

KÄSEKESSEL - mini

SKM 50 - 150



Der Milch mehr wert geben

- Die Käsekessel sind Geräte zur thermischen Bearbeitung der Milch in Milchprodukte (Käse, Quark, usw.)
- Die Käsekessel SKM sind geeignet für **Käser-Anfänger** die bis 150l Milch bearbeiten möchten
- Die thermische Behandlung ist im Temperaturbereich bis **75°C** möglich.

Käsekessel Typ SKM – Eigenschaften:

- Nicht isolierter Zweiwandbehälter, drucklose Wasserleitung für Heizung und Kühlung und komplett aus **rostfreiem Stahl** W.Nr.1.4301. hergestellt
- Die Wärme für Heizung oder Kühlung wird direkt über den Boden und teilweise über Mantel des Behälters übertragen.
- Heizwasser für Heizung wird mit **Elektroheizkörper** erwärmt.
- Die Milch wird mit Hilfe des Wassers aus dem Wasserleitung, oder Wasserspeicher gekühlt
- Eine breitere Auswahl der **zusätzlichen Ausrüstung** hebt die Anwendbarkeit an und erleichtert die Arbeit mit dem Gerät (Untergestell, Mischer, Auslaufventil, usw).

Grundausrüstung:

- Nichtisolierter Zweiwandbehälter, aus rostfreiem Stahl W.Nr.1.4301, ohne Untergestell
- Auslaß DN40 mit Zapfen (Klappenventil - Option)
- einteiliger Deckel
- Erwärmung mit Elektroheizkörper 4 - 6 kW
- Elektroschaltschrank mit Analogthermostat für Heizwasserregelung (bis 75°C)
- Elektroanschluss 400V 3N 50Hz



Zusatzausrüstung:

- Stabiles Untergestell
- Rührwerk mit 30 Umdrehungen/min.
- Elektrothermostat für Regelung der Heizwassertemperatur
- Klappenauslaßventil DN40

Typ (l)	Wärmeleistung – Elektroheizkörper (kW)
SKM 50	4
SKM 100	6
SKM 150	6

PLEVNIK

PLEVNIK production and marketing d.o.o.
 Podsmreka 56, 1356 Dobrova, Slovenia
 Tel.: 00386 / (0)1 200 60 80
 Fax.: 00386 / (0)1 257 44 22
 E-mail: info@plevnik.si , <http://www.plevnik.si>

Vertreter