

ALREDEDOR DE LA LECHE



AUTOUR DU LAIT

Equipos y Utensilios Loki Ltda.

Tel. 2232-5049

ventas@loki.co.cr



DESCREMADORAS
ECRÉMEUSES



FABRICACION DE MANTEQUILLA
FABRICATION DU BEURRE



CUBAS MULTI-USOS
CUVES POLYVALENTES



FABRICACION DE QUESO
FABRICATION DU FROMAGES



OTROS ACCESORIOS
AUTRES ACCESSORIES





Número del artículo Número d'article	Descripción	Description	VPE	€
17585-3E 	Centrifuga lechera FJ 60 AP El pequeño separador de natas para el uso personal, caja externa de aluminio robusto, le entrada y salida de nata y leche es de plástico. Recipiente de acero inoxidable con ganchos y una capacidad de 7 lts., 60 lts. Por hora. El tazón superior es de aluminio (seguro para contener alimentos) 70 W, 230 V, pies antiderrapantes de goma.	Ecrémeuse FJ60 AP La petite maniable écrémeuse pour usage privé, la boîte du moulage d'alú durable, dispositifs d'écoulement pour lait et crème en plastique, récipient 7 l en acier spécial, avec crochets de fixation, 60 l par heure. Cuve supérieure en alu convient pour aliment, 70 W, 230 V, stables pieds en caoutchouc.	1 15	
17585-115-3E 	Separador de nata FJ 60 AP 115 V	Ecrémeuse FJ60 AP 115 V	1 15	
17592 	Centrifuga lechera FJ 85 AP Economic-Line La version mas optimal en cuanto a la relacion precio/rendimiento, Caja de Plastico, Salida de PVC para natas y leche desgrasada, recipiente con capacidad para 10 litros, 85 litros por hora. Tazon superior de aluminio(seguro para alimentos), 60 W, 230 V	Ecrémeuse FJ85 AP Economique ligne La variante plus economique en prix avec la boîte en plastique, dispositifs d'écoulement pour lait et cème en PVC, récipient 10 lt, 85 l par heure, cuve supérieure en alu convient pour aliment, 60 W, 230 V	1 30	
17592-115V 	Centrifuga lechera FJ 85 AP Economic line 115 V	Ecrémeuse FJ85 AB Economique ligne, 115 V	1 30	
17594 	Centrifugadora lechera FJ 85 AP Economic-Line Operacion Manual Precio economico especial para el uso en lugares donde no haya corriente electrica, armazon de aluminio robusto, recipiente con entrada para 10 lts., 85 lts/hora, tambor de aluminio, salida para natas y leche descremada de acero inoxidable.	Ecrémeuse FJ85 Economique ligne, manuelle La variante plus economique en prix pour l'usage partout où il n'y pas de raccordement d'électricité, la boîte du moulage d'alú durable, récipient 10 l, 85 l par heure, cuve supérieure en alu convient pour aliment, dispositifs d'écoulement pour lait et crème en acier spécial.	1 30	
17584-3 	Centrifuga lechera FJ 125 EAR El modelo top de Milky con muchas ventajas. Armazon de aluminio robusto, salida de natas y leche descremada de acero inoxidable con ganchos fijos, 125 lts./hora, control totalmente electronico (inicio lento), el recipiente superior de aluminio seguro para alimentos, extremadamente silenciosa practicamente sin vibracion, pies antiderrapantes de goma para una mayor estabilidad, 70 W, 230 V	Ecrémeuse FJ 125 EAR Le premier modèle de Milky avec beaucoup avantages. La boîte du moulage d'alú durable, depositifs pour lait et crème en acier special, récipient 12 l en acier special avec crochets de fixation, 125 l par heure, électronique controle (SLOWSTART) extremement silencieuse, cuve supérieure en alu convient pour aliment, pratiquement pas de vibration, pieds en caoutchouc pour la stabilité, 70 W, 230 V	1 15	
17584-115-3 	Centrifuga lechera FJ 125 EAR 115 V	Ecrémeuse FJ 125 EAR 115 V	1 15	



