



фабрика

ДОКТОР ГУБЕР

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ СЫРОДЕЛИЯ

ГОТОВЬТЕ НАТУРАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ
НА ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ
ОБОРУДОВАНИИ

 doctorguber.ru

 info@doctorguber.ru

 8-800-100-88-48





фабрика

ДОКТОР ГУБЕР

Фабрика «Доктор Губер» - производственное предприятие, мы разрабатываем, проектируем и изготавливаем коммерческое и бытовое оборудование для разных отраслей, в том числе и для молочной отрасли

- На рынке с 2008 года.
- Производство полного цикла в г. Санкт-Петербург.
- Собственное конструкторское бюро.
- Более 50 запатентованных изобретений.

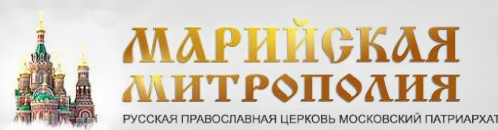
Мы производим широкий ассортимент оборудования для производства кисломолочных продуктов

Сыроварни, сыроизготовители, ванны пастеризации, оборудование для масла и творога, емкостное оборудование.

А также весь спектр необходимых аксессуаров: лиры, ножи, пластины для подпрессовки, книжки для сдвига зерна, сырные формы для любых видов сыров.

НАШИ КЛИЕНТЫ:

УГМК
argo



Валаамъ



levrana
N A T U R A L

ESTEL



LADOGA

BELUGA
NOBLE RUSSIAN VODKA

ГЕОМ

АС



ХЛЕБНАЯ
СЛЕЗА



TATSPIRTPROM

Омск
ВИНПРОМ

СЛВЗ



ALISA BON





фабрика

ДОКТОР ГУБЕР

КРАФТОВЫЕ СЫРОВАРНИ

Профессиональное решение для всех видов сыров, творога, йогурта, кефира, сметаны и прочих молочных продуктов

- Твердый сыр (выход до 11%)
- Мягкий сыр (выход до 20%)
- Йогурт (выход до 100%)
- Творог (выход до 25%)

Компактные габариты как для домашних, так и для фермерских производств

Сыроварня Доктор Губер 45л

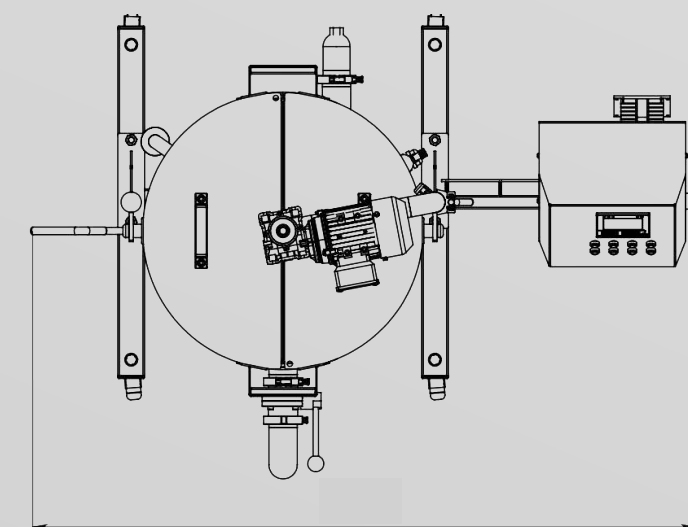
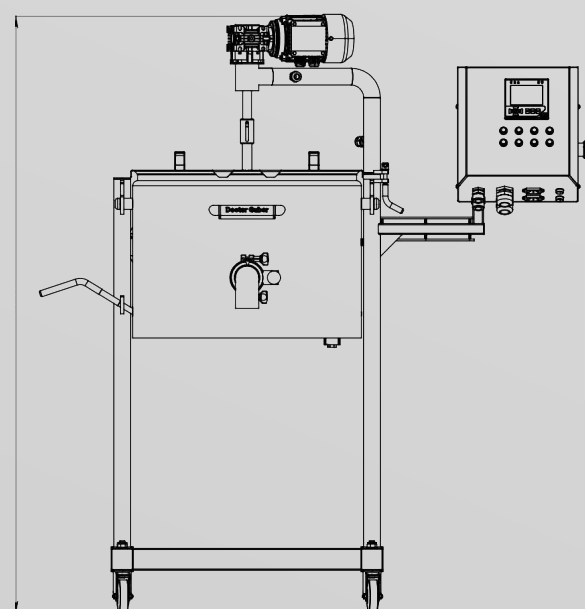
Внутренний размер ванны:

Ø 498, высота 244 мм

Наружный размер ванны:

