

ERWEITERUNG DER FUNKTIONALITÄT

Erweitern Sie die Funktionalität Ihres Geräts mithilfe von Zusatzausrüstung.

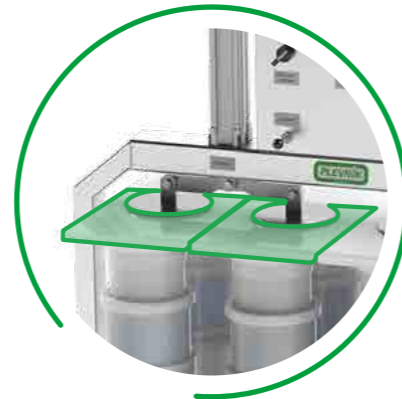


Empfohlen

Dreistufige manuelle Druckregelung¹



Dreistufige automatische Druck- und Zeitregelung¹



PE-Zwischenplatten zum Pressen

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Typ	Optionale Pressung von bis zu (kg) Käse	Anzahl der Druckpunkte	Druckkraft auf den Druckpunkt (kg)	Außenabmessungen (mm)			Arbeitshöhe (mm)	Arbeitsfläche (mm)	Gewicht (kg)
				Länge	Breite	Höhe			
POS 50	50	2	20-120	1200	760	2210	800	580 x 1000	130
MOS 50	50	2	10-92	1500	760	2300 ³	780	580 x 1000	101

Im Zuge einer kontinuierlichen Verbesserung behalten wir uns das Recht vor, ohne vorherige Benachrichtigung Änderungen an Technik und Design vorzunehmen. ¹Zusatzausrüstung nur für POS 50, ²Agra 2019, ³Maximale Höhe



POS MOS DE 29 03 2022

Komplettlösungen für die Milchverarbeitung



BERATUNG



BESUCH



PLANUNG



PRODUKTION



MONTAGE UND INBETRIEBNAHME

PLEVNIK

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

Die Spezialisten für Milchverarbeitungsausrüstung. Insgesamt haben wir mehr als 4.000 erfolgreiche Käseherstellungsgeschichten realisiert.

Vertreter:

Wir schaffen Geschichten vom glücklichen Landleben.

BREITE ANWENDBARKEIT

SPAREN SIE ZEIT UND GELD

OPTIMALE RAUMNUTZUNG

Drei Funktionen in einem Gerät



POS50
PNEUMATISCHE



MOS50
MECHANISCHE

VORPRESSEN UND PRESSEN MIT ABTROPFFUNKTION

POS50 und MOS50

Aufnahme der Käsemasse • Abtropfen
• Vorpressen • Pressen

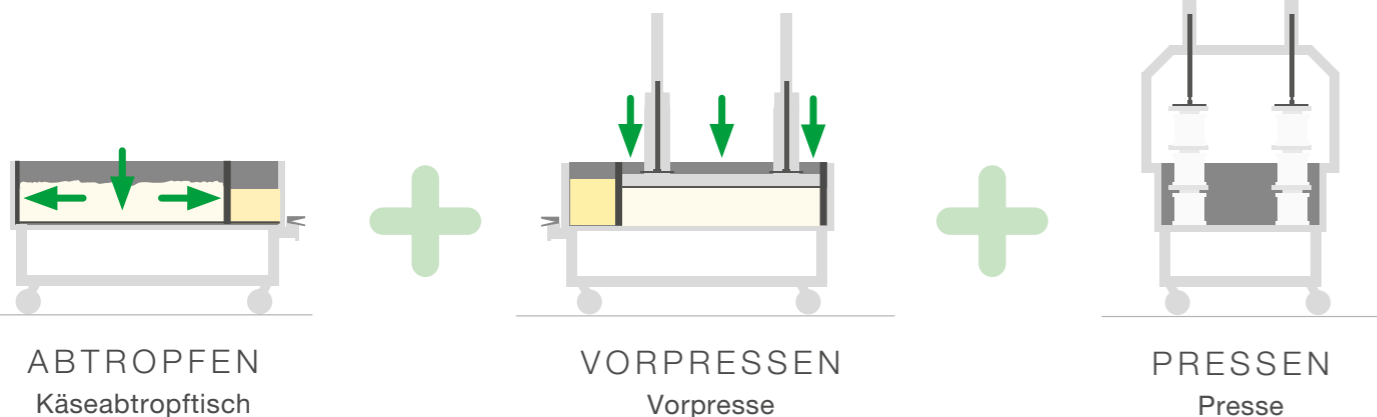
PLEVNIK

Mehrwert für Milch.

