Für die Herstellung außergewöhnlichen Käses

SALZWANNEN

BS50-300l

PLEVNIK

Mehrwert für Milch.

Einfaches und praktisches Käsesalzen

Plevnik Salzwannen BS

Das Eintauchen des Käses in die Salzlake ist ein sehr wichtiger Schritt bei der Käseherstellung. Salz hilft bei der Bildung der Käserinde und verleiht dem Käse eine bessere Textur, sogar einen salzigen Geschmack und Aroma. Es entzieht dem Quark Feuchtigkeit und trägt außerdem zur Lebensmittelsicherheit bei, da Salz Bakterien daran hindert, den Käse zu verderben.

Salzwannen BS von Plevnik sind für **Käser gedacht, die täglich von 100 bis 3000 Liter Milch verarbeiten**. Die Salzwannen sind in fünf verschiedenen Größen erhältlich. Bei der Auswahl der richtigen Salzwanne sollten die Menge und die Abmessungen des Käses berücksichtigt werden. Als zusätzliche Ausstattung können Sie spezielle **Tauchnetze wählen**, die die Nutzung des Salzbades noch **einfacher, optimaler und praktischer machen. (ein Umdrehen des Käses ist nicht nötig).** Die Funktionalität der Salzwanne kann zudem durch eine automatische Regelung der Kühlung und Durchmischung/Filterung erweitert werden.

Typ	Abmessungen – Einbau (innen) (mm)			Das Volumen der Salzwanne (l)	Gewicht des Käses* (kg)	Geeignet für die Verarbeitung** (l / Tag)
	Länge	Breite	Höhe			
BS 50	830 (750)	680 (600)	860 (600)	270	25 (50)	200 (500)
BS 100	1300 (1200)	900 (800)	860 (600)	650	50 (100)	500 (1000)
BS 150	1600 (1500)	900 (800)	900 (600)	720	75 (150)	800 (1500)
BS 200	1700 (1600)	1100 (1000)	900 (600)	960	95 (180)	1000 (1800)
BS 300	2600 (2500)	1100 (1000)	900 (600)	1500	150 (300)	1500 (3000)

*Geschätzte Gewicht des Käses in 1 Ebene (bei Auswahl eines Tauchnetzes: 2 Ebenen). Bei der Berechnung wird das Gewicht des Käses von 2,5 kg (ϕ 200 mm) berücksichtigt.
**Vorausgesetzt, dass Zeit für das Salzen 24 Stunden beträgt und der Käse aus Kuhmilch hergestellt wird.

BS DE 29 02 2024

PLEVNIK

PLEVNIK, d.o.o.
Podsmreka 56
SI- 1356 Dobrova
milk.cheese@plevnik.si
+386 01 200 60 80
www.plevnik.eu/de

Die Spezialisten für Milchverarbeitung.
Insgesamt haben wir mehr als 4.500 erfolgreiche Käseherstellungsgeschichten realisiert.

Wir schaffen Geschichten vom glücklichen Landleben.