



BELGOMILK
DAIRY EQUIPMENT

Καινοτομία στην τυροκομία!

BELGOMILK Θεσσαλονίκη | Τ. 2311 820373 | www.belgomilk.gr | info@belgomilk.gr | [f](#) [i](#) [y](#) Belgomilk



BELGOMILK

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ΚΑΙ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΑ ΕΙΔΗ

Παγολεκάνες

Βραστήρες

Κτηνοτροφικές μονάδες

Αρμεκτήρια

Εξοπλισμός τυροκομείου

Κτηνοτροφικά είδη

Tyrobox®



TyroBox®

Δυναμικότητας 200-1500 lt



Ολοκληρωμένη πρόταση Οικογενειακού Τυροκομείου

- Κτιριακές εγκαταστάσεις
- Μηχανολογικός εξοπλισμός
- Διαδικασίες αδειοδότησης λειτουργίας και εγκατάστασης
- Εκπαίδευση από έμπειρους τυροκόμους

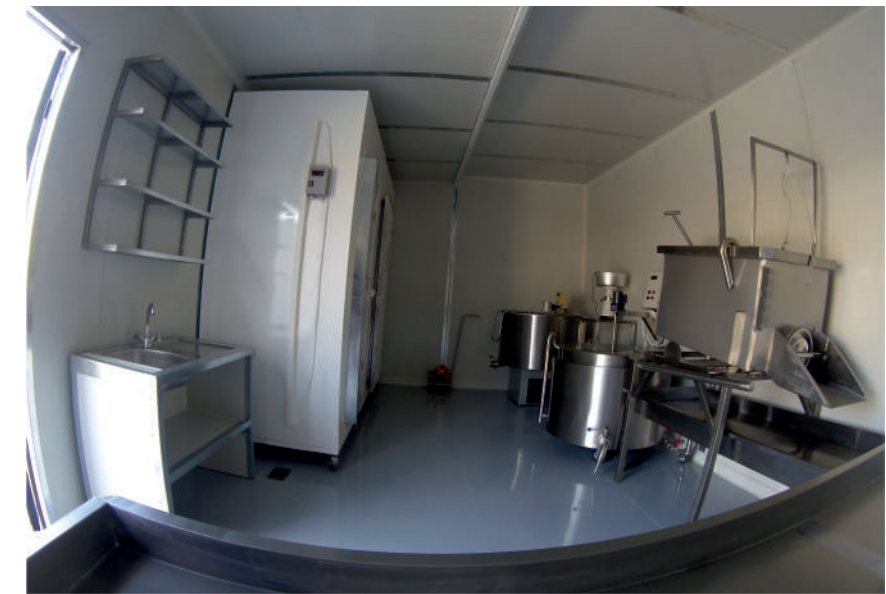
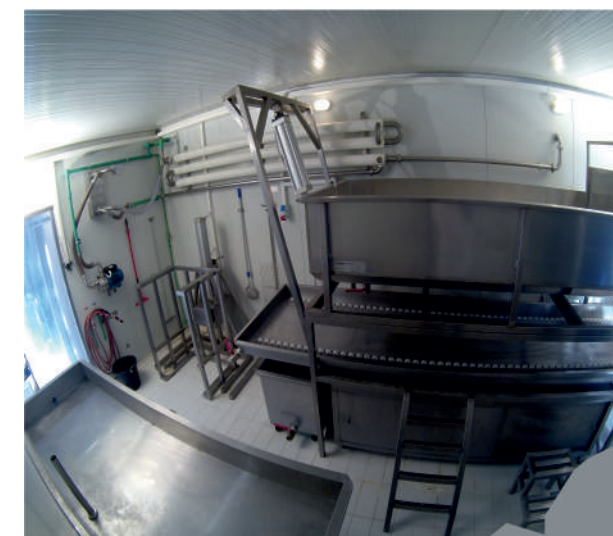