Ø 520, высота 362 мм

1356



1240

Сыроварня Доктор Губер 120л

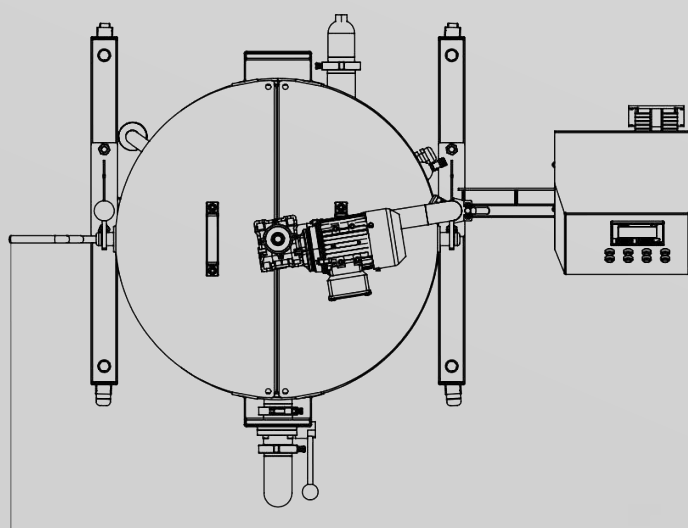
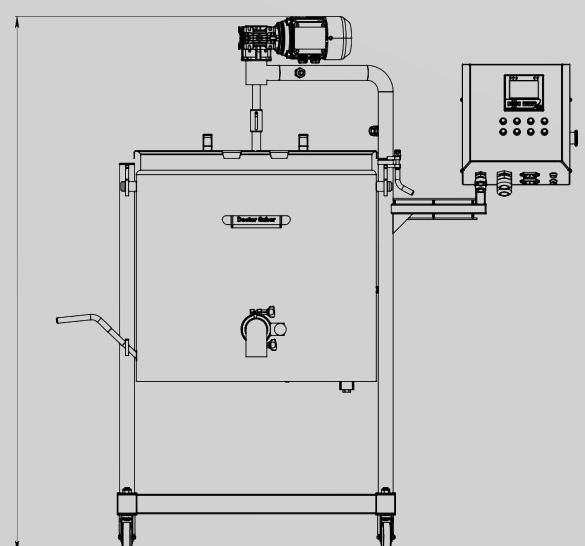
Внутренний размер ванны:

Ø 588, высота 454 мм

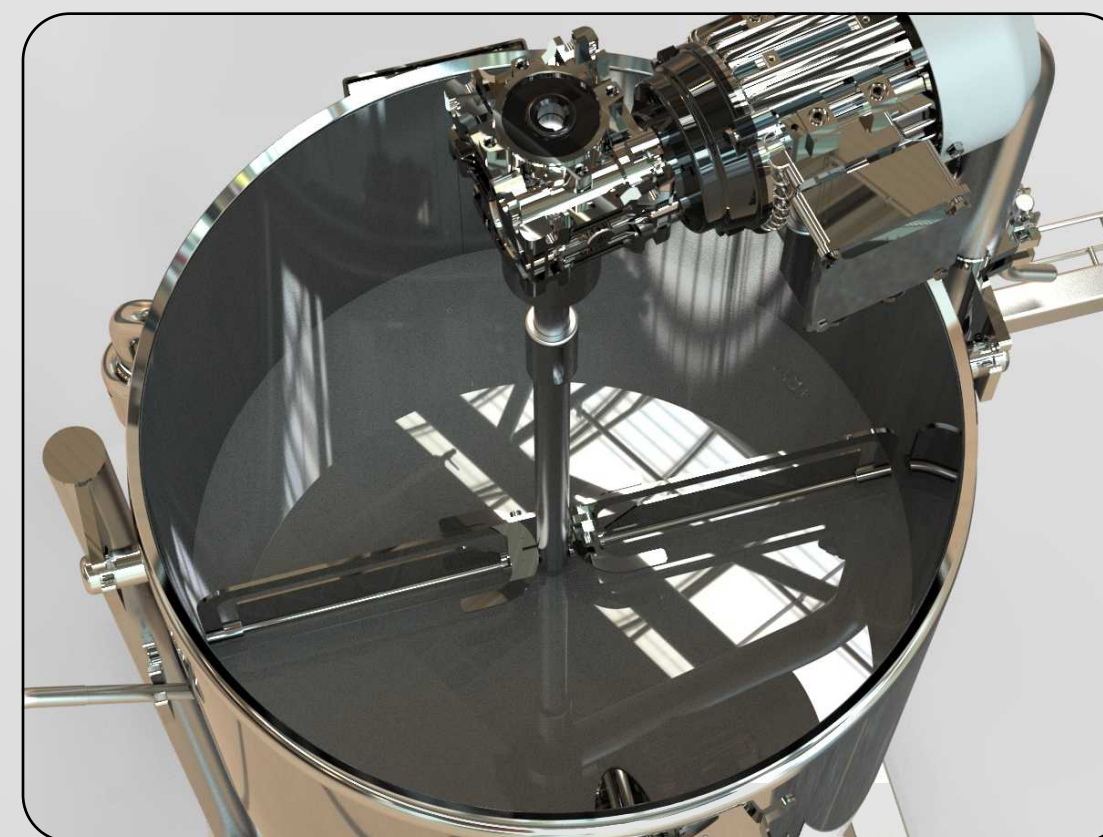
Наружный размер ванны:

