

Käsekessel

SKH 50 - 1500

PLEVNIK

Basic/Basic+

Advanced/Advanced+

Professional

Premium



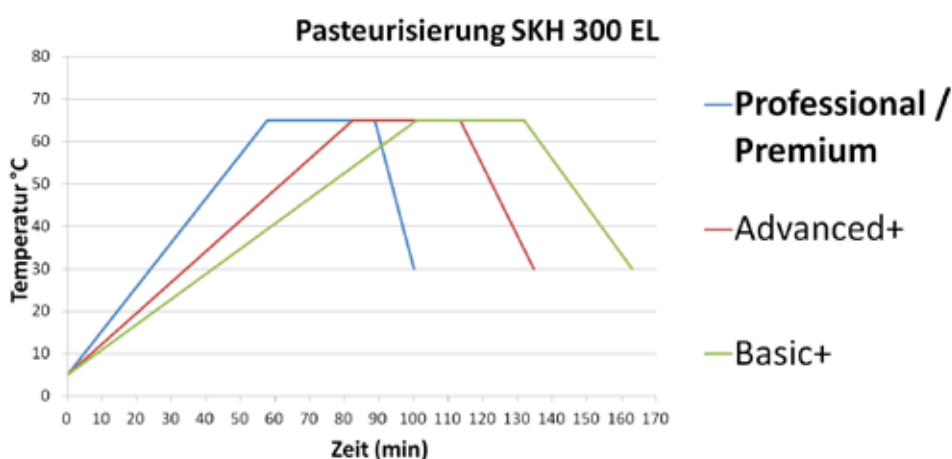
Geben Sie der Milch mehr Wert

Alle unsere Geräte sind **Benutzer-und umweltfreundlich** und **energiesparend**;
sie sind für die **langfristige Nutzung** ausgelegt und hergestellt

Plevnik Produkte - im Dienst der Benutzer

- Mehrzweckkessel zur Pasteurisierung oder zur thermischen Behandlung von Milchprodukten wie **pasteurisierte Milch, Käse, Joghurt, Quark, Sahne ...**
- Sie ermöglichen die Wärmebehandlung von Milch in einem Temperaturbereich zwischen **3°C und 100°C**
- Sie werden in Übereinstimmung mit internationalen Normen, CE-Richtlinien und den neuesten Innovationen in der Milchindustrie hergestellt.

- **Verlängerte Lebensdauer** - aufgrund des lasergeschweißten Doppelmantels aus hochwertigem Edelstahl W.Nr.1.4301/1.4404 (AISI 304/316)
- **Reduzierter Energieverbrauch**
 - **Energiesparende Bauweise** - die Heiz- oder Kühlwassermenge Doppelmantel von dem isoliertem Kessel ist gering und stellt nur 3-6% des Kessel-Nutzvolumens dar. Die Wärmeübertragung für die Erhitzung und Kühlung geschieht direkt über den Doppelmantel und den Boden des Kessels
 - **Der Energieverbrauch wird reduziert** - durch die Verwendung einer Zirkulationspumpe, die einen **schnelleren Austausch** von Energie zwischen Wasser und Milch ermöglicht
- **Sie können heizen** - mit verschiedenen Energiequellen: Strom, heißem Wasser von der Zentralheizung, Solarenergie, Wärmepumpe ... (Dampf ist optional)
- **Sie können abkühlen** - mit Wasser aus dem Netz oder Brunnen oder mit Eiswasser. Eiswasser minimiert den Wasserverbrauch und verkürzt die Kühlzeit
- **Automatische Steuerung** des thermischen Prozess - mit Hilfe eines Mikroprozessor-Reglers, mit dem alle Parameter der Heiz- und Kühlprozesse festgelegt, geändert und gespeichert werden
- **Einfache Reinigung** - die Innenwand des Kessels ist **poliert** (premium)
- **Erweiterte Steuerung** der thermischen Prozessen - mit dem **Benutzerfreundlichen Farb-Touchscreen-Steuerung MC1** (premium)
- **Weiter erleichtern wir Ihnen die Arbeit** und **erweitern für Sie den Nutzen** des Gerätes mit einer breiten Palette an Optionen (verschiedenes Zubehör, Hebebühne, Automatisierung von Vorgängen, Temperaturschreiber, Drehzahlregelung des Rührers, verschiedene Arten von Rührwerken)



Plevnik Geräte **werden Ihre Arbeit erleichtern,**
damit Sie **schneller** und **erfolgreicher** sind!