Πολλοί γεωργοί, κτηνοτρόφοι δείχνουν έντονο ενδιαφέρον για τη μεταποίηση της δικής τους παραγωγής σε μικρές μεταποιητικές μονάδες ώστε να επωφελούνται από την καθετοποίηση της δραστηριότητάς τους και να δημιουργούν το δικό τους προϊόν, παρακάμπτοντας προμηθευτές ή μεσάζοντες. Για το λόγο αυτό το TYROBOX® είναι η ιδανική λύση, ένα καινοτόμο προϊόν το οποίο όμως δεν απευθύνεται μόνο στους κτηνοτρόφους αλλά σε όλους όσους θέλουν να ασχοληθούν με την μεταποίηση και να διαθέτουν στην αγορά τα δικά τους γαλακτοκομικά προϊόντα.

Το TYROBOX® είναι ένα κτίριο που κατασκευάζεται από μεταλλικό σκελετό, τοιχοποιία και στέγη από πάνελ πολυουρεθάνης, με πιστοποιημένα υλικά κατασκευής σύμφωνα με το σύστημα διαχείρισης ποιότητας ISO και το Πρότυπο Ασφαλείας Τροφίμων HACCP. Ένα μικρό τυροκομείο, έτοιμο σε λειτουργία, με σύγχρονα, αυτόματα μηχανήματα για μια ολοκληρωμένη γραμμή παραγωγής. Το TYROBOX® παραλαμβάνεται με όλες τις απαιτούμενες άδειες όπως : Άδεια Πολεοδομίας, Άδεια Λειτουργίας και Αριθμό Τυροκομείου. Η δυνατότητα επεξεργασίας γάλακτος μπορεί να ξεκινήσει από 200lt -1500lt ανά γραμμή παραγωγής και μπορούν να παραχθούν (μαλακά τυριά, σκληρά τυριά, γιαούρτι, τυριά τυρογάλακτος, εμφιάλωση γάλακτος, κεφίρ, ξινόγαλα) ανάλογα με τον τύπο του TYROBOX® που θα επιλεγεί.

ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ TYROBOX®

Το γάλα παραλαμβάνεται σε μια παγολεκάνη ψύξης (4°C) και αποθηκεύεται εκεί, ώστε να εξασφαλιστεί η ασφάλεια του προϊόντος. Με τη βοήθεια αντλίας μεταφέρεται στον εναλλάκτη θερμοκρασίας και από εκεί στον κορυφολόγο με σκοπό τη φυγοκέντρηση και τον επιπλέον καθαρισμό του γάλακτος. Από τον κορυφολόγο, το γάλα μεταφέρεται στο βραστήρι, στο οποίο θερμαίνεται σε θερμοκρασία (68°C) για περίπου 17-20 λεπτά. Σε αυτό το σημείο πραγματοποιείται η παστερίωση. Από το βραστήρι, διοχετεύεται με αντλία στον ψύκτη, όπου μειώνεται η θερμοκρασία του γάλακτος στους (36°C). Έπειτα ακολουθεί η τοποθέτηση του στην πήκτηρα. Στο στάδιο αυτό ο τυροκόμος βάζει καλλιέργεια (CaCl) και μαγιά/πυτιά για να ξεκινήσει η διαδικασία της πήξης του γάλακτος. Μετά το πέρας 1 ώρας το γάλα έχει πυκτώσει (τυρόπηγμα) και γίνεται ο διαχωρισμός του τυροπήγματος από το τυρόγαλα. Ο τυροκόμος τοποθετεί το τυρόπηγμα σε καλούπια (στα τεζάκια) για αποστράγγιση και σχηματισμό λευκού τυριού. Μετά από μερικές ώρες το τυρί βγαίνει από τα καλούπια και τοποθετείται στο θάλαμο ωρίμανσης (22-25°C) μέχρι να γίνει το PH κατάλληλο και να είναι δυνατόν να αποθηκευτεί στο θάλαμο ψύξης (2-5°C).



ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ

- 1 Παραλαβή γάλακτος σε παγολεκάνες
- 2 Αντλία
- 3 Εναλλάκτης θερμοκρασίας (ανεβάζει το γάλα στους 20°C)
- 4 Κορυφολόγος (φιλτράρει το γάλα και βγάζουμε κρέμα αν θέλουμε)
- 5 Βραστήρας (βράζουμε το γάλα στους 68°C)
- 6 Αντλία
- 7 Εναλλάκτης θερμοκρασίας ψύξης (κατεβάζουμε το γάλα από τους 68°C στους 36°C)
- 8 Πήκτηρα (στους 36°C βάζουμε καλλιέργεια και στους 32°C πυκνώνουμε, όταν το τυρί είναι έτοιμο το κόβουμε)
- 9 Τοποθετούμε το τυρί σε βιομηχανικά καλούπια
- 10 Ωρίμανση σε ωριμαντήριο
- 11 Ψυγείο

TyroBox®

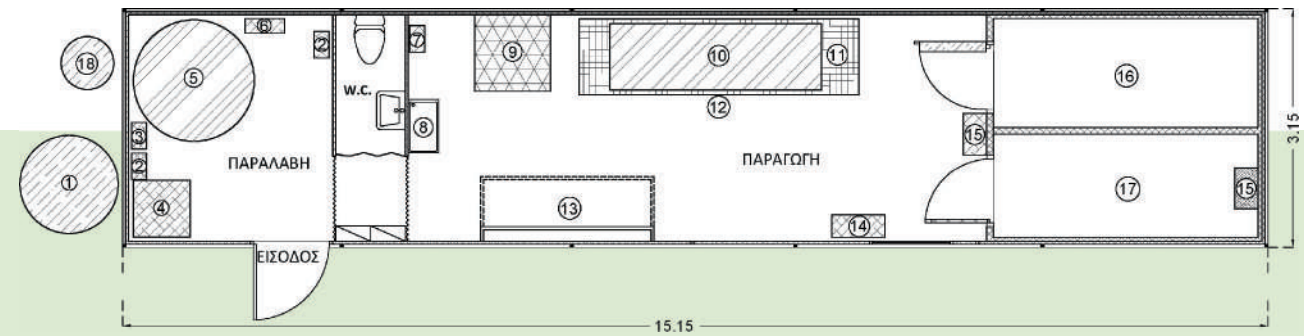
Το TYROBOX® κατασκευάζεται σε τρεις τύπους, αναλυτικά είναι:

- **TYROBOX® KIT**, η πιο οικονομική λύση, ένα τυροκομικό εργαστήριο ιδανικό για οικοτεχνία και ιδιοπαραγωγή.
- **TYROBOX® Classic**, ένα μικρό τυροκομείο ιδανικό για όσους θέλουν να παράγουν τα δικά τους γαλακτοκομικά προϊόντα.
- **TYROBOX® Double**, ένα τυροκομείο που μπορούν να παραχθούν όλα των ειδών γαλακτοκομικά προϊόντα, με μεγαλύτερους χώρους αποθήκευσης τελικών προϊόντων.

