Technická specifikace: Školní mlékárna /sýrárna

1. Sýrařský kotel
   - Objem: Pracovní objem min. 200 l.
   - Ohřev - elektrický ohřev až na 100º C, topná tělesa min. 15kW.
   - Výměník tepla pro chladící vodu.
   - Vybaven zařízením pro mechanickou výrobu sýra – sýrová harfa a míchací desky, odnímatelné. Otáčky sýrové harfy lze regulovat.
   - Výpusť: sanitární ventil pro snadné čištění a vypouštění, vč. děrovaného plechu pro výpust syrovátky.
   - Tříplášťová, izolovaná, energeticky úsporná nerezová nádoba.
   - Ovládací modul - dotykový displej.

2. Chladící a fermentační box – ohřev až do 45ºc, chlazená až na 2ºC, osazen elektronickým termostatem, nerezový, 6 polic + nerezová police perforovaná 2ks navíc.
3. Chladící tank na mléko – objem min. 180l, nerezový, chladící agregát se vzduchem chlazeným kondenzátorem, možnost programování nastavení provozu vč. teploty mléka v nádrži.

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.
4. Konektivita: Napájení 230V/400V dle místních dispozic školy, připojení na vodu a odpad.
5. Cena: v nabídkové ceně doprava, montáž a zprovoznění zařízení.