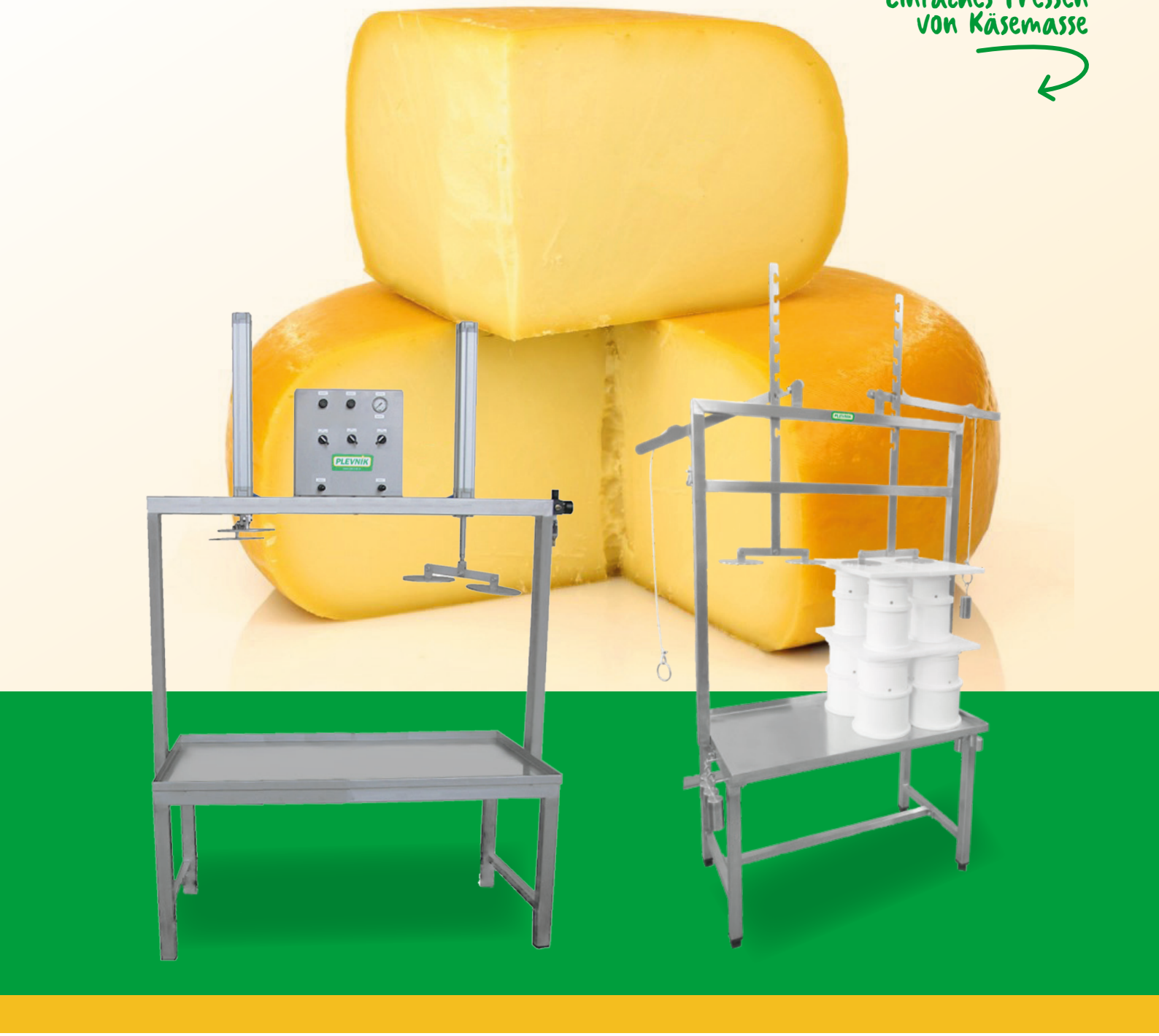
Einfaches Pressen von Käsemasse



KÄSEPRESSEN

MS-U, PPS-U, PPS-A, PPS-AU, PPS-H

Das Pressen von Käsemasse

PLEVNIK
Mehrwert für Milch

Das Pressen von **Käsemasse**

Pressen sind Geräte für das Pressen verschiedener Mengen an Käsemasse in Formen. Sie eignen sich für die **Herstellung von halbhartem und hartem Käse** in verschiedenen Mengen.

