KÄSETISCHE

SM, SMG, SDM, SOM

PLEVNIK
Mehrwert für Milch.

→ Käsetisch, Typ SM

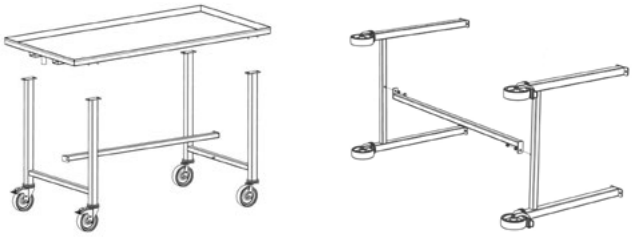
TISCH FÜR EINE VIELFÄLTIGE NUTZUNG IN DER KÄSEREI

- Käsetisch **auf Rädern** mit erhöhtem Rand (40 mm)
- Der erhöhte Rand und der Auslass **ermöglichen kontrolliertes Abtropfen**
- Hergestellt aus rostfreiem Stahl AISI 304
- Zerlegbare Tischbeine für SM 97, SM 147 und SM 199 – **niedrigere Transportkosten**

Zusatzausrüstung:
- Herausnehmbare Ablagefläche unter dem Tisch

Typ	Dimensionen (mm)		
	Länge	Breite	Höhe
SM 97	900	700	850/900
SM 147	1400	700	850/900
SM 199	1900	900	850/900
SM 249	2400	900	850/900
SM 299	2900	900	850/900

Zerlegbare Tischbeine



→ Käsetisch - beheizt, Typ SMG

BEHEIZTE ARBEITSFLÄCHE

- Käsetisch **auf Rädern** mit erhöhtem Rand (40 mm) und beheizter Arbeitsfläche
- Die beheizte Arbeitsfläche **verhindert eine Unterkühlung und Schock des Käsebruchs** bei Kontakt mit der Oberfläche
- Hergestellt aus rostfreiem Stahl AISI 304
- Anschlüsse für sanitäres Warmwasser

Zusatzausrüstung:
- Herausnehmbare Ablagefläche unter dem Tisch

Typ	Dimensionen (mm)		
	Länge	Breite	Höhe
SGM 97	900	700	850/900
SGM 147	1400	700	850/900
SGM 199	1900	900	850/900
SGM 249	2400	900	850/900
SGM 299	2900	900	850/900

→ Käsetisch mit Trennplatte, Typ SDM

DIREKTE UND SIMULTANE ABFÜLLUNG DER KÄSEFORMEN

- Vertiefter Käsetisch (300 mm) auf Rädern mit Trennplatte, die eine direkte **Abfüllung der Käsemasse in die Käseformen ermöglicht**
- Die Käseformen können schneller und mit weniger Aufwand **abgefüllt werden**
- Auslaufventil für Molke
- Hergestellt aus rostfreiem Stahl AISI 304

Zusatzausrüstung:
- Herausnehmbare Ablagefläche unter dem Tisch
- Abtropfgitter an der Unterseite
- Zusätzliche Trennplatte

Typ	Die Möglichkeit zur Pressung von bis zu (kg) an Käsemasse:	Trennplatte für Käsemasse* (oder/oder)		Dimensionen (mm)		
		Ø180	Ø140	Länge	Breite	Höhe
SDM 1010	ca. 40	4 × 4	5 × 5	1080 (1000)	1080 (1000)	850
SDM 1510	ca. 70	6 × 4	7 × 5	1580 (1500)	1080 (1000)	850
SDM 2010	ca. 90	8 × 4	10 × 5	2080 (2000)	1080 (1000)	850
SDM 2510	ca. 120	10 × 4	12 × 5	2580 (2500)	1080 (1000)	850
SDM 3010	ca. 140	12 × 4	15 × 5	3100 (3000)	1100 (1000)	850

*Trennplatten mit anderem, größerem Durchmesser auf Anfrage.

→ Abtropftisch, Typ SOM

AUFNEHMEN, ABTROPFEN, VORPRESSEN UND SCHNEIDEN DER KÄSEMASSE

- Vertiefter Käsetisch (300 mm) auf auf Rädern für die **Aufnahme der Käsemasse**, **das Abtropfen der Molke**, **das manuelle Vorpressen** und **das manuelle Schneiden der Käsemasse**
- Bewegliche Abtropfgitter vorne und hinten **ermöglichen die Anpassung an verschiedene Mengen an Käsemasse**
- Hergestellt aus rostfreiem Stahl AISI 304

Zusatzausrüstung:
- Herausnehmbare Ablagefläche unter dem Tisch
- Abtropfgitter an der Unterseite
- Vorpressplatten

Typ	Die Möglichkeit zur Pressung von bis zu (kg) an Käsemasse:	Dimensionen (mm)		
		Länge	Breite	Höhe
SOM 109	ca. 70	1080 (1000)	980 (900)	850
SOM 159	ca. 120	1580 (1500)	980 (900)	850
SOM 209	ca. 160	2080 (2500)	1000 (900)	850
SOM 2510	ca. 220	2600 (2500)	1100 (1000)	850
SOM 3010	ca. 290	3100 (3000)	1100 (1000)	850

Komplettlösungen.

Mit der Ausrüstung von Plevnik.

SM, SMG, SDM, SOM DE 28 03 2019

PLEVNIK, d.o.o.
Podsmreka 56
SI 1356 Dobrova
info@plevnik.si
+ 386 (0)1 200 60 80

Insgesamt haben wir mehr als 2.800 erfolgreiche Käseherstellungsgeschichten realisiert.

www.plevnik.eu

Vertreter:

Im Zuge einer kontinuierlichen Verbesserung behalten wir uns das Recht vor, ohne vorherige Benachrichtigung Änderungen an Technik und Design vorzunehmen.