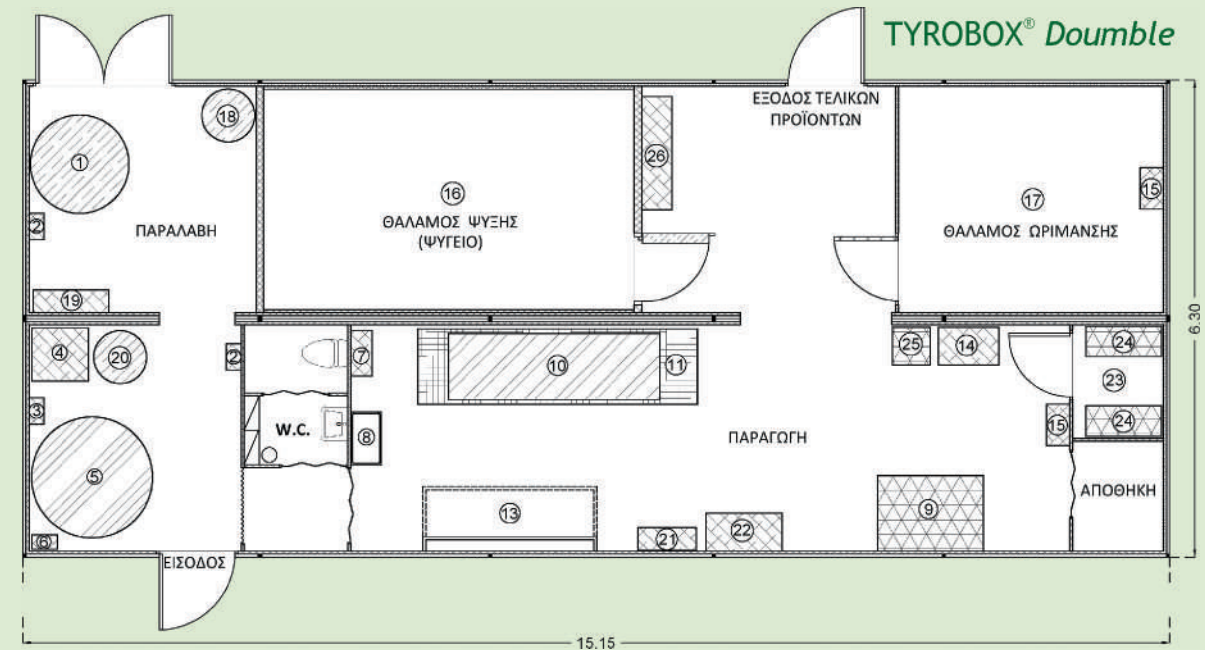
ΛΙΣΤΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ

1. Παγολεκάνη παραλαβής γάλακτος
2. Αντλία
3. Εναλλάκτης θερμ. θερμότητας
4. Κρυφολόγος
5. Βραστήρας - Παστεριωτής
6. Λέβητας
7. Εναλλάκτης θερμοκρασίας ψύξης
8. Λάντζα
9. Ανατροπέας καλουπιών
10. Πήκτρα
11. Τραπεζι για καλούπια
12. Ντουλάπα συσκευασιών
13. Τυροτράπεζα
14. Δοχείο για άλμη με αντλία και πιστολέτο
15. Μονάδα κλιματισμού
16. Θάλαμος ψύξης
17. Θάλαμος ωρίμανσης
18. Δεξαμενή αποθήκευσης τυρόγαλου
19. Chiller (σύστημα ψύξης)
20. Μικρός βραστήρας
21. Αντλία με πιστολέτο για γιαούρτι
22. Πρέσσα σκληρών τυριών
23. Ειδικός θάλαμος ωρίμανσης για γιαούρτι
24. Καρότσι για γιαούρτι
25. Ψυγείο μικρό
26. Μικρό εμφιαλωτήριο

TYROBOX® Classic



TYROBOX® Double



TYROBOX® Kit

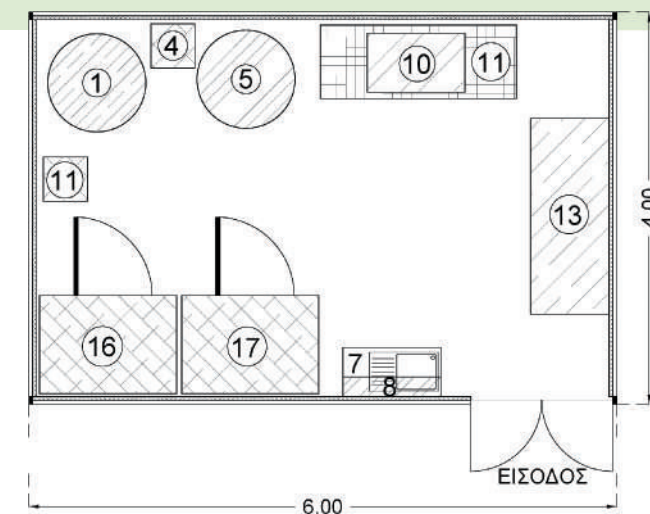
NEW

«ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΑΜΕ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΣΑΣ ΣΕ ΕΝΑ ΚΟΥΤΙ»

και δημιουργήσαμε ένα μοναδικό προϊόν!

