- Pojízdny stohovatelný regál s 10 policemi na zraní sýrů
- Pracovní stůl s policí a zadní lištou – 2x
- Naběračka na sýřeninu s hákem obsah 3 litry
- Digitální váha na kultury - lžíce
- Nerezová skladovací chladicí vitrina obsah 350 litrů (lednice) pro zraní sýrů s regulací vlhkosti.
-

Obecné požadavky:

1. Materiál: Veškeré plochy přicházející do styku s potravinou musí být z nerezové oceli AISI 304 nebo 316.
2. Certifikace: Shoda s CE, hygienické atesty pro styk s potravinami, soulad s HACCP.
3. Školení: Požadavek na zaškolení personálu (učitelů odborného výcviku) v obsluze a údržbě u sýrařského kotle, chladícího tanku, vakuové baličky, fermentační vany a fermentačního boxu
4. Konektivita: Napájení 230V/400V dle místních dispozic školy, připojení na vodu a odpad.
5. Cena: v nabídkové ceně montáž a zprovoznění zařízení

Zařízení bude sloužit pro školní sýrárnu, tedy pro výrobu čerstvých i lisovaných sýrů, tvarohu, jogurtů a smetanových dezertů. Sýrárna bude sloužit k výuce praxe zpracování mléčných výrobků. Mělo by umožňovat zpracování i malého množství mléka od 25 do 80 litrů.