

Домашние бытовые сыроварни-пивоварни «МАГАРЫЧ»

В нашей сыроварне-пивоварне Магарыч вы можете приготовить абсолютно все виды кисломолочной продукции и множество видов пива, либо просто произвести пастеризацию молока с дальнейшим охлаждением.



1. Внешний бак
2. Внутренний бак
3. Регулятор мощности

Технические характеристики:

Максимальная вместимость бака№2 - 18 литров

Максимальная вместимость бака№1 - 30 литров

Способ нагрева – Электрический

Напряжение – 230 В/ 50 Гц

Мощность – 2 кВт

Максимальная температура нагрева – 90°C

Комплектация

1. Бак электрический с крышкой для воды, ёмкостью 30л – 1шт.
2. Бак внутренний 18л – 1шт.

Принцип работы:

1. Установите сыроварню на устойчивую поверхность.
2. Присоедините шланги к охлаждающим штуцерам на баке№1.
3. Вставьте бак№2 в бак№1
4. Заполните бак №2 молоком или суслом
5. Заполните бак№1 холодной проточной водой.
6. Подключите аппарат к сети питания и настройте его на нагрев, установив необходимую температуру.

Когда сыроварня достигнет заданной температуры, она перейдет в ждущий режим, и установленная температура будет поддерживаться автоматически. Температура

молока/сусла будет плавно достигать температуры внешнего водяного контура. Контроль над процессом осуществляйте с помощью термометра.

7. Закончив пастеризацию, молоко/сусло необходимо охладить, пустив для этого водопроводную воду.
8. Откройте сыроварню, всыпьте в бак№2 пакет с закваской, перемешайте и закройте устройство.
9. В зависимости от выбранной закваски выберите температурный режим, выставьте его и ждите, пока сырная закваска разделит молоко на фракции. (Температуру и время работы закваски читайте в прилагаемой к ней инструкции).

Режимы пастеризации:

ВАЖНО! Процесс сыроварения и пивоварения может меняться от разных факторов, в т.ч. и от объема и жирности молока либо плотности начального сусла (для пива). Поэтому при использовании аппарата необходимо контролировать процесс пастеризации с помощью термометра.

Режимы пастеризации различны: от длительной (нагрев молока до 62-68 С) и до сверхбыстрой (до 90 С), отчего уменьшается или увеличивается время обработки сырья. Здесь вы сами сможете выбрать нужный вариант обработки, а также выставлять свои температурные режимы.