Ø 610, высота 542 мм

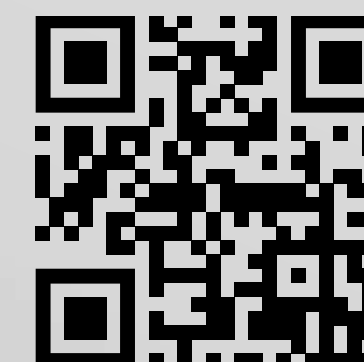
1362



1322



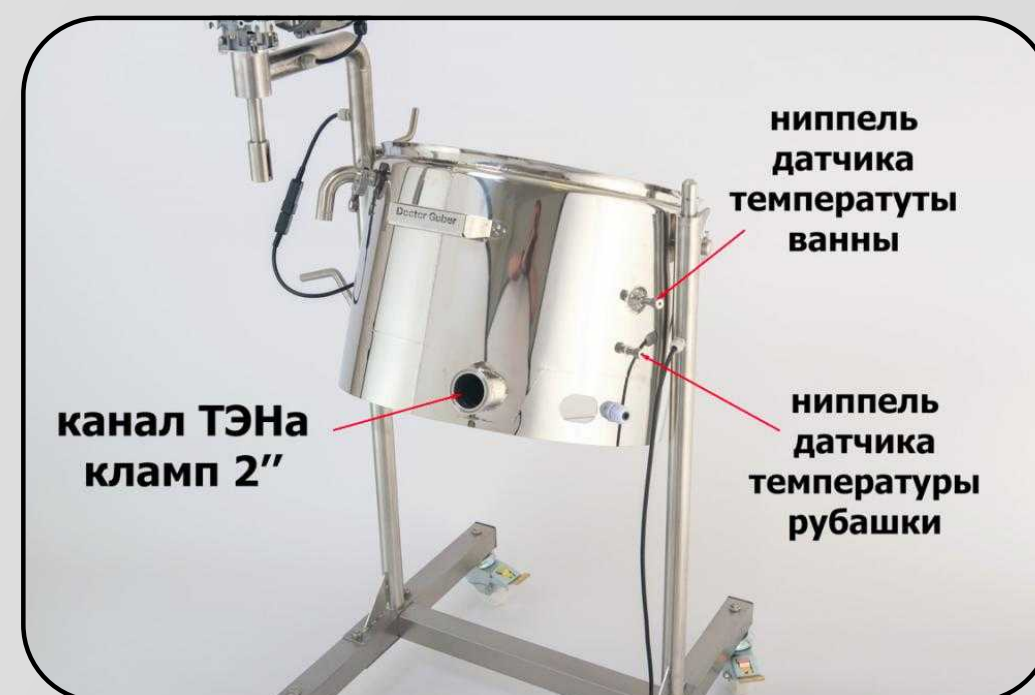
КАТАЛОГ
ОБОРУДОВАНИЯ



ПРОДУМАННАЯ КОНСТРУКЦИЯ ДЛЯ КОМФОРТНОЙ РАБОТЫ

Оборудование конструируется на основе понимания технологических процессов приготовления сыра:

- Пароводяная рубашка обеспечивает равномерный и щадящий нагрев без пригорания.
- Электрическая реверсная мешалка равномерно перемешивает сырное зерно.
- Многоступенчатый нагрев для сыров с разными температурными режимами (например, бри, гауда, пармезан и др.)



ВОЗМОЖНОСТИ АВТОМАТИКИ

- 1 Ручной режим** — полное управление нагревом, мешалкой и клапаном
- 2 Пастеризация** — автонагрев, выдержка и охлаждение до нужной температуры
- 3 Термостат** — поддержание температуры с функцией нагрева и охлаждения



фабрика

ДОКТОР ГУБЕР

КАТАЛОГ



РЕШЕНИЯ ПОД КЛЮЧ

Производим комплексы оборудования под любые производственные задачи





фабрика

ДОКТОР ГУБЕР

ПОДБЕРЕМ РЕШЕНИЕ ПОД ЛЮБУЮ ЗАДАЧУ!

Специалисты «Доктор Губер» помогут подобрать оборудование, соответствующее вашим производственным задачам.

Мы предлагаем не только само оборудование, но и комплексное сопровождение:

- консультации
- разработка дизайн-проекта с расстановкой оборудования под ваше помещение
- логистика
- шефмонтаж и запуск оборудования
- обучение персонала
- техническая поддержка на всех этапах сотрудничества

Помогаем получить гранты на покупку сыроварен!



СВЯЗАТЬСЯ:

 doctorguber.ru

 info@doctorguber.ru

 [8-800-100-88-48](tel:8-800-100-88-48)

ООО «ГУБЕР»

ИНН 7805790900 / КПП 780501001

198035, г. Санкт-Петербург,
наб. реки Екатерингофки, дом 29-31, лит «П»,
офис №13-А

БЕСПЛАТНЫЕ РЕЦЕПТЫ
И НАУЧНЫЕ СТАТЬИ
ПО СЫРОДЕЛИЮ

