

EGLI

EGLI AG
WILERSTRASSE 7
CH-9606 BÜTSCHWIL
SWITZERLAND

TEL. +41 (0)71 983 55 33
FAX +41 (0)71 983 15 65
www.egliag.com
info@egliag.com



Butter Making Machine Butterungsmaschine Butyrateur



Butter Making Machine

Construction

Stainless steel design on level adjustable feet. Built-up design for each processing stage with frequency controlled drives. Heavy-duty design with low vibration. Design for easy maintenance.

Churning section

The cream is pumped at the rear end of the cylinder. It is immediately pressed outward against the cylinder wall and forced forward. This action of the beater churns the cream into butter grains and butter milk.

The churning section consists of a horizontal cylinder and a beater.

Separating section

The separating sections separates buttermilk and butter grains. The speed controlled drum conveys the grain by special welded elements to the next section.

The separating section consists of a horizontal, rotating cylinder. With the post-churning section and a draining section with sight glass and lightening.

Working section 1

In this section the buttermilk is worked out of the butter. The butter is kneaded gently. The working section 1 consists of an extra long buttermilk separation section with cooling jacket, a highly efficient squeeze-drying block to eliminate all the buttermilk, the kneading part with mixing elements, perforated plates and dosing connections for water, salt, cultures, etc.

Vacuum chamber

By maintaining suitable vacuum in the chamber connecting the two working sections, it is possible to achieve a low air content in the butter. This improves the shelf life and appearance of the butter.

Working section 2

The final kneading of the butter takes place in the working section 2.

The working section 2 consists of a long cooled tube with two counter rotating augers to ensure the correct moisture distribution.

Butterungs- maschine

Konstruktion

Rostfreie Stahlkonstruktion auf höhenverstellbaren Kalottenfüssen. Aufbau der verschiedenen Stufen im Baukasten-system mit frequenzgesteuerten Antrieben. Stabiles und vibrationsarmes Konzept. Wartungsfreundliche Konstruktion.

Butterungszyylinder

Die Einführung des Rahmes erfolgt über einen Zentraleinlass in den Butterungszyylinder und wird sofort nach Eintritt an die Zylinderwände gespritzt und anschliessend nach vorne gefördert.

Der Butterungszyylinder besteht aus einem horizontalen Zylinder und einem Schläger.

Trennzone

In der Trennzone werden Buttermilch und Butterkorn separiert. Die stufenlos regulierbare, gekühlte Trommel fördert mittels eingeschweisster Schrägelemente das Butterkorn vorwärts. Die Trennzone besteht aus einer Trommel für die Ausbutterung des Butterkorns und einer Separiertrommel mit Frontschauglas und Lampe.

Knetzone 1

In dieser Zone erfolgt das Auspressen der Buttermilch sowie das Zusammenkneten der Butter. Die Knetzone 1 besteht aus einer langen, gekühlten Zone für die Buttermilch-Separierung, einer anschliessenden Knetzone mit Mischflügeln, Siebplatten und Dosierschlüssen für die Zudosierung von Wasser, Salz, Kulturen, etc.

Vakuumszone

In der Vakuumszone wird der Luftgehalt der Butter entscheidend reduziert, auch zur Verhinderung von schichtiger Butter.

Knetzone 2

In dieser Zone erfolgt das Fertigkneten der Butter. Die Knetzone 2 besteht aus einer langen, gekühlten Zone mit Förderschnecken zur Feinverteilung des Wassers.

Butyrateur

Construction

Conception en acier inoxydable, sur pieds réglables. Conception adaptée à tous les stades du procès avec transmission par fréquenceur. Conception robuste, anti vibration. Conçu pour une maintenance facile.

Section baratte

La crème est pompée à l'arrière du cylindre. Elle est battue contre les parois du cylindre. Cette agitation permet la formation des grains de beurre et du babeurre.

Le cylindre de barattage est constitué d'un cylindre horizontal et d'un batteur.

Section séparateur

Le séparateur permet de séparer les grains de beurre du babeurre.

Le tambour à vitesse contrôlé transmet les grains à la section suivante.

Le séparateur est constitué d'un cylindre rotatif horizontal (avec zone de post barattage) et d'une section de drainage avec un hublot et un éclairage.

Section de travail 1

Dans cette section, le babeurre est extrait du beurre. Le beurre est malaxé en douceur. Cette partie est constituée d'un très long tube pour la séparation du babeurre avec une double enveloppe refroidissante, d'un presseur d'égouttage très performant qui évacue la totalité du babeurre, d'un pétrin avec mélangeurs, plateaux perforés et doseurs pour l'eau, le sel, les ferments, etc...

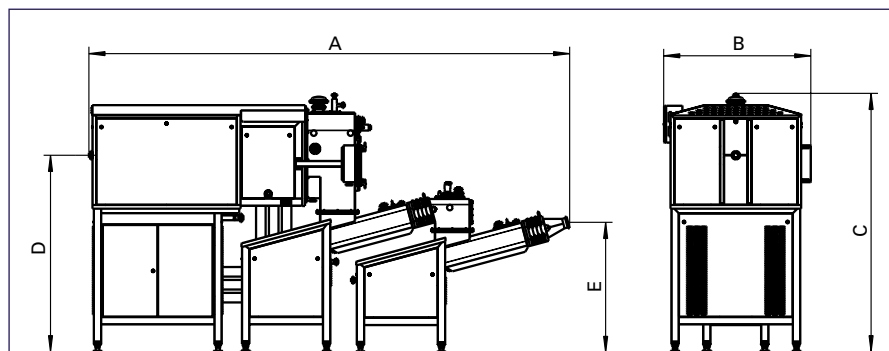
Zone de vide

En créant le vide entre les deux section de travail, cela permet d'éliminer le maximum d'air du beurre, améliorant ainsi sa durée de conservation et son apparence.

Section de travail 2

Le malaxage final du beurre à lieu dans cette section de travail 2.

Cette partie est constituée d'un long tube de refroidissement, avec deux vis sans fin qui assurent une bonne répartition de l'eau.



Type	Cream quantity	Drive power					
Typ	Rahmmenge	Antriebsleistung	A	B	C	D	E
Type	Quantité de crème	Puissance de l'entraînement	mm	mm	mm	mm	mm
EKB	ltrs	kW					
500	500	10	3200	1000	1500	1100	900
1000	1000	15	3800	1200	2000	1500	1100
2000	2000	20	4400	1400	2400	1900	1250
4000	4000	30	5300	1600	2800	2150	1400
6000	6000	50	7000	2200	3500	2400	1500
8000	8000	60	8000	2200	3500	2400	1650
10000	10000	70	9500	2500	4000	2700	1800

EGLI

EGLI AG
WILERSTRASSE 7
CH-9606 BÜTSCHWIL
SWITZERLAND
TEL. +41 (0)71 983 55 33
FAX +41 (0)71 983 15 65
www.egliag.com
info@egliag.com