Número del artículo Número d'article	Descripción	Description	VPE	€
17582-4 	Centrifuga lechera FJ 350 EAR De Milky es el unico modelo de piso en el mundo de tamaño mediano con una capacidad por hora de 350 lts y muchas ventajas mas. Recipiente de con una entrada para 22 lts. De acero inoxidable con ganchos de soporte impide cualquier tipo de derrames por descuido. Con un fuerte motor de 400 W garantiza junto con el sistema electrónico „SLOW START“ un funcionamiento tranquilo practicamente sin vibración. Pies de goma antderrapantes para una alta seguridad en la estabilidad. Con excepcion del recipiente (aluminio seguro para alimentos) son todas las partes que toman contacto con la leche son de acero inoxidable. 250 W, 230 V	Ecrémeuse FJ 350 EAR Unique modèle du monde d'une écrémeuse moyenne avec une capacité de 350 l par heure offre beaucoup avantages. Récipient 22 l en acier special avec crochets de fixation prévient tout débit. Tres forte capacité (400 W) avec controle électronique „SLOWSTART“ garantent une operation tranquille. Practicement pas de vibration. Pieds en caoutchouc pour une haute stabilité. À l'exception du cuve supérieure (en alu convenient pour aliment) tous le parts in contact avec lait sont en acier special, 250 W, 230 V	1 8	
17582-115-4 	Centrifuga lechera FJ 350 EAR 115 V	Ecrémeuse FJ 350 EAR 115 V	1 8	
17591 	Centrifuga lechera FJ 600 EAR Longlife Lo que caracteriza la exclusividad de este modelo lo explica su propio nombre „Longlife“. El motor cerrado no permite el contacto con agua o leche. El motor no tiene cepillos - la duracion y el mantenimiento del mismo esta de esta manera asegurada. El regulador externo de velocidad tiene que ser conectado para cambiar incontinuuamente el numero de revoluciones del motor (6000-7500/min). Haciendo asi posible la reaccion a los diferentes componentes de la leche como por ejemplo: el grado de grasas requeridas obteniendo el mejor resultado del producto final. Dentro de tan solo 30 segundos se puede con la ayuda de la electronica (SLOW START) llegar a la completa velocidad de trabajo obteniendo un resultado de 600 lts/hora. Todas las parte que entran en contacto con la leche (excepto del recipiente central - hecho de aluminio seguro para alimentos-) son por supuesto de acero inoxidable ya sea el armazon, el contenedor (50 lts.) con ganchos de soporte, salida de natas y leche descremada, etc. Pies de goma antiderrapante para una mayor estabilidad y extremadamente silencioso trabajo. 150 W 230 V	Ecrémeuse FJ 600 EAR Longlife L'unicité de cet modèle est manifesté par la désignation "LONGLIFE". Le moteur fermé ne peut pas etre en contact avec l'eau ou lait. Le moteur n'a pas de charbon - la durabilité est quasi illimitée. La régulation extérieure de vitesse doit etre connecté pour dérégler la vitesse de moteur en continu (6000-7600/min). Vous pouvez réagir au cas par cas à les composants comme par exemple la percentage de grasse du lait et vous pouvez obtenir un résultat plus effectif. Entre seulement 30 secondes vous pouvez arriver avec support de la régulation 600 l par heure électronique (SLOWSTART) à la pleine vitesse de travail avec une capacité de . Tous les parts en contact avec lait sont en acier special (à l'exception du cuve supérieure - en alu convenient pour aliment)	1 3	
17591-115 	Centrifuga lechera FJ 600 EAR longlife, 115 V	Ecrémeuse FJ 600 EAR 115 V	1 3	



A = FJ 600 LL
B = SPEED CONTROLLER
C = DIGITAL DISPLAY
D = SPEED SETUP
E = ON/OFF SWITCH
F = MOTOR CONNECTION
G = MOTOR SWITCH



Número del artículo Número d'article	Descripción	Description	VPE	€
13089 	Colador de leche Nr. 1 Diámetro max. 24 cm. Min. 9 cm, 3 litros, Diámetro del colador 10,5 cm.	Passoire a lait n°1 Diámetro max. 24 cm, min. 9 cm, Volume 3 l, Diámetro del tamis 10,5 cm		
13090 	Colador de leche Nr. 2 Diámetro max. 27 cm. Min. 13,5 cm, 6 litros, Diámetro del colador 14 cm.	Passoire a lait n°2 Diámetro max. 27 cm, min. 13,5 cm, Volume 6 l, Diámetro del tamis 14 cm		
13091 	Colador de leche Nr. 3 Diámetro max. 33 cm. Min. 13,5 cm 12 litros Diámetro del colador 10,5 cm.	Passoire a lait n°3 Diámetro max. 33 cm, min. 13,5 cm, Volume 12 l, Diámetro del tamis 10,5 cm		
16292 	Bidon lechero, 10 litros aluminio	Bidon a lait, 10 l aluminium		
16293M 	Bidon lechero, 15 litros aluminio	Bidon a lait, 15 l aluminium		
16294M 	Bidon lechero, 20 litros aluminio	Bidon a lait, 20 l aluminium		
16295M 	Bidon lechero, 30 litros aluminio	Bidon a lait, 30 l aluminium		
13201 	Molde de madera para mantequilla 1/4 Kg.	Moule á beurre en bois 1/4 kg	 	
13202 	Molde de madera para mantequilla 400 gr.	Moule á beurre en bois 400 g	 	
BP02 	Blisterpack BP02 Este aparato es usado para cerrar los vasos Blister con diámetro de 70 mm y 95 mm. Solo pueden ser usados vasos de PP, especiales para poder sellar en caliente las tapas de aluminio sobre vasos de PP. Después del uso apagar y dejar enfriar el Blisterpack por max. 2 horas. La capacidad depende de la rapidez en el manejo. capacidad max. 250 ciclos por hora. 220 V	Blisterpack BP02 Cet appareil sert à poser un opercule sur les godets en plastique de diámetro de 70 mm et 95 mm. Vous ne pouvez employer que des godets en PP pour pouvoir thermosouder des feuilles d'aluminium sur ces godets en plastique. Ne pas utiliser le BP02 plus de 2 heures. Le débit de cet appareil est fonction de la rapidité de l'utilisateur, la cadence maximale étant d 250 cycles per heure, 220 V		
BP02-115 	Blisterpack BP02 115 V, 60 Hz	Blisterpack BP02 115 V, 60 Hz		