- πιο οικονομικό
- στήνεται γρήγορα
- μεταφέρεται εύκολα
- ιδανικό για οικοτεχνία

TYROBOX® Kit





**ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΟΥ
 ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ TYROBOX®
 ΤΥΠΟΥ CONTAINER**

Μεταφέρεται εύκολα, στήνεται γρήγορα!



Εύκολη μεταφορά του TYROBOX® σε όλα τα σημεία της Ελλάδος



Καινοτομία στην τυροκομία!

Αυτοί μας
 εμπιστεύτηκαν
Εσύ, ακόμα το σκέφτεσαι;



Εξοπλισμός Τυροκομείου



Διαθέτουμε όλα τα εργαλεία
για το τυροκομείο.
Κορυφολόγος - Βραστήρας - Πήκτρα -
Παστεριωτής - Εναλλάκτης θερμότητας -
Ψύκτης - Ψυγείο - Θάλαμος ωρίμανσης
(σε μεγάλο και μικρό μέγεθος) κλπ...



Πήκτρα

Παγολεκάνη



Πιστολέτο
για γιαούρτι



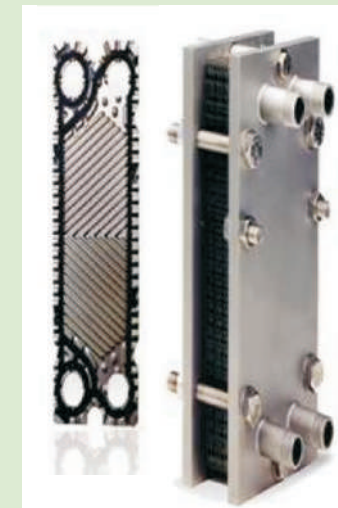
Παστεριωτής

Κορυφολόγος
από 1.000lt/h έως 30.000lt/h:



Βραστήρας από 200-1.500lt:

Βραστήρας με ατμό
Βραστήρας ηλεκτρικό
Βραστήρας με καυστήρα
Βραστήρας με φλόγιτρο



Εναλλάκτης
θερμοκρασίας
θερμότητας -
ψύξης



Λάντζα



Αντλία

Εξοπλισμός Τυροκομείου



Γραμμή
εμφιάλωσης
γάλακτος
από
500-1000lt/h

Πρέσα
σκληρών
τυριών



Τυροτράπεζα



Ανατροπέας καλουπιών



Θάλαμος
ψυγείου



Θάλαμος
ωρίμανσης

TyroVan®



BELGOMILK

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟΥ ΚΑΙ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΑ ΕΙΔΗ

Το Tyrovan® είναι η τελική πρόταση της τριλογίας κτηνοτροφία/τυροκομία/εμπορία τελικού προϊόντος. Το Tyrovan® είναι ένα αυτοκινούμενο ή ρυμουλκούμενο όχημα που αποτελεί το μέσο διάθεσης του τελικού προϊόντος στην αγορά. Διαθέτει ράφια παρουσίασης, ψυγεία συντήρησης και αποθηκευτικούς χώρους, για την σωστή προβολή και ασφαλή υγειονομικά μεταφορά και εμπορία των προϊόντων σας στην τοπική αγορά.