Käsekessel 50l - 650l

BASIC

- **Einseigermodell**
- Einfache Konstruktion
- Erhitzung mit Heizpatrone (EL)

Bis auf 85°C



- Der Kessel ist dreiwandig und isoliert
- Erhitzung mit Heizpatrone
- Wahl zwischen manueller und automatischer Steuerung
- Schaltschrank mit elektronischer Heizregelung
- Standard Propellerrührer
- Stromanschluss 400V 3N 50Hz

Käsekessel 50l - 650l

BASIC+

- **Einseigermodell**
- einfache Konstruktion
- Erhitzung mit Heizpatrone (EL)
- Automatische Temperatur Regelung

Bis auf 90°C



- Der Kessel ist dreiwandig und isoliert
- Erhitzung mit Heizpatrone
- Wahl zwischen manueller und automatischer Steuerung
- Schaltschrank mit GPC 145-Prozessor zur automatischen Steuerung des Erhitzungs- und Kühlungsprozesses
- Standard Propellerrührer
- Stromanschluss 400V 3N 50Hz

Käsekessel 100l - 1500l

ADVANCED

- **Energiesparende Konstruktion - weniger Verbrauch** an Energie
- Schnelle Wärmeübertragung durch die Zirkulationspumpe
- Einfache Temperaturregelung
- Erhitzung mit Heizpatrone (EL), Heißwasser (HW) oder als Kombination (EW) (Heizpatrone mit Heißwasser von Heißwasserbereiter, Solarenergie, Wärmepumpe, ...)

Bis auf 85°C*



- Der Kessel hat eine dreiwandige isolierte Energiespar - Konstruktion
- Der Energieverbrauch wird reduziert durch den Einsatz einer Zirkulationspumpe, die eine schnellere Übertragung von Energie in die Milch ermöglicht
- Wahl zwischen manueller und automatischer Steuerung
- Schaltschrank mit elektronischer Heizregelung
- Dreiteilige Käseharfe
- Stromanschluss 400V 3N 50Hz (EL, EW) oder 230V 1N 50Hz (HW)

* HW und EW-Typen bis zu 100°C wärme

Käsekessel 100l - 1500l

ADVANCED+

- **Energiesparende** Konstruktion - **weniger Verbrauch** von Energie
- Schneller Wärmeübertragung durch die Zirkulationspumpe
- Automatische Temperatur-Regelung
- Erhitzung mit Heizpatrone (EL)

Bis auf 90°C



- Der Kessel hat eine dreiwandige isolierte Energiespar - Konstruktion
- Der Energieverbrauch wird reduziert durch den Einsatz einer Zirkulationspumpe, die eine schnellere Übertragung von Energie in die Milch ermöglicht
- Wahl zwischen manuellem und automatischem Betrieb
- Schaltschrank mit GPC 145-Prozessor zur automatischen Steuerung des Erhitzungs- und Kühlungsprozesses
- Dreiteilige Käseharfe
- Stromanschluss 400V 3N 50Hz

Käsekessel 100l - 1500l

PROFESSIONAL

- **Schnellere Erhitzung** – mit leistungsstärkeren Heizpatronen
- **Druckfestes System** des Heizkreises (Erhitzung bis 100°C)
- Indirekte Kühlung durch einen Plattenwärmetauscher (längere Lebensdauer der Heizpatronen)
- Erhitzung mit Heizpatrone (EL), Heißwasser (HW) oder als Kombination (EW) (Heizpatrone mit Heißwasser von Heißwasserbereiter, Solarenergie, Wärmepumpe, ...)