Número del artículo Numéro d'article	Descripción	Description	VPE	€
13208 	Maquina para hacer Mantequilla FJ 10 Una maquina pequeña y manual practica para trabajos caseros. Todas las piezas que entran en contacto con las natas son de acero inoxidable y muy faciles de limpiar. El recipiente de 10 lts. Puede ser llenado de 1 a max. 4 lts. de natas para obtener un resultado optimal. La tapa transparente permite el control de la produccion. El switch regulador hace posible acortar o acelerar el tiempo de preparacion. Al estar lista se puede sacar el suero sobrante faclmente por el grifo. 550 W, 230 V	Baratte FJ 10 la petite et maniable baratte solutionne tous les problems dans de méage. Toutes les pièces appelées á entrer en contact avec la crème sont en acier spécial et extremement facile a nettoyer. Le récipient de 10 l doit etre rempli avec 1 à maximale 4 l de crème pour obtenir la qualité optimale. La vaste couvercle transparent permet de contrôler à tout moment le processus de barattage. Le commutateur multi positions permet de diminuer ou allonger le temps de barattage. Quand le beurre est pret le babeurre peut évacue facilement vers le robinet.	1 24	
13208-115 	Maquina para hacer Mantequilla FJ 10	Baratte FJ10, 115 V	1 24	
13208H 	Maquina para hacer mantequilla FJ10 Manual	Baratte FJ10, manuelle	1 24	
13270 	Maquina para hacer mantequilla FJ32 Rendimiento sensacional para un motor de 370 Watt. Dependiendo de la temperatura de las natas (10 a 15°C) o el contenido de grasa puede producirse la mantequilla en aprox. De 20 a 35 minutos. El aparato se apaga automaticamente despues de 35 min. La maquina puede ser llenada con un minimo de 4 lts. y un maximo de 13 lts. de nata. Por supuesto son todas las partes importantes de acero inoxidable seguro para alimentos. La tapa transparente permite el control de la produccion. El switch regulador hace posible acortar o acelerar el tiempo de preparacion. Al estar lista se puede sacar el suero sobrante faclmente por el grifo. 230 V	Baratte FJ32 Pour la puissance de moteur de 370 W la capacité de cet appareil professionnel est sensationnel. Au gré de la température de crème (10 à 15°C) ou plutot le pourcentage de grasse du crème la barattage dure entre 20 et 35 minutes. Après 35 minutes, l'appareil s'arrete automatiquement. Le récipient doit etre rempli avec 4 à maximale 13 l de crème. Toutes les pièces appelées à entrer en contact avec la crème sont de acier special convenient pour aliments. Le commutateur multi positions permet une réduction ou prolongation de barattage. Quand le beurre est pret le babeurre peut évacué facilement vers le robinet. 230 V	1 6	
13270-115 	Maquina para hacer mantequilla FJ 32, 115 V (AC Motor, 1 Stufe, 140 U/Min.), 450 W	Baratte FJ 32, 115 V (AC moteur, une étape, 140 r/min), 450 W	1 6	
13270H 	Maquina para hacer mantequilla FJ32, Manual	Baratte FJ32, manuelle	1 6	
13278 	Maquina para hacer mantequilla FJ 100C Aparato profesional con 100 lts. De capacidad. Para la preparacion de 15 hasta 50 lts. De natas en un solo proceso de manera facil y rapida. Todas las partes internas son de acero inoxidable (seguro para alimentos). La tapa transparente permite el control de la produccion. El switch regulador hace posible acortar o acelerar el tiempo de preparacion. Al estar lista se puede sacar el suero sobrante faclmente por el grifo. 1100 W. 230 V	Baratte FJ 100 C Appareil de 100 l pour l'utilisateur professionnel. Le traitement de 15 à 50 l crème est très simple. Tous les intérieurs sont évidents de acier special convenient pour aliments. Le couvercle transparent permet de contrôler le processus de barattage. Le commutateur multi positions commandant la vitesse de rotation de l'agitateur et permet de diminuer ou allonger le temps de barattage. Quand le beurre est pret le babeurre peut etre évacué vers le robinet. 1100 W, 230V	1 1	
13279 	Maquina para hacer mantequilla FJ 100 C, 750 W, 115 V 1 velocidad	Baratte FJ 100 C, 750 W, 115 V, une étape	1 1	





