



**37**  
**JAHRE**

# TONI START

HERSTELLUNG VON KÜHL- UND MILCHVERARBEITUNGSANLAGEN

**BEISPIELHAFTES SCHEMA FÜR MOLKEREIBETRIEBE IM KLEINFORMAT ZUR HERSTELLUNG VON KÄSE, SCHNITTKÄSE, JOGHURT, QUARK, FRISCHMILCH UND AYRAN**



- 01 Milchannahme
- 02 Pumpe
- 03 Milchkühltank
- 04 Fermenter, Käsefertiger
- 05 Kühler
- 06 Käseherstellungskessel
- 07 Klemme
- 08 Spannvorrichtung
- 09 Kammer 1
- 10 Kammer 2
- 11 Spüle
- 12 Arbeitstisch
- 13 Schneidetisch
- 14 Fenster
- 15 Tür
- 16 Boxenschrank
- 17 Kleiderschrank
- 18 Kleiderschrank
- 19 Aggregat
- 20 Schaltkasten
- 21 Kanal
- 22 Lüftung
- 23 Kammer Tür
- 24 Fertigproduktion



[www.tonistart.com](http://www.tonistart.com)

## AUTOZISTERNEN



### MILCHKÜHLTANK

200 - 1000 L

Entwickelt für die schnelle Kühlung und Lagerung von frischer gekühlter Milch.

### KÄSE, SCHNITTKÄSE UND JOGHURT-SYSTEM

200 - 500 L



- 1 Pasteurisierer / Käsehersteller
- 2 Eiswasser-Aggregat
- 3 Käsemischer mit Richtungs- und Drehzahlwechsel
- 4 Käseherstellungskessel
- 5 Käseherstellungswerkzeuge
- 6 Klemme
- 7 Pressgewicht
- 8 Halbautomatische Steuerung

## PASTEURISIERER 150 L MIT KÄSEHERSTELLUNGSKESSEL



## VOLUMETRISCHER PASTEURISIERER

500 - 3000 kg



### AUSTAUSCH-PASTEURISIERER 100 L.

Automatischer Arbeitsmodus, Schaltkasten, Elektromotor mit Getriebe, Heizung, Wasserhähne und Rückschlagventil

|                                |              |
|--------------------------------|--------------|
| Heizungstemperatur             | +32 ÷ +95 °C |
| Versorgungsspannung            | 380 V        |
| Leistungsaufnahme              | 12 Kw        |
| Rührer                         | 17 rpm       |
| Hergestellt aus Edelstahlblech | AISI-304     |

### KÄSEHERSTELLUNGSKESSEL 10 L.

Mit Klemme und Drossel

Käseherstellungszubehör (vertikales Messer, horizontales Messer, Rührpaddel)

Hergestellt aus Edelstahlblech: AISI-304

Auf Rädern

## PASTEURISIERER 100 L



- Automatikbetrieb
- Rührwerk mit Getriebe – 18 U/min
- Heiztemperatur – 4-92 °C
- Versorgungsspannung – 380 V
- Stromfrequenz – 50 Hz
- Elektrischer Heizer – 12 kW
- Gesamtabmessungen – 1000/1000/1200 mm

## SCHNITTKÄSE AGGREGAT

50 - 150 kg

Automatische Einheit für die Schnittkäseproduktion. Sie führt die Vorgänge Schneiden, Brühvorgang, Abtropfen, Rühren und Formen des Quarks durch. Das Formen und Schneiden des Laibs erfolgt manuell.





**37**  
**JAHRE**

# TONI START

HERSTELLUNG VON KÜHL- UND MILCHVERARBEITUNGSANLAGEN

**BERÜHRUNGSLOSE  
SPÜLE**



**REGAL**



**WASCHSYSTEME**



**AUFNAHMEEINHEIT**



**KÜHLRÄUME**



**ARBEITSTISCHE**



**PUMPE MIT FILTER**



**FLÜSSIGKEITSTANK**



**GEKÜHLTE TRANSPORTTANKS**



**MILCHKÜHLTANKS MIT  
TEFLONBESCHICHTUNG UND  
DIGITALER STEUERUNG**



# TONI START

HERSTELLUNG VON KÜHL- UND MILCHVERARBEITUNGSANLAGEN

GSM: + 43 650 811 3393  
e-mail: [infoat@tonistart.com](mailto:infoat@tonistart.com)

[www.tonistart.com](http://www.tonistart.com)