MULTIFUNKTIONALE ABTROPFPRESSEN

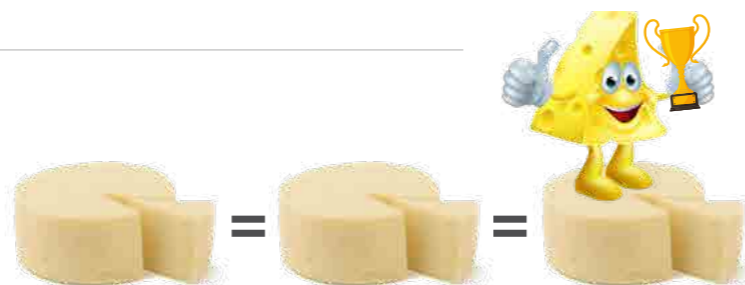
MULTIFUNKTIONALITÄT

Die Abtropfpresse kombiniert **mehrere Funktionen in einem Gerät**: Abtropfen, Vorpressen und Pressen der Käsemasse. Die perfekte Wahl für einen Käser, der ein qualitativ hochwertiges Gerät benötigt, **um alle Arten von Käse herzustellen, Quark abzutropfen, griechischen Joghurt** usw. Eine hervorragende Lösung für verschiedene Chargengrößen **von bis zu 500 l Milch**, da die Vorgänge dank des beweglichen Abtropfgitters leicht angepasst werden können. Die Verwendung einer multifunktionalen Abtropfpresse ermöglicht eine bessere Raumnutzung, da wir nur ein Gerät statt drei benötigen. Dies bedeutet weniger Reinigung und Zeit- und Geldeinsparungen. Mit seinem Untergestell auf Rädern kann das Gerät sehr leicht bewegt werden. Das Gerät ist ausschließlich aus Edelstahl AISI 304 gefertigt.



PROZESSWIEDERHOLBARKEIT

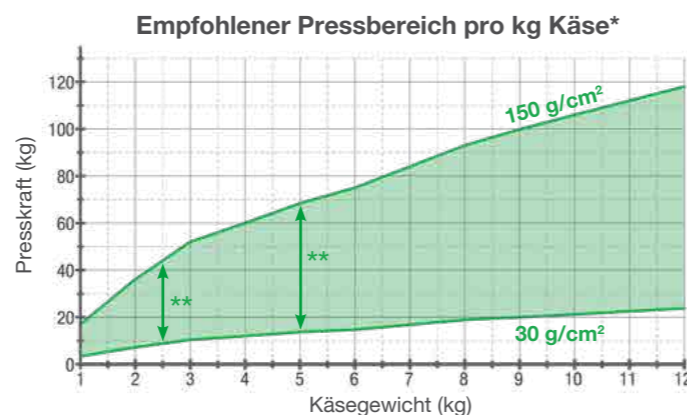
Das exzellente Design der Presse garantiert Prozesswiederholbarkeit **und eine konstante Qualität** der Milchprodukte. Abtropfpresen sind einfach zu nutzen und ermöglichen Automatisierung.



REGELUNG DES PRESSENS

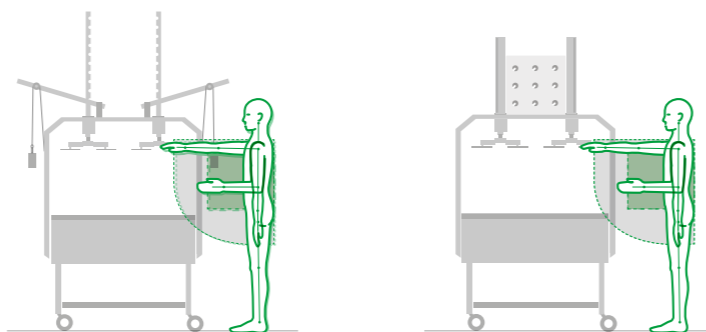
Die Presskraft wird über Druckluft (POS) oder Gewichte (MOS) geregelt. Zusätzlich bietet die POS eine dreistufige¹ manuelle Druckregelung, die die Voreinstellung der Druckkraft für Käse vereinfacht. Außerdem bietet die POS die Option einer hoch entwickelten dreistufigen automatischen Kraft- und Druckzeitregelung¹, die die **Zuverlässigkeit und Wiederholbarkeit** der Käseherstellung am besten sichert.

¹Der empfohlene Presskraftbereich basierend auf dem Gewicht des Käses (Kraft von 30 g/cm² bis 150 g/cm²)
^{**}Beispiele für 2,5 und 5 kg Käse - empfohlener Presskraftbereich



ERGONOMISCHES DESIGN

Die komfortable Arbeitshöhe ermöglicht **einen leichteren Transport der Käsemasse** direkt aus dem Käsekessel (mit einer Arbeitsbühne oder einer Hubvorrichtung). Des Weiteren ermöglicht das Design des Geräts **eine einfache weitere Verarbeitung** der Käsemasse.



Pneumatische Käsepresse mit Abtropffunktion

POS50

Die Abtropfpresse POS 50, die mit einer Goldmedaille ausgezeichnet wurde, ermöglicht die manuelle oder automatische¹ Druckregelung, wodurch sie Zuverlässigkeit und **Prozesswiederholbarkeit gewährleistet**.

- 1 Vertiefter Käsetisch,
- 2 fixiertes Gitter, 3 bewegliches Abtropfgitter, 4 Auslauf für Molke,
- 5 Druckpunkt, 6 Pressplatten und Brückenprofile, 7 Untergestell auf Rädern, 8 dreistufige manuelle Druckregelung (optional),
- 9 dreistufige automatische Druckregelung (optional), 10 Ablage (optional)



Empfohlen

Mechanische Käsepresse mit Abtropffunktion

MOS50

Die MOS 50 benötigt für den Betrieb **keinen Strom oder Druckluft**. Die MOS 50 verwendet ausschließlich Gewichte zum Vorpressen und Pressen.

- 1 Vertiefter Käsetisch,
- 2 fixiertes Gitter, 3 bewegliches Abtropfgitter, 4 Auslauf für Molke, 5 Druckpunkt, 6 Pressplatten und Brückenprofile, 7 Untergestell auf Rädern, 8 Gewichte für die Druckregelung,
- 9 Ablage (optional)



¹Zusatzrüstung nur für POS 50, ²Agra 2019