Υπερσύγχρονα Αρμεκτήρια

1. Υπερσύγχρονο αρμεκτήριο με πόρτες 12-24-48-60-96 - θέσεων εγκλωβισμού αιγοπροβάτων.
2. Ταχείας προσέλευσης.
3. Ταχείας εισόδους - εξόδους.
4. Αυτόματο τάισμα ώστε να μπορείτε να υπολογίσετε και να ζυγίζετε αυτόματα την τροφή.
5. Αυτόματη τροφοδοσία ταΐσματος.
6. Αυτόματο πλυντήριο με δοσομετρητές απορρυπαντικών.
7. Ρυθμιστής κενού - Σερβορυθμιστής κενού - Μονάδα κενού με ενσωματωμένο ηλεκτρικό μοτέρ.
8. Ηλεκτρονικός πίνακας που ρυθμίζει αυτόματα τους παλμωδότες με εικόνα LCD.
9. Ηλεκτρονικούς παλμωδότες.
10. Δοσομετρητές γάλακτος σε κάθε ζώο.



Οικονομικά Αρμεκτήρια



Κτηνοτροφικές Μονάδες ΠΡΟΒΑΤΟΣΤΑΣΙΑ



Παπαφίγκο ηλεκτρικό



Παράθυρο πολυκαρμπονικό Κυψελοειδές



Αεριζόμενα Μονωμένα από κρύο και από ζέστη



Πάνελ 4,5 cm

Απαλλαγή Οικοδομικής Άδειας - Παράδοση σε 60 ημέρες



Παγολεκάνες



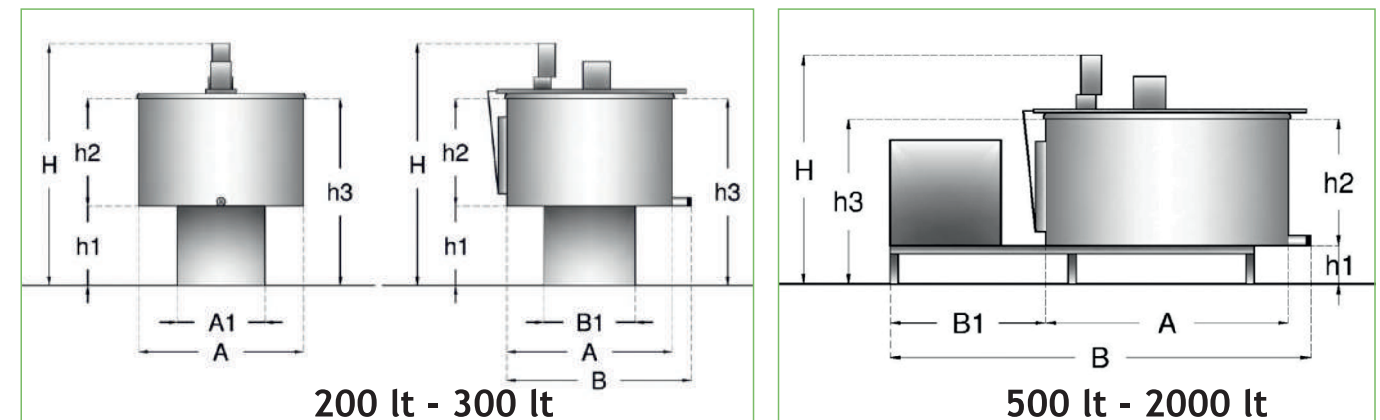
- 125 lt
- 200 lt
- 300 lt
- 500 lt
- 600 lt
- 800 lt
- 1000 lt
- 1500 lt
- 2000 lt



Τεχνικά χαρακτηριστικά

- Κάθετη δεξαμενή εξ ολοκλήρου από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304
- Φτιαγμένη εσωτερικά 2B και εξωτερικά SATINE
- Πάτος με ελαφρά κλίση για πλήρη άδειασμα
- Μόνωση με παχύ στρώμα πολυουρεθάνης φιλικής προς το περιβάλλον
- Βάνα ασφαλείας τύπου πεταλούδας για το άδειασμα (Dn50)
- Ράβδος (δείκτης) μέτρησης γάλακτος
- Ρεγυλατόρι για την ευθυγράμμιση του δοχείου
- Μονάδα ψύξης
- Ψυκτικό υγρό τύπου R404 (οικολογικό)
- Μικρός όγκος και εργονομική τοποθέτηση
- Κατασκευασμένη σύμφωνα με την άδεια BII ISO 5708
- Ηλεκτρικός πίνακας αυτοματισμού, στεγανός IP55
- Ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου για το πρόγραμμα ανάδευσης και την θερμοκρασία γάλακτος, η οποία εμφανίζεται ψηφιακά
- Καλώδιο με φως με δυνατότητα σύνδεσης με πρίζα
- Χειροκίνητο σύστημα καθαρισμού
- Παροχή μονοφασική ή τριφασική, 220V/50Hz και θερμική προστασία