Número del artículo Número d'article	Descripción	Description	VPE	€
13304 	FJ 15 Eco mini pasteurizadora Aparato sencillo con un volumen para 15 lts es un pequeño pasteurizador de doble pared tambien adecuado para el uso casero. Con 2 KW elementos de calentamiento se alcanza el punto medio en aprox. 1 hora de 4° a max. 82°, 230 V	FJ 15 Eco mini pasteurisateur Cet simple appareil avec un volume de 15 l est en petit pasteurisateur à double paroi pour chaque utilisateur, aussi privé. Avec un élément chauffant de 2 KW le médium est chauffé entre environ 1 heure de 4° à 82°C au maximum. 230 V	 	
13305 	FJ 15 ECO mini pasteurizadora 115 V	FJ 15 Eco mini pasteurisateur 115 V	 	
13256 	FJ 16 Eco mini pasteurizadora La idea mas innovativa y economica en pasteurizadoras produce en corto tiempo y con un minimo de esfuerzo Leche de la mejor calidad. De 96 hasta 99,9 % de bacterias seran eliminadas sin afectar el sabor de la leche. Pies de goma antiderrapante brindan mayor estabilidad al aparato. El sistema de control regula automaticamente la temperatura por medio de un timer. Los mejores resultados se obtendran con cantidades pequeñas y medianas de hasta 16 lts. (4 galones), 230 V	FJ 16 Eco mini pasteurisateur l'innovante et extremement économique idée de pasteurisation fournit avec minimal effort le meilleur lait entre le temps plus court. 96 à 99,9 % des bactéries sont tuées sans la modificatin du gout. Pieds de caoutchouc stables veillent à un arret sur de l'appareil. La command controle automatiquement la température et la fonction au moyen de l'horologe. Les meilleurs résultats sont obtenus avec des quantités petites et moyennes jusqu'à 16 litres (4n gallons) 230 V	 	
13256-115 	Minipasteurizadora FJ16 115 V	Mini pasteurisateur FJ16 115 V	 	
13306 	FJ 45 pasteurizadora economica y queseras Esta nueva y economica solucion es un pasteurizador de doble pared, extremadamente economico y adecuado para la produccion de quesos blandos. Conexion de 380 V, 4kw, 3x6 A . El tanque de agua se puede despues de la puesta en uso regular con el display de control de temperatura. Alcanza en aprox. 1 hora von 4°C hasta maximo 85°C. Al iniciar el sistema de batido (104/Upm) alcanza una temperatura media que no provoca que se queme el contenido. Al alcanzar la temperatura programada esta se mantiene hasta que la maquina se apague.	FJ 45 economique pasteu-risateur et cuve à fromage La solution nouvelle et bonne marché d'un pasteurisateur à double parui de 45 l est extremement économique et convenient pour la production de fromage à pate molle. Connexion de 380 V, 4 KW, 3x6 A fusibles, l'eau de réservoir peut etre chauffée après le démarrage avec l'affichage de controle de température dans un délai d'environ 1 heure de 4 à 85 °C au maximum. Par le démarrage de l'agitateur (104 r/min) le médium est chauffée régulièrement. Il n'y a pas bruler. Si la température prête sur l'annonce numérique est atteinte, le contrôle de température automatique tient la température prête à elle est décoffré si longtemps.	 	
13307 	FJ 90 pasteurizadora economica y queseras La mas nueva y razonablemente economica solucion en cuanto a pasteurizadoras de doble pared para 90 lts. Asi como adecuada para la produccion de quesos suaves. Conexion 380 V, 2 x 3 kw, 3 x 6 A seguros. El tanque de agua se puede despues de la puesta en uso regular con el display de control de temperatura. Alcanza en aprox. 1,5 horas von 4°C hasta maximo 85°C. Al iniciar el sistema de batido (104/Upm) alcanza una temperatura media que no provoca que se queme el contenido. Al alcanzar la temperatura programada esta se mantiene hasta que la maquina se apague.	FJ 90 economique pasteurisateur et cuve à fromage à pate molle. Cette solution nouvelle et bon marché 90 litres pasteurisateur double parui est appropriée extrêmement économiquement à la pasteurisation et à la production des fromage. Connexion de 380 V, 2 x 3 kW, 3 x 6 A fusibles. L'eau de réservoir peut être chauffée après la mise en service avec le controle de température dans un délai d'environ 1 heure par 4° sur 85° C au maximum. Par le mise en service de l'agitateur (104 r/min) le médium est chauffé de manière égale. Il n'y a pas de bruler. Quand la température prête sur l'annonce numérique est atteint, tient le contrôle de température automatique la température prête à elle est décoffré si longtemps.	 	