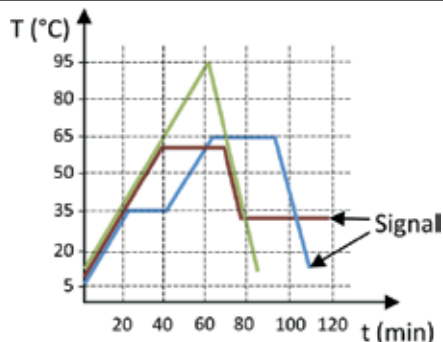
Bis auf 100°C



- Der Kessel hat eine dreiteilige isolierte Energiespar - Konstruktion
- Der Energieverbrauch wird reduziert durch den Einsatz einer Zirkulationspumpe, die eine schnellere Übertragung von Energie in die Milch ermöglicht
- Möglichkeit der Erhitzung mit Heizpatronen, Heißwasser oder als Kombination
- Indirekte Kühlung durch einen Plattenwärmetauscher (längere Lebensdauer der Heizpatronen)
- Wahl zwischen manuellem und automatischem Betrieb
- Schaltschrank mit GPC 145-Prozessor zur automatischen Steuerung des Erhitzungs- und Kühlungsprozesses
- Dreiteilige Käseharfe
- Stromanschluss 400V 3N 50Hz (EL, EW) oder 230V 1N 50Hz (HW)



Automatischer Prozessor GPC 145



Automatische Prozesse: von automatischen Heiz- und Kühlprozesse mit GPC 145 (4 verschiedene Programme). Alle Parameter des Prozesses können geändert werden, überwacht und gespeichert in der Steuereinrichtung



Geschlossenes Erhitzungssystem unter Druck

PLEVNIK

Käsekessel 100l - 1500l

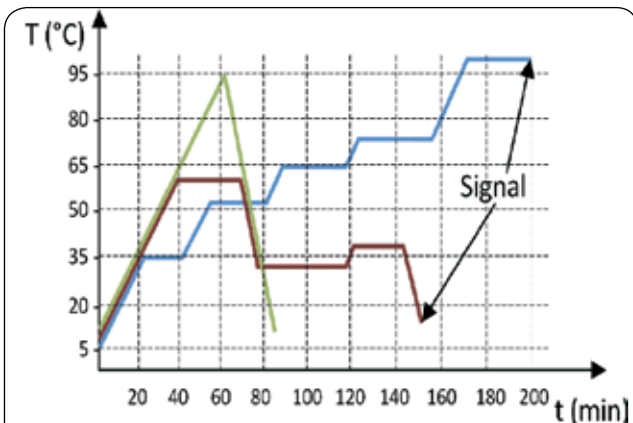
PREMIUM

- **Einfache Reinigung** - durch polierte Innenwand des Kessels
- Schaltschrank aus Edelstahl
- benutzerfreundliche **Touchscreen-Steuerung MC1** (bis zu **10 verschiedene Programme** für die automatische Regelung der Erhitzung und Kühlung und die Programmierung des Rührwerks. Mit der Zeitschaltuhr freie Wahl des Start der Programme
- Erhitzung mit Heizpatrone (**EL**), Heißwasser (**HW**) oder als Kombination (**EW**) (Heizpatrone mit Heißwasser von Heißwasserbereiter, Solarenergie, Wärmepumpe, ...)
- Wählbare Leistung der Heizpatronen

Bis auf 100°C



- Der Kessel hat eine dreiteilige isolierte Energiespar - Konstruktion
- Druckfestes System des Heizkreises: diese Ausführung ermöglicht eine höhere Temperatur des Wassers im Heizsystem
- Der Energieverbrauch wird reduziert durch den Einsatz einer Zirkulationspumpe, die eine schnellere Übertragung von Energie zu der Milch ermöglicht.
- Indirekte Kühlung durch einen Plattenwärmetauscher (längere Lebensdauer der Heizpatronen)
- Wählbare Leistung der Heizpatronen
- Wahl zwischen manuellem und automatischen Betrieb
- Dreiteilige Käseharfe
- Stromanschluss 400V 3N 50Hz (EL, EW) oder 230V 1N 50Hz (HW)