ΤΥΠΟΣ	ΙΣΧΥΣ	ΒΑΡΟΣ	ΣΧΗΜΑ	ΜΟΤΕΡ	VOLT	ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ								
						ΠΑΡΟΧΗ	A	A1	B	B1	B2	H	h1	h2
BM 125	0,5 HP	80 kg	ΤΕΤΡΑΓΩΝΗ	1	220 ΜΟΝΟΦΑΣΙΚΟ	57,5	53	63,5	56,5	51	126	46	57	103
BM 200	1,0 HP	120 kg	ΚΥΛΙΝΔΡΙΚΗ	1	220 ΜΟΝΟΦΑΣΙΚΟ	96	51	107	53	X	133	46	55	101
BM 300	1,0 HP	120 kg	ΚΥΛΙΝΔΡΙΚΗ	1	220 ΜΟΝΟΦΑΣΙΚΟ	96	51	107	53	X	141	46	62,5	108,5
BM 500	1,5 HP	215 kg	ΚΥΛΙΝΔΡΙΚΗ	1	220 ΜΟΝΟΦΑΣΙΚΟ	120	X	210	80	X	115	19	62,5	81,5
BM 600	1,5 HP	225 kg	ΚΥΛΙΝΔΡΙΚΗ	1	220 ΜΟΝΟΦΑΣΙΚΟ	120	X	210	80	X	126	19	75	94
BM 800	3 HP	300 kg	ΚΥΛΙΝΔΡΙΚΗ	1	220 ΜΟΝΟΦΑΣΙΚΟ	144	X	230	75	X	125	19	72,5	91,5
BM 1000	3 HP	320 kg	ΚΥΛΙΝΔΡΙΚΗ	2	220 ΜΟΝΟΦΑΣΙΚΟ	144	X	230	75	X	136	19	85	104
BM 1500	3 HP	350 kg	ΚΥΛΙΝΔΡΙΚΗ	2	330 ΤΡΙΦΑΣΙΚΟ	144	X	230	75	X	151	19	100	119
BM 2000	2x2,5 HP	380 kg	ΚΥΛΙΝΔΡΙΚΗ	2	330 ΤΡΙΦΑΣΙΚΟ	280	225	176	136	X	X	150	120	68



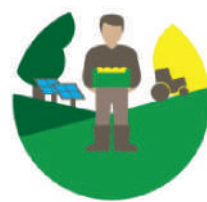
ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ



Η εταιρία μας διαθέτει μηχανικό μελετητή και έχει την δυνατότητα να σας παρέχει συμβουλευτική υποστήριξη στα θέματα των επιδοτήσεων και των αναπτυξιακών προγραμμάτων. Κλείστε ένα ραντεβού μαζί μας και ελάτε να συζητήσουμε και να σχεδιάσουμε ένα πλάνο ανάπτυξης σχεδιασμένο στις δικές σας ανάγκες.



ΣΧΕΔΙΑ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ 2014-2020

Επενδύοντας στη γη και στους ανθρώπους της



ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΟΣ ΝΟΜΟΣ 4399/2016

ΑΓΟΡΑΖΟΥΜΕ

& ΠΟΥΛΑΜΕ



Αγοράζουμε μεταχειρισμένο εξοπλισμό τυροκομείου όπως: κορυφολόγους, παστεριωτές, σιλό, βραστήρες, παγολεκάνες κ.α. Για κάθε ενδιαφέρον παρακαλούμε επικοινωνήστε μαζί μας!!