Número del artículo Número d'article	Descripción	Description	VPE	€
13216	P200 Quesera Multi-usos „STANDARD SYSTEM“ Con esta quesera de 3 paredes resulta muy facil la pasteurizacion y produccion de quesos blandos. En el sistema standard se necesitan 20% de agua en promedio es decir para una quesera de 200 lts. deben entrar en las paredes intermedias 40 lts. de agua para calentar y enfriar. Con el sistema standard se alcanzan por medio del control de temperatura maxmo 82°C que son suficientes para la pasteurizacion y la produccion de quesos blandos. Con el regulador de frecuencia de revoluciones se programa las revoluciones por minuto requeridas. 380 V. Sn marcador de temperatura y sin control de procesamiento para ajustar los diferentes programas. Todas las queseras se pueden proveer en tamaños desde 300 hasta 1000 lts.	P200 cuve polyvalente pour le fromage „STANDARD SYSTEM“ Avec le système standard à trois paruis la pasteurisation et aussi la production de fromage à pate molle est tres facile. Dans le systeme standard l'eau utilisé doit représenter 20 % du médium, c'est-à-dire par exemple dans une cuve d'une contenance de 200 litres devoir exister 40 litre d'eau dans l'espace séparant les parois de la cuve pour le chauffage et le refroidissement. Avec le système standard vous atteignez par la controle de température automat. 82°C au maximum - suffisant pour la pasteuisation et lproduction de fromage à pate molle. 380 V Avec le régulateur de fréquence le régime de l'agitateur est ajusté. Sans auteur de température et commande de processus pour la réglage de différents programmes. Exécution: Touts les cuves sont de 300 à 1000 litres, dans le programme et disponibles.	1	
13276	P200A Quesera multi-uso „STANDARD SYSTEM“ , Parecida a la P200 pero con control de procesamiento para los diferentes programas de pasteurizacion y produccion de quesos. Todas las queseras se pueden proveer en tamaños desde 300 hasta 1000 lts.	P200A cuve polyvalente pour le fromage „STANDARD SYSTEM“ Comme P200 mais avec régulation de processus pour la pasteurisation et la production de fromage Toutes les cuves sont de 300 à 1000 litres, dans le programme et disponibles	1	
13213	P200A Quesera multi-uso „STANDARD SYSTEM“ , Parecida a la P200 pero con control de procesamiento para los diferentes programas de pasteurizacion y produccion de quesos asi como display para mostrar la temperatura. Todas las queseras se pueden proveer en tamaños desde 300 hasta 1000 lts.	P200AP cuve polyvalente pour le fromage „STANDARD SYSTEM“ Comme P200 mais avec régulation de processus pour la pasteurisation et la production de fromage et auteur de température. Toutes les cuves sont de 300 à 1000 litres, dans le programme et disponibles	1	
13244	P50 EC Quesera multi-uso para quesos y yoghurt „CLOSED SYSTEM“ Este es el modelo top. La quesera (cuba) de 3 paredes es llenada con agua solamente una vez lo que representa el 4% del volumen de la cuba lo que significa que en una de 100 lt de capacidad debe haber 4 litros de aguas en el espacio entre las paredes. El agua permanentemente se mantiene en la cuba y el enfriamiento es hecho por medio de un intercambiador de calor. Con este sistema el calentamiento y enfriamiento es más rápido y por lo tanto el consumo de energía y de agua es menor. En este sistema cerrado el elemento calentador tiene una vida más larga. Con este se alcanza 100 C . Y se puede pasteurizar leche, producir queso y yogurt. Todas las queseras se pueden proveer en tamaños desde 50 hasta 1000 lts.	P50 EC cuve polyvalente pour fromage et yaourt „CLOSED SYSTEM“ Cet système est absolument le premier modèle. La cuve à trois paruis est remplie seulement 1 fois, doit exister p.ex. et ce, avec 4 % eau du médium, c.-à-d. avec une cuve de 100 l dans le paruis 4 l d'eau. Cette eau reste en permanence dans la cuve. le refroidissement a lieu de moyen des échangeurs de chaleur. Résultat: encore moins d'énergie et encore moins de consommation d'eau, cauffant encore plus rapidement, un durée de vie plus longue de la cartouche chauffante. 380. Une commande de processus pour différents programmes est intégrée. Avec le closed système vous pouvez atteindre jusqu'à 100 °C à pasteurizer e produire fromage et yaourt. Toutes les cuves sont de 50 à 1000 litres, dans le programme et disponibles.	1	
13245	P50 ECP Quesera multi-uso para quesos y yoghurt „CLOSED SYSTEM“ Parecida a la P50 EC pero con Impresora de temperatura. Todas las queseras se pueden proveer en tamaños desde 50 hasta 1000 lts.	P50 ECP cuve polyvalente pour fromage et yaourt „CLOSED SYSTEM“ Comme 50 EC mais avec auteur de température. Toutes les cuves sont de 50 à 1000 litres, dans le programme et disponibles.	1	
13246	Cubas multi-usos P100 EC	Cuve polyvalente P100EC	1	
13247	Cubas multi-usos P100 ECP	Cuve polyvalente P100ECP	1	
13248	Cubas multi-usos P200 EC	Cuve polyvalente P200EC	1	
13249	Cubas multi-usos P200 ECP	Cuve polyvalente P200ECP	1	





Número del artículo Número d'article	Descripción	Description	VPE	€
13219	Set de accesorios para la producción de queso para los modelos Standard y Closed System a partir de 200 lts. Un sistema de engranaje (planet) , una lira automática para cortar queso (NIRO) y una red para quesos suaves que facilitan su trabajo en la producción de quesos. El set de accesorios deberá pedirse al mismo tiempo de ordenar la quesera. La instalación posterior aumenta los costos y por eso no recomendable.	Set d' assecoires pour la production de fromage avec les modèles Standard et closed système a partir de 200 l Un engranaje planetario, una harpe de fromage automática (NIRO) et un réseau pour le fromage à pâte molle facilitent votre travail lors de la production de fromages. Le set d' accessoires doit déjà être ordonné lors de la commande de la cuve. Une installation supplémentaire est extrêmement coûteuse et n'est pas recommandée.	1	
13206	Presna para queso FJ 2 /50 PCP El queso se presnara en la forma requerida con la presna neumática de una manera muy fácil. Muy importante para la funcionalidad es la presión de aire . La manguera de aire debe de ser posible no mas larga de 5 mts. y la presión de aire no debe pasar los 9 bar. Los moldes ya rellenos de queso se colocaran en la superficie de trabajo de aprox. 700x1000x650 mm, de manera que el cilindro pueda presionar en el centro del molde.	Presse à fromages FJ2/50 PCP Le fromage est pressé facilement avec la presse de fromage pneumatique dans les formes. De façon décisive pour la caractères fonctionnelles est toujours la pression de l'air. La conduite aérienne ne devrait pas être le plus longtemps possible que 5 m, la pression de l'air ne doit pas dépasser 9 bar. Les formes de fromages remplies sont placées sur environ de 700x1000x650 mm surface de travail sorte que le cylindre puisse presser au milieu de la forme.	1	
13000	Fabrica de quesos amateur con presna. Con el modelo de principiantes – Kit fábrica de queso – Ud puede empezar a producir su propio queso, este Kit se incluye todo lo necesario para procesar hasta 10 litros de leche. Incluye: 1 pc. Presna de madera, 2 moldes de cerámica con tapa y filtros de tela, 2 termómetros pequeños, 1 Cuajador de queso 50 ml, 1 bolsa de cultivo de queso congelado y deshidratado, 1 bolsa de cultivo de yogurt congelado y deshidratado, 2 libros.	Set d'hobby de fromage avec presse Le starter set contient tout pour le traitement de 10 l du lait. Se composant de 1 pièce de presse de fromage de bois, 2 formes de fromage en plastique avec couvercle et le chiffon de fromage, 2 petits thermomètres, 1 présure liquide 50 ml, 1 sachet de culture de fromage lyophilisé, 1 sachet de yaourt lyophilisé, 2 livres.	1	

