Die wichtigsten Funktionen in einem einzigen Gerät

PASTEURIZERS KÄSEKESSEL

SK CLASSIC 50-300

Classic

PLEVNIK

Mehrwert für Milch.

Pasteurisatoren-Käsekessel *Classic*

SK CLASSIC 50-300

PLEVNIK
Mehrwert für Milch.

Mit allen wichtigen Funktionalitäten von Pasteurisierern und Käsekesseln

Wir sind stolz darauf, die neue Produktlinie Classic zu präsentieren, die alle wesentlichen Elemente eines Pasteurisierers und Käsekessels in einem einzigen Gerät vereint. Sie umfasst die wichtigsten Funktionen beider Geräte. Ein leistungsstarkes Gerät zu einem erschwinglichen Preis. Die Modelle Classic ermöglichen sowohl Anfängern als auch erfahrenen Käseherstellern die Herstellung verschiedener Milchprodukte: pasteurisierte Milch, Joghurt, Käse, Quark und andere geniale Produkte aus Ihrer Molkereiproduktlinie.

Die 50l- und 125l-Ausführungen des Modells Classic verfügen über ein doppelt beschichtetes Isoliergefäß mit Deckel und sind aus AISI 304-Edelstahl gefertigt. Die Erhitzung und Kühlung erfolgt über den Boden und die Ummantelung des Behälters. Der Kessel wird in einem Wasserbad erhitzt und mit Wasser aus der Leitung oder einem Tank gekühlt. Eine thermische Behandlung ist bis 92°C möglich. Die Temperatur kann mit dem Thermostat am Schaltschrank geregelt werden.

Die 200l- und 300l-Modelle Classic verbrauchen dank des **effizienten Energieaustausches**, der durch das gut isolierte Gefäß (mit drei Schichten), lasergeschweißte Austauschflächen und sorgfältig ausgewählte Materialien ermöglicht wird, zwischen 10 und 30% weniger Energie. Es besteht die Möglichkeit zur thermischen Behandlung mit bis zu 100°C (EW). **Die Wasserpumpe** fördert einen besseren Wärmeaustausch, was den Heiz- und Kühlprozess beschleunigt und so Energie wie auch Geld spart.

VORTEILE

1. Qualitätsvolle und effiziente Milchverarbeitung
2. Automatische Verarbeitung
3. Einfache Bedienung und Reinigung
4. Energieeffizient*

* Relevant für die 200l- und 300l-Modelle

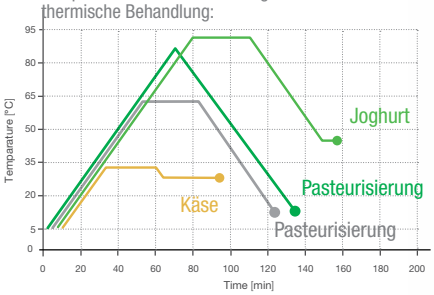
Einfache Herstellung von Molkereiprodukten:

PASTEURISIERTE MILCH, JOGHURT,

WEICH-, HALBHART- UND HARTKÄSE, QUARK, RICOTTA usw.

1 QUALITÄTSVOLLE UND EFFIZIENTE MILCHVERARBEITUNG

Automatische Prozesse:
Beispiele hochentwickelter Programme für die thermische Behandlung:



Der universale Propellerrührer für das Modell Classic basiert auf jahrelanger Erfahrung in der Milchverarbeitung.

Qualitätsschneiden – mehr Käsemasse

Das Wunschziel der Käseherstellung ist mehr Käsemasse und weniger Käsestaub. Ergebnisse eines präzisen und sanften Schneidens mit mehr Käsemasse am Ende des Prozesses.

Set zur Käseherstellung: Einteilige automatisierte Regelung der Rührer-/Harfengeschwindigkeit und Rührrichtung.

Die Plevnik Harfen wurden speziell für die Förderung eines widerstandslosen Schneidens entwickelt, geschliffen und poliert. Der Austausch der Harfen durch einen Propellerrührer ist einfach und kann in einem Zug erfolgen.

2 EINFACHE TEMPERATURREGELUNG

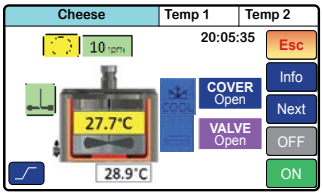
Einfache Temperaturregelung zum **Erreichen der gewünschten Temperatur auf den genauen Sollwert.**. Stellen Sie einfach die gewünschte Temperatur ein und das Gerät wird sie erreichen. Die Dauer, das Anhalten, das Prozesshalten und die Kühlung werden vom Käsehersteller bedient.