Automatische Prozesse: Beispiele für Programme mit mehreren Parametern. Hier können Erhitzung, Kühlung, Rühren ... mit dem MC1-Prozessor programmiert werden. Alle Parameter des Prozesses können geändert, überwacht und gespeichert werden, während der Prozessor läuft



Touchscreen Steuerung MC1

	T1, D1	T2, D2	T3, D3	T4, D4	min	0-D
	T	D	Mix rpm	1-L		
1-	65,0 °C	20 min	40	0	0	
2-	28,0 °C	10 min	0	0	0	
3-	34,0 °C	15 min	30	0	0	
4-	28,0 °C	5 min	0	0	0	BACK



Auf Hochglanz polierte Innenwand



PLEVNIK

Hubebühne



Inklusive Teile und Hauptsonderausstattung für die Käsekessel

Typ:	Käsekessel	Basic	Basic+	Advanced	Advanced+	Professional	Premium
Energielieferant:	EL	EL	EL / HW / EW	EL	EL / HW / EW	EL / HW / EW	EL / HW / EW
Heizen bis:	85°C	90°C	85 / 100 / 100°C	90°C	100°C	100°C	100°C
Material - Edelstahl:	AISI 304	AISI 304	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316
Energie Sparkonstruktion (laser geschweißt)	/	/	●	●	●	●	●
2R auf Hochglanz polierte Innenwand des Kessels	/	/	○	○	○	○	●
Auslauf DN 65, DN 80, DN 100	○	○	○	○	○	○	○
Indirekte Kühlung / Plattenwärmetauscher	/	/	/	/	●	●	●
Umwälzpumpe (effektive Energieübertragung)	/	/	●	●	●	●	●
Zweiteiliger Deckel, standard Rührer propeller 23 rpm	●	●	/	/	/	/	/
Zweiteiliger Deckel, dreiteilige Käseharfe	○	○	●	●	●	●	●
Rührer 75% Durchmesser des Kessels	○	○	/	/	/	/	/
Zentral »Z« Rührer	○	○	○	○	○	○	○
Rührlöffel	○	○	○	○	○	○	○
Aufbau mit Kippmechanismus	○	○	●	●	●	●	●
Kessel auf Räder	○	○	○	○	○	○	○
Arbeitsbühne	○	○	○	○	○	○	○
Hebebühne	/	/	○	○	○	○	○
Edelstahl Schutz um den Träger (3 Seiten) ≤ 300l	/	/	○	○	○	○	○
Edelstahl Schutz über dem Motor	/	/	●	●	●	●	●
Edelstahl Schaltschrank	○	○	○	○	○	○	●
Edelstahl Strom Elektroschrank	○	○	○	○	○	○	○
Einfache Temperatursteuerung Eliwell	●	/	●	/	/	/	/
Automatische Steuerung GPC 145	/	●	/	●	●	●	/
Automatische Steuerung Touchscreen MC1	/	/	/	○	○	○	●
Automatische Steuerung GPC Vision 100 mit Temperaturaufzeichnung	/	/	/	○	○	○	○
Stufenlose Drehzahleinstellung des Rührwerks	○	○	●	●	●	●	●
Modul zum arbeiten ohne Aufzeichnung	/	●	/	●	●	●	●
Modul zur wählbaren Leistung der Heizpatronen	○	○	○	○	○	○	●
Temperatur Aufzeichnung	○	○	○	○	○	○	○

● - bestandteil

○ - option

/ - nicht vorhanden

Energielieferant der verschiedenen Ausführungen:

- EL 400V 3N 50Hz
- HW 230V 1N 50Hz / 400V 3N 50Hz
- EW 400V 3N 50Hz

Andere Energie auf **Anfrage**

- EL Heizen elektrisch mit Heizpatrone

- HW Erhitzung mit Heißwasserbereiter über Zentralheizung, Solar, Wärmepumpe usw. (Dampf optional)