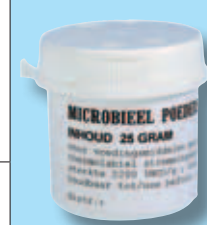
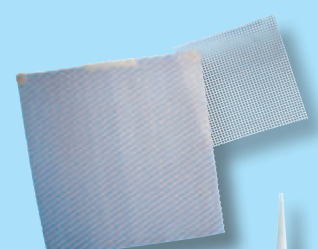
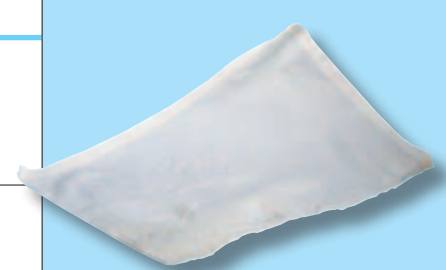
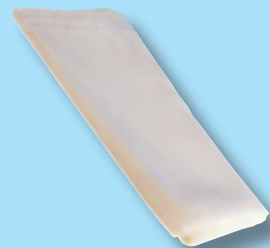


1	13040		Molde circular de 4 pzs., redondos, cilíndricos, 110 x 110 x 110	Moule circulaire (4 pièces) , circulaire, cylíndrique, 110 x 110 x 110	1	
2	13041		Molde circular con tapa por pieza, redondo, cilíndrico 82 x 82 x 90	Moule circulaire avec couvercle par pièce circulaire, cylíndrique, 82 x 82 x 90	1	
3	13042		Molde circular con tapa por pieza, redondo, cilíndrico 110 x 110 x 90	Moule circulaire avec couvercle par pièce circulaire, cylíndrique, 110 x 110 x 90	1	
4	13043		Molde circular con fondo (3pzs.), redondo, cilíndrico 190 x 180 x 93	Moule circulaire avec fond (3 pièces) circulaire, cylíndrique, 190 x 180 x 93	1	
5	13044		Tapas por pieza para Art. 13043, 188 x H 50	Couvercle par pièce , pour 13043 188 x A 50	1	
6	13045		Molde circular con fondo y tapa por pieza, redondo, cilíndrico, 200 x 200 x 150	Moule circulaire avec fond et couvercle per pièce , circulaire, cylíndrique, 200 x 200 x 150	1	
7	13047		Taza, 10cl (10 pzs.) redondo, cónico 60 x 50 x 54	Gobelet 10 cl (10 pièces) circulaire, cylíndrique, 60 x 50 x 54	1	
8	13048		Taza, 25cl (10 pzs.) redondo, cónico 80 x 70 x 70	Gobelet 25 cl (10 pièces) circulaire, cylíndrique, 80 x 70 x 70	1	
9	13049		Taza, 50cl (10 pzs.) redondo, cónico 90 x 70 x 107	Gobelet 50 cl (10 pièces) circulaire, cylíndrique, 90 x 70 x 107	1	
10	13051		Taza, 70cl (5 pzs.) redondo, cónico 100 x 82 x 108	Gobelet 70 ml (5 pièces) 100 x 82 x 108	1	
11	13052		Molde Circular pequeño (10 pzs.) redondo 70 x 65 x 40	Moule circulaire, petit (10 pièces) rond, 70 x 65 x 40	1	
12	13053		Canasta pequeña (5 Pzs.) redondo, cónico 115 x 90 x 80	Moule en forme de panier, petit (5 pièces) rond, conique, 115 x 90 x 80	1	
13	13054		Canasta grande (5 Pzs.) redondo, cónico 145 x 110 x 93	Moule en forme de panier, grand (5 pièces) rond, conique, 145 x 110 x 93	1	
14	13055		Gauda bebé con tapa. (3 Pzs.) cilíndrico, redondeado 100 x H 70	Moule à mini-gouda avec couvercle (3 pièces) rond, arrondi, 100 x 70	1	
15	13056		Briqueta (5 pzs.) rectangular, cónico 80 x 155,58 x 145,70	Briquet (5 pièces) , rectangular, conique, 80 x 155,58 x 145,70	1	
16	13057		Pirámide (5 pzs.) cuadrado, cónico 85 x 57 x 80	Pyramide (5 pièces) , carré, conique 85 x 57 x 80	1	
17	13058		Forma de corazón (5 pzs.), ligeramente cónico 100 x 45	Moule en forme de coeur (5 pièces) coeur, facilement conique 100 x 45	1	
	13059		Moldes para queso paquete de lujo 17 moldes con formas diferentes y colchones para escurrir principalmente para quesos frescos, incluye receta.	Moule de fromage, avantage 17 formes divers et un paillet à égoutter, surtout pour fromage frais, incl. composition	1	



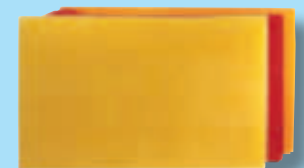
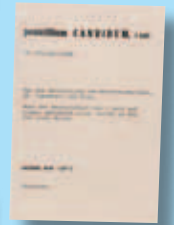
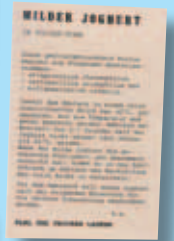
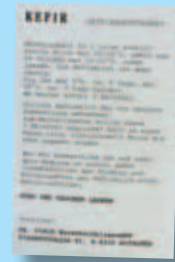


