

7. ミルクセパレーター HC-CS 型 (旧クリームセパレーター)

MILK SEPARATOR

- 牛乳中(殺菌済生乳)の脂肪分を分離して、クリームと脱脂乳に分ける機械です。

★仕様

型 式	1 型	3 型
総 高	350mm	900mm(台含む)
据 付 面 積	370×370mm	580×450mm
重 量	5kg	14kg
電 気	100V/100W	100V/145W
能力(生乳量)	125ℓ/時	315ℓ/時
タンク容量	10ℓ	22ℓ
固 定 台	なし	あり

※高能力のタイプ(5型・500ℓ/時)もあります
※能力には牛乳の個体差、作業の個人差があります



1 型

3 型

8. バターチャーン HC-BC 型

BUTTER CHURN (COMBINED TYPE)

- クリームよりバターをつくる機械です。
- 蓋部にガラス製視窓付き
- 専用温度計、ヘラ、ハンドル付き

★仕様

型 式	12型	19型	32型
総 高	410mm	410mm	535mm
据付面積	560×460mm	580×600mm	775×655mm
重 量	25kg	40kg	65kg
電 気	単相100V0.2KW	単相100V0.2KW	3相200V0.75KW
能 力	12ℓ/回	19ℓ/回	32ℓ/回

※能力にはクリームの個体差、作業の個人差があります



32 型

9. チーズバット HC-CB-2 型

CHEESE VAT

- 生乳(殺菌済生乳)からチーズをつくる機械です。
- 40ℓの生乳から約4kgのチーズができます。
- 温度管理は電気ヒーターによる温水加熱方式でダイヤル式自動温度調整装置付です。

★仕様

容 量	量.....40ℓ角型
材 質	質.....SUS304
電 気	電.....単相 200V1.0KW
冷 却 方 式	方.....水道水
寸 法	法.....452×402×740(高)mm
重 量	量.....65kg