- EW Kombination aus Heizpatrone und Heißwasserbereiter

Wahl der Ausstattung Beispiel: **Grundausrüstung + Ausführung**

Käsekessel typ **SKH 200 EL Professional**

- SKH ----- Käsekessel
- 200 ----- Inhalt (l)
- EL ----- Energiequelle
- Professional ----- gewählte Ausstattung



Arbeitsbühne



Zentral Z Rührer



Schaufelrührer



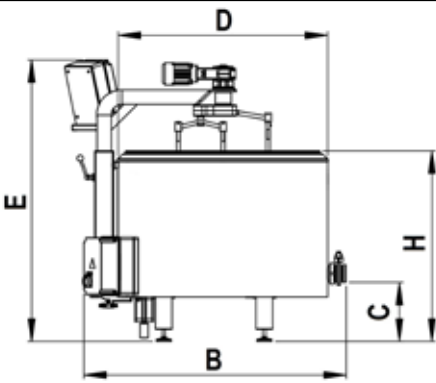
Edelstahlschutz für die Geräte
unter dem Kessel



Digital Temperatur Aufzeichnung



Edelstahl Electrokasten,
color Touchscreen steuerung MC1



Benötigte Wärmeenergie für 100 l

	$\Delta T=30^{\circ}\text{C}$	$\Delta T=60^{\circ}\text{C}$	$\Delta T=90^{\circ}\text{C}$
Benötigte Wärme	3,7 kW	7 kW	10,5 kW

ΔT - Änderung der Temperatur

Standard Auslaufgrößen:

50l - 300l: DN50

400l - 800l: DN65

1000l - 1250l: DN80

Typ	Heizleistung (kW)					Dimensionen (mm)					Verbindungen zum Kühlen mit Wasser	Gewicht (kg)
	Basic / Basic+	Advanced	Advanced+	Professional / Premium		D	H	C	B	E		
	Electrische Heizung* für Ausführung: EL	Electrische Heizung* für Ausführung: EL / EW	Electrische Heizung* für Ausführung: EL	Electrische Heizung* für Ausführung: EL / EW	Heißwasser für Ausführung: HW, EW							
SKH 50	4 / 4	- / -	-	- / -	-	Ø 520	930	575	660	1350	1/2"	90
SKH 100	6 / 6	6 / 6	6	9 / 6	35	Ø 720	930	575	860	1350	1/2"	125
SKH 200	10 / 12	10 / 10	12	18 / 12	35	Ø 820	1010	475	980	1380	1/2"	170
SKH 300	12 / 15	12 / 12	15	20 (24) / 15	35	Ø 1000	1010	475	1150	1450	3/4"	230
SKH 400	12 / 20	15 / 15	20	24 (30) / 20	35	Ø 1120	930	330	1270	1400	3/4"	285
SKH 500	12 / 20	18 / 18	20	30 (36) / 24	35 oder 65	Ø 1120	1030	330	1270	1450	3/4"	310
SKH 650	15 / 24	20 / 20	24	36 (45) / 30	65	Ø 1280	1010	330	1430	1500	3/4"	360
SKH 800	- / -	24 / 20	30	45 / 30	65 oder 95	Ø 1400	1010	330	1550	1550	1"	395
SKH 1000	- / -	24 / 20	30	45 (60) / 45	65 oder 95	Ø 1540	1030	330	1750	1600	1"	465
SKH 1250	- / -	24 / 20	30	45 (60) / 45	65 oder 95	Ø 1550	1160	330	1750	1750	1"	525
SKH 1500	- / -	30 / 30	30	60 / 45	95	Ø 1550	1350	330	1750	1880	1"	670

* Empfohlene Leistung des Heizkessels bei der Heißwasserbereitung mit Leichtöl oder Gas

** Empfohlene Leistung der Elektroheizer (falls bei der Hausinstallation möglich)



PLEVNIK engineering and production 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