Número del artículo Número d'article	Descripción	Description	VPE	€
13034 	Telas para queso 35 x 35 cm (3 pzs.) Las telas para quesos hechas de algodón, son absolutamente necesarias, ya que previene que la cuajada tape los huecos de los moldes y por tanto el suero no puede escurrir.	Toile à fromage 35x35, (3 pièces) Les toiles à fromage en coton empêchent le caillé d'obstruer les trous des moules à fromage et ainsi d'entraver l'écoulement du lactosérum.		
16462 	Telas para queso 60 x 60 cm (3 pzs.)	Toile à fromage 50 x 50 (3 pièces)		
13036 	Telas para queso 75 x 75 cm (3 pzs.)	Toile à fromage 75 x 75 (3 pièces)		
16463 	Telas para queso 105 x 105 cm (3 pzs.)	Toile à fromage 105 x 105 (3 pièces)		
13065 	Funda Pequeña (2 pzs.) aprox. 25 x 33 cm Estas permiten, el perfecto escurrimiento del suero en la producción de cuajada.	Sac d'égouttage, petit (2 pièces) 25 x 33 cm les sac d'égouttage permettent un parfait écoulement du lactosérum lors de la préparation de fromage blanc.		
13066 	Funda Grande (2 pzs.) aprox. 32 x 48 cm	Sac d'égouttage, grand (2 pièces) 32 x 48 cm		
13067 	Funda Extra grande aprox. 50 x 90 cm	Sac d'égouttage, extra environ 50 x 90 cm		
13061 	Colchones para queso 100 cm por metro Es un soporte ideal de plástico para la producción de queso mientras que el suero se puede escurrir sin problemas.	Tapis d'égouttage, par mètre Le tapis d'égouttage est le support idéal de matière plastique avec la production de fromage parce que le petit lait peut couler sans problème		
13062 	Colchones para queso 20 x 20 cm (2 pzs)	Tapis d'égouttage 20 x 20 cm (2 pc.)		
13019 	Cuajo líquido 50 ml La utilización de cuajo de quesos permite que la leche cuaje, esto significa que se ponga espesa. El cuajo tiene la ventaja que puede ser medido mas fácilmente y también es mas durable y no caduca.	Présure liquide 50 ml L'utilisation de présure de fromage sert à coaguler en plus le lait laisser épais. Le présure a l'avantage qu'il peut être proportionné plus facilement et est pratiquement sans limite durable.		
13021 	Cuajo líquido 250 ml	Présure liquide 250 ml		
13022 	Cuajo en polvo 25 g El cuajo en polvo tiene una muy alta concentración. Por lo tanto recomendamos el uso de cuajo en polvo cuando va a trabajar con mas de 100 lit en por vez en el procesamiento de quesos.	Présure en poudre, 25 g Présure en poudre a une concentration tres élevée et devrait être utilisée seulement alors si plus de 100 litres de lait dans une phase sont traités à de fromage.		
13023 	Cuajo en polvo 125 g	Présure en poudre 125 g		
13024 	Cultivo para queso en paquetes de 3 pzs. Estos cultivos se los usa especialmente para la producción de quesos ácidos, los cuales comparados a los quesos hechos con cuajo tiene una consistencia más frágil. Para la producción convencional de quesos se recomienda el uso de estos cultivos junto con el cuajo, ya que el rendimiento por leche es mayor.	Culture de fromage (3 pièces) Pour la production du fromage aigre qui montre contrairement à de fromage de présure une constance friable. Il recommande de s'utiliser pour la production de fromage normale une culture aussi bien que la présure puisque la production du lait est plus grande.		
13025 	Cultivo para Yogurt en paq. de 3 pzs. Este es un cultivo, que de acuerdo a lo que dice en el empaque, con un litro nos puede servir de cultivo de arranque por 3 o 4 meses.	Culture de yaourt (3 pièces) Le contenu d'un emballage après guide donne un litre yaourt qui de 3 à 4 mois peut être réutiliser comme ammorces pour la production de yaourt.		