AUTOMATISIERTE VERARBEITUNG

Das komfortable und einfach zu bedienende MC 350-Smartsteuergerät verfügt über eine Prozesssteuerung, die die ständige Präsenz des Käseherstellers reduziert und die Produktion kosteneffizienter macht. Sparen Sie Zeit und Geld**mit der automatisierten Start- und Abschaltverzögerung** von Prozessen. Stellen Sie diese so ein, dass die wärmebehandelte Milch am Morgen zur Käseherstellung bereit ist.

Einfache, benutzerfreundliche Bedienung: Großer 5"-Farb-Touchscreen mit klarer Übersicht. **Fortgeschrittene Expertenprogramme**: 8 anpassbare Programme die bis zu 5 Schritte unterstützen. Ermöglicht erweiterte Einstellungen wie Temperatur, Zeit, Rührgeschwindigkeit und Richtung**. Steuergerät **für die Prozessautomatisierung**. Stellen Sie Ihre spezifischen Prozesse ein und sichern Sie die **stabile Qualität** Ihrer Produkte.

Möglichkeit zur **Aufzeichnung und Dokumentation** aller aktiven Prozessparameter (Temperatur, Rühren etc.).



ZEIT- UND KOSTENSPAREND

3 EINFACHE BEDIENUNG UND REINIGUNG

Dank der gut durchdachten Konstruktion der Geräte von Plevnik, einschließlich der Controller und Rührer, ist die Handhabung des Geräts einfach und die Arbeit kann schneller und effizienter durchgeführt werden. Sie können alle Prozesse (Schneiden, Rühren, Wärmebehandlung usw.) ganz einfach auf Knopfdruck starten.

4 ENERGIEEFFIZIENT

Zwischen 10 % und 30 % geringerer Energieverbrauch dank eines effizienten Energieaustausches **durch ein gut isoliertes Gefäß** (Dreimantelkonstruktion), lasergeschweißten Austauschflächen sowie sorgfältig ausgewählte Materialien. **Die Wasserpumpe** fördert einen besseren Wärmeaustausch, was den Heiz- und Kühlprozess beschleunigt und so **Energie wie auch Geld spart.** * Relevant für die 200l- und 300l-Modelle

Produkte von Plevnik – im Dienste des Benutzers

ZUVERLÄSSIGE QUALITÄT

ENERGIESPARENDE TECHNOLOGIE

MEHRZWECKNUT-ZUNG

HOHER ERTRAG

Alle Geräte von Plevnik sind benutzer- und umweltfreundlich sowie energiesparend. Sie wurden für den langfristigen Gebrauch entwickelt und hergestellt.

Ausstattungsübersicht

Mehrwert für Milch. PLEVNIK

CLASSIC 50-300	50		125		200		300	
ENERGIEQUELLE:	EL		EL		EL/EW		EL/EW	
AUTOMATISIERTE REGELUNG	/	Automatisch	/	Automatisch	/	Automatisch	/	Automatisch
WIRD ERHITZT BIS:	92°C		92°C		92/100°C		92/100°C	
GEFÄSS								
Beständiges und zuverlässiges Material – **rostfreier Stahl**	AISI 304		AISI 304		AISI 304/316		AISI 304/316	
Energiesparende Konstruktion – **lasergeschweißt**	/		/		●		●	
Effizienterer Wärmeaustausch – **indirekte Kühlung (Plattenwärmetauscher)**	/		/		/EL	●EW	/EL	●EW
Geringerer Energieverbrauch – **Wasserpumpe**	/		/		●		●	
RÜHRER								
Propellerrührer – 23 U/min	●		●		●		●	
Set zur Käseherstellung – **einteilige automatisierte Regelung der Rührer-/Harfengeschwindigkeit und Rührrichtung**	/		/		/	○	/	○
STEUERUNG								
Einfache Temperaturregelung	●	/	●	/	●	/	●	/
Automatische Temperaturregelung – **MC 350**	/	●	/	●	/	●	/	●
Recorder-Modul für **MC 350**	/	○	/	○	/	○	/	○
Prozesskühlung mit Leitungswasser – **zweistufige Kühlung**	/	/	/	/	/	○	/	○
Energiesparend mit kleinen Chargen – **elektrische Heizung Leistungswahlmodul.**	/		/		○		○	
SONSTIGE AUSSTATTUNG								
Einfachere Handhabung und Entleerung – **stabiles Untergestell mit Kessel-Kippmechanismus***	●		●		●		●	
Für leichteren Zugriff und ergonomisches Arbeiten – **Arbeitsbühne**	/		/		○		○	
Abtropfen des Quarks - **Quarknetz**	○		○		○		○	
•••								

● enthalten ○ optional / nicht verfügbar

Heizmöglichkeiten:

EL ... Erhitzen über elektrische Heizungen
EW ... Kombiniertes Erhitzen (Heißwasser und elektrische Heizungen)

Erforderliche Heizleistung für das Erhitzen von 100 l			
ΔT – Temperaturänderung	ΔT=30°C	ΔT=60°C	ΔT=90°C
Erforderliche Energie	3.7 kWh	7 kWh	10.5 kWh

Zusatzausrüstung

Arbeitsbühne

Leichterer Zugriff, höher positionierter Auslass und einfache Verteilung der Käsemasse auf dem Abtropftisch. Sichere, effiziente und ergonomische Prozesssteuerung.