Sie ermöglichen eine gleichmäßige Pressung und dadurch eine bessere **Qualitätskontrolle von Käse** in verschiedenen Formen und zeichnen sich durch Folgendes aus:

- → **Einfache Nutzung**
- → **Robuste und kompakte Konstruktion**
- → **Qualität der Herstellung**
  - aus qualitativ hochwertigem Stahl AISI 304

Die Pressen sind in **Mechanik-** und **Pneumatikausführung** erhältlich. Die Pneumatikausführungen teilen sich weiter in **universell**, **vertikal** und **horizontal**.

Sie sind erhältlich mit unterschiedlichen Presskapazitäten von zwischen 50 und 300 kg Käsemasse.[1)]

Stapelung der Käseformen[2)] in Pressen MS-U und PPS-U:

1) Pressen können an die Kundenbedürfnisse angepasst werden (Käsegröße und -dimension), gemäß einer Sonderbestellung.
2) Dies bezieht sich auf Käseformen mit einem Außendurchmesser von 160-400 mm.

Mechanische Pressen

→ Die universelle mechanische Presse des Typs MS-U

für das Pressen von 50-100 kg an Käsemasse

Hohe Flexibilität

- Basisausführung des **universellen Modells der mechanischen Presse** mit Nutzung von Gewichten
- Geeignet für Käseformen mit einem Durchmesser von 160–400 mm
- Einsatz von Gewichten zur **kontrollierten** Steigerung der Presskraft
- Möglichkeit zur Stapelung von Käseformen **2–4 Ebenen hoch** unter einem Druckpunkt
- **Einfache Reinigung**, keine offenen Rohre

Optionale Ausstattung:

- Ablagefläche unter der Presse
- PE-Platten für die Presse

Pneumatikpressen

→ Die universelle Pneumatikpresse vom Typ PPS-U

für das Pressen von 50–150 kg Käsemasse

Hohe Flexibilität

- Basisausführung des **universellen Modells der Pneumatikpresse**, geeignet sowohl für Anfänger, als auch Experten
- Geeignet für Käseformen mit einem Durchmesser von 160–400 mm
- Beinhaltet eine standardisierte **manuelle dreistufige Druckregelung**
- Druckregler für die Bestimmung der Presskraft (20–120 kg)
- Möglichkeit zur Stapelung von Käseformen **2–4 Ebenen hoch** unter einem Druckpunkt
- **Einfache Reinigung**

Optionale Ausstattung:

- Ablagefläche unter der Presse
- PE-Platten für die Presse
- Automatische Pressung unter Nutzung eines Kontrollers (Druck/Zeit)

→ Die vertikale Pneumatikpresse vom Typ PPS-A

zum Pressen von 50–240 kg Käsemasse

Platzsparend und Mobilität

- Effiziente Raumnutzung
- Das Untergestell auf Rädern sorgt für **Mobilität** und ermöglicht ein **leichtes Verschieben**
- Geeignet für eine Käsedimension – üblicherweise genutzt in größeren Käsereien
- Möglichkeit zur Stapelung von Käseformen **2–6 Ebenen hoch** unter einem Druckpunkt

Optionale Ausstattung:

- Automatische Pressung unter Nutzung eines Kontrollers (Druck/Zeit)

→ Die vertikale Pneumatikpresse vom Typ PPS-AU

für das Pressen von 50-300 kg Käsemasse

Geeignet für verschiedene Käseabmessungen

- Effiziente Raumnutzung
- Geeignet für die Verarbeitung großer Mengen an Käsemasse
- Möglichkeit zur Stapelung von Käseformen auf **bis zu 5 Ebenen unter** einem Druckpunkt
- Vom Endprodukt **abhängende Presseneinstellung**
- Einfache Stapelung und Pressung **verschiedener Käsegrößen**

Optionale Ausstattung:

- Dreistufige Druckregelung
- Automatische Pressung unter Nutzung eines Kontrollers (Druck/Zeit)

→ Die horizontale Pneumatikpresse vom Typ PPS-H

für ein Pressen von 40-280 kg Käsemasse

Einheitliche Komprimierung aller Formen

- Identische Presskraft für alle Formen einer Reihe
- Möglichkeit zum Pressen von 280 kg Käse in unterschiedliche Formen in **2–8 Pressreihen**
- Geeignet für Käse mit einem Durchmesser von 400 mm
- Die Presse kann an die **Kundenbedürfnisse angepasst** werden, mit besonderen Richtlinien für verschiedene Größen der Käseformen

Optionale Ausstattung:

- Zusätzliche Richtlinien für verschiedene Käsegrößen
- Dreistufige Druckregelung
- Automatische Pressung unter Nutzung eines Kontrollers (Druck/Zeit)

Technische Informationen:

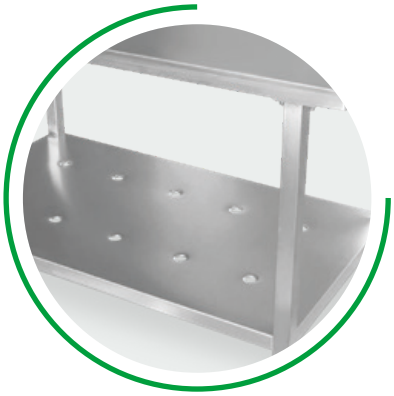
Typ	Anzahl der Druckpunkte/ Zylinder	Die Möglichkeit zur Pressung von bis zu (kg) an Käse[3]:	Presskraft (kg)	Dimensionen (mm)			Arbeitshöhe (mm)
				Länge	Breite	Höhe	
MS-U 2	2	50	10–140	1100	600	1900	800
MS-U 3	3	75	10–140	1600	600	1900	800
MS-U 4	4	100	10–140	2100	600	1900	800
PPS-U 2	2	50	25–75	1100	600	2050	800
PPS-U 3	3	75	40–120	1600	600	2050	800
PPS-U 4	4	100	40–120	2100	600	2050	800
PPS-U 5	5	125	40–120	2600	600	2050	800
PPS-U 6	6	150	40–120	3100	600	2050	800
PPS-A 4	4	50	25–75	900	700	2200	1400
PPS-A 6	6	75	25–75	1150	700	2200	1400
PPS-A 8	8	100	25–75	1450	700	2200	1400
PPS-A 10	10	125	25–75	1700	700	2200	1400
PPS-A 12	12	150	25–75	1950	700	2200	1400
PPS-A 16	16	200	25–75	2500	700	2200	1400
PPS-A 20	20	240	25–75	3000	700	2200	1400
PPS-AU 2	2	100	100–600	1000	1000	2400	1250
PPS-AU 3	3	150	100–600	1500	1000	2400	1250
PPS-AU 4	4	200	100–600	2000	1000	2400	1250
PPS-AU 5	5	250	100–600	2500	1000	2400	1250
PPS-AU 6	6	300	100–600	3000	1000	2400	1250
PPS-H 2×300	2	40–70	25–75	3850	650	600	3000
PPS-H 3×300	3	60–100	25–75	3850	650	1000	3000
PPS-H 4×300	4	80–140	25–75	3850	650	1000	3000
PPS-H 6×300	6	120–200	25–75	3850	650	1400	3000
PPS-H 8×300	8	160–280	25–75	3850	605	1700	3000

3) Diese Werte sind nicht verbindlich und beziehen sich auf die Standardversion.

Optionale Ausstattung für die Presse:

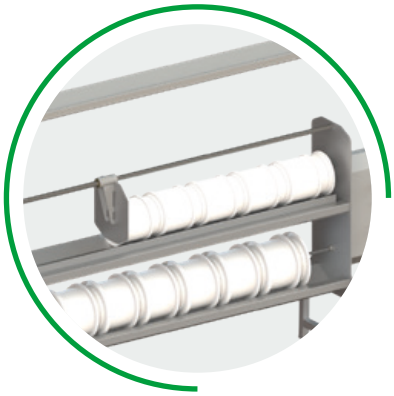
Manuelle dreistufige Druckregelung
Unterstützt die dreistufige Druckregelung mit voreingestellten Druckstufen.

Automatische Druckregelung
Die automatische Druckregelung hängt von der Zeit für die individuelle Käsereifestufe ab.



Ablagefläche unter der Presse[4)]
Für eine Ablage kleinerer Gegenstände unter der Presse.

Dazwischenliegende Platten zum Pressen[5)]
Sorgen für eine einheitlichere Pressung von gestapelten Käseformen.



Zusätzliche Richtlinien[6)]
Ermöglichen die Anpassung an andere Käsegrößen, in Abhängigkeit vom Kundenbedarf.

Weitere Optionen:

- → Pressformen (2- und 3-teilig)
- → Presswarnung
- → ...

4) Verfügbar für die Pressentypen MS-U und PPS-U. 5) Verfügbar für die Pressentypen MS-U, PPS-U und PPS-A. 6) Verfügbar für den Pressentyp PPS-H.

Komplettlösungen.
Mit der Ausrüstung von Plevnik.

PPS-MS 11 01 2019 DE

PLEVNIK

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

Insgesamt haben wir mehr als 2.600 erfolgreiche Käseherstellungsgeschichten realisiert.

www.plevnik.si

Vertreter:

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