Número del artículo Número d'article	Descripción	Description	VPE	€
13026 	Cultivo Cefir El Kefir es una bebida nutritiva de agradable sabor que esta lista para consumo apenas se lo termina de producir.	Culture de Képhir Kephir est une boisson appétissante et nourrissante qui est prêt a boire après la production.		
13027 	Cultivo para Yogurt „suave y dietético“ Este tiene un sabor mas suave que los otros, y es un cultivo mixto.	Culture de yaourt mild Fitness Cette culture mild Fitness se distingue par son gout doux, est une culture mixte.		
13016 	Caballo Gris Este cultivo se lo usa para hacer el queso conocido como caballo gris, similar al queso azul bavaria. El cultivo normalmente se lo disuelve en agua salada y luego se lo agrega a la leche.	Moissure bleue La culture de moisissure bleue est utilisée pour le fromage de moisissure bleue, p.ex. de Bavaria Blue. Elle est résolue généralement dans l'eau salée et jointe au lait le fromage ensuite.		
13017 	Caballo blanco Se lo usa para la producción de queso caballo blanco, similar al camembert. Este cultivo se lo disuelve en agua con sal y una vez que los quesos están en los moldes se lo esparce sobre estos.	Moissure blanche La culture de moisissure blanche est utilisée pour la production de fromage de moisissure blanche, p.ex. De Camembert. Cette culture deviendra le mieux résolue dans l'eau salée et après former des pains de fromage celle-ci arrosé avec la culture.		
13018 	Grasa roja Se lo usa para la producción de quesos de grasa roja, así como el Schloos, este cultivo también se lo disuelve en agua con sal y pequeñas cantidades se agregan a la leche, luego también cuando el queso está casi listo se esparce sobre el mismo.	Lubrifiant rouge La culture de lubrifiant rouge est utilisée pour la production des fromage de lubrifiant rouge, p.ex. fromages de serrure. Elle est dissoute dans l'eau salée et jointe d'une part dans la faible quantité au lait de fromage et d'autre part quelque fois arrosée ainsi le fromage fini.		
13028 	Capa de queso amarilla Es una cobertura para mantener los quesos duros libres de pesticidas, la capa forma una piel muy fina sobre la corteza del queso y mantiene los germentes y otros elementos dañinos fuera del queso mientras este madura.	Revetement de fromage, jaune Le revêtement de fromage sert d'enrobage sans pesticide pour le fromage en tranches. Le revêtement de fromage forme une peau mince sur l'écorce de fromage et tient les corps étrangers et le germes du fromage pendant lui munit		
13029 	Capa de queso transparente	Revetement de fromage, transparent		
13030 	Esponja para aplicar las capas	Èpange visant charger		
13031 	Cera transparente, por Kilo Sirve para obtener una cobertura en los quesos duros. La cera se la entrega en bloques. Tomar en consideración que los bloques no siempre tienen el mismo tamaño y por lo tanto se la vende en kg. Aplicación: La cera debe ser calentada y los quesos una vez secos luego de la inmersión en salmuera se sumergen en la cera.	Cire de fromage sans couleur, par kg. La cire de fromage sert à l'erobage de fromage en tranches. La cire est livrée dans les blocs est vendue par kg. Le cire de fromage est chauffée et le fromage séché est plongé après le bain d'eau salée dans la cire.		
13032 	Cera amarilla por Kg.	Cire de fromage, jaune par kg		
13033 	Cera roja por Kg.	Cire de fromage, rouge par kg		
13008 	Lira para quesos en plástico Esta sirve para dividir la cuajada en trozos.	Harpe de fromage en plastique sert à la distribution de la coupure de fromage, soit du lait stupéfait.		





Número del artículo Número d'article	Descripción	Description	VPE	€
13077 	Higrómetro Usado para medir la humedad en el cuarto de maduración.	Hygrometre capillaire Sert a mesurer l'humidity de l'air regnant dans la salle de maturation.	1	
13068 	Termómetro pequeño para quesos 0-60°C	Petit thermometre a fromage 0-60°C	1	
13069 	Termómetro pequeño para quesos 0-100°C	Petit thermometre a fromage 0-100°C	1	
13071 	Termómetro Flotante 0-50°C	Thermometre flottant 0-50°C	1	
13072 	Termómetro Flotante 0-100°C	Thermometre flottant 0-100°C	1	
13073 	Termómetro Flotante con cubierta de protección plástica 0-100°C como protección	Thermometre flottant 0-100°C avec coque de protection en plastique	1	
30656C 	Termómetro Lechero resistente a altas temperaturas digital -50 hasta +20°C		1	
60073 	Tina de lavado 65 lts. 74 x 52 x 25 cm, tinas plásticas de alta calidad para el lavado de recipientes contenedores de leche y otros equipos lecheros.	Bac de rincage, 65l , 74 x 52 x 25 cm en matiere plastique Hostalen de haute qualite, pour le nettoyage des bidons a lait et de tous vos appareils et equipements de laiterie.	1	
60074 	Consola de pared para tina de lavado para 65 lts.	Support mural pour bac de rincage 65 l	1	
60075 	Tina de lavado 100 lt. , 100 x 62 x 28 cm, tinas plásticas de alta calidad far el lavado de recipientes contenedores de leche y otros equipos lecheros.	Bac de rincage en matiere plastique Hostalen de haute qualite, pour le nettoyage des bidons a lait et de tous vos appareils et equipements de laiterie.	1	
60076 	Consola de pared para tina de lavado para 100 lts.	Support mural pour bac de rincage 100 l	1	
30623 	Delantal lechero de plástico blanco , 85 x 120 cm Ideal para mantener la asepsia y limpieza, multiuso e impermeable por ambos lados.	Tablier de traite, blanc , 85 x 120 cm, en matiere plastique pour une hygiene optimale, adapte a maintes utilisations, impermeable a l'eau sur les deux faces.	1	
18366 	Cepillo para pezonera Facilita la limpieza	Brosse pour embonts de trayeuse	1	
18367 	Limpiador para manguera, largo 140 cm, modelo largo	Dispositif de nettoyage des tuyaux a lait long (140 cm)	1	
18368 	Limpiador para manguera, corto 30 cm, modelo corto	Dispositif de nettoyage des tuyaux a lait court (30 cm)	1	
13092 	Set de Cepillos 4 pzs. Compuesto de los siguientes accesorios: Cepillo para pezoneras, cepillo redondo, limpiador para manguera, largo y corto.	Set de brosses Le set de brosses comprend les articles suivants: Brosse a embonts de trayeuse, Brosse ronde, 2 dispositifs de nettoyage des tuyaux – un petit et un grand.	1	





Alle Preise inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten. Satz- und Druckfehler vorbehalten.

Art.-Nr. 13104



FRANZ JANSCHITZ GES.M.B.H.
Eisenstraße 81 • 9330 Althofen • Austria
Tel. +43(0)4262-2251-0 • Fax. +43(0)4262-2251-13
office@janschitz-gmbh.at

www.janschitz-gmbh.at

Equipos y Utensilios Loki Ltda.

Tel. 2232-5049

ventas@loki.co.cr