Quarknetz

Verwenden Sie das Entwässerungsgitter um die Menge an Quark oder Käsemasse, die aus dem Kessel abgelassen wird, zu begrenzen.

Zweistufige Kühlung

Sparen Sie Eiswasser (Energie), da für die Kühlung bei höheren Temperaturen (100-20°C) Wasser aus dem Wasserversorgungsnetzwerk verwendet wird. Eiswasser wird für die Abkühlung auf 20-4°C verwendet.

Referenzen

Molkerei Pirnat, Slowenien

Molkerei WOW Milk, Armenien

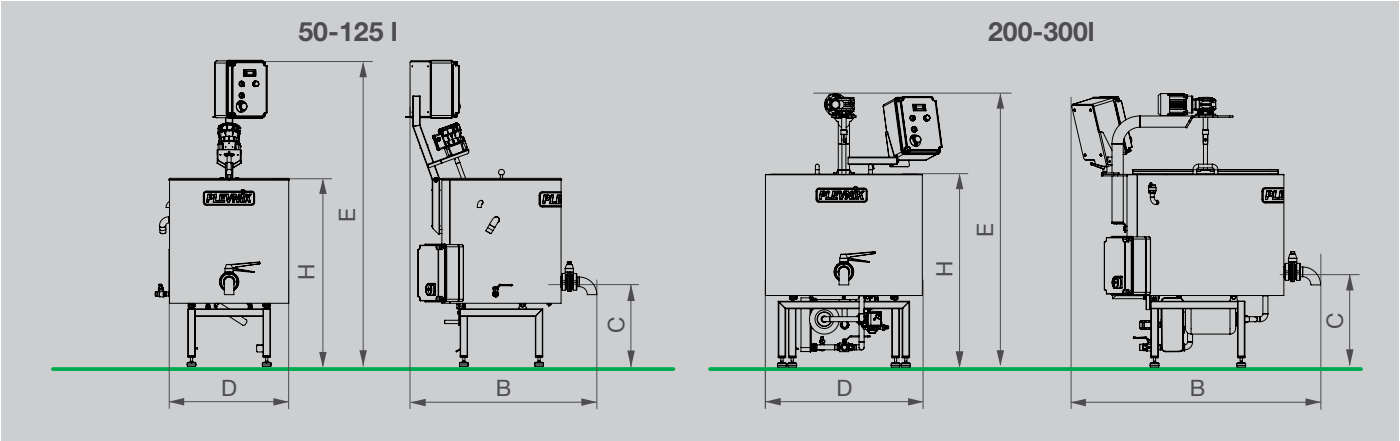
Molkerei Markowa Zagroda, Polen

Molkereischule in Neubrandenburg, Deutschland

Molkerei Metsavenna, Estonien

Technische Informationen

Typ	Heizleistung (kW)		Dimensionen (mm)					Kühlwasser-anschlüsse	Heißwasser-anschlüsse für EW	Gewicht (kg)	Auslass Dimen-sionen
	Elektroheizgeräte* für: EL	Elektroheizgeräte* für: EW	B	C	D	E	H				
SK Classic 50	4	/	935	500	540	1530	890	1/2”/ 1”	/	58	DN50
SK Classic 125	6	/	1040	435	650	1670	1025	1/2”/ 1”	/	82	DN50
SK Classic 200	12	12	1290	485	845	1470	1060	1” / 1”	1” / 1”	138	DN50
SK Classic 300	15	15	1260	470	980	1475	1050	1” / 1”	1” / 1”	170	DN50



Anschlussleistung **400V 3N 50Hz 4-15 kW. Endgültige Nennleistung des Gerätes (HEIZLEISTUNG + 0,5kW).**
Eine Anpassung an andere Leistungsparameter (60 Hz etc.) ist auf Anfrage möglich.

Komplettlösungen für die Milchverarbeitung

CLASSIC EN 28. 09. 2022

Produkte von Plevnik im Dienste des Benutzers

Alle Geräte von Plevnik sind benutzer- und umweltfreundlich sowie energieeffizient. Sie wurden für den langfristigen Gebrauch entwickelt und hergestellt.

Mehr Informationen

Beratung · Besuch · Planung · Produktion · Montage und Inbetriebnahme

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

PLEVNIK

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

Wir schaffen Geschichten vom glücklichen Landleben.

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

www.plevnik.eu