

Die wichtigsten
Funktionen in
einem einzigen
Gerät



PASTEURISATOREN KÄSEKESSEL *Classic* SK CLASSIC 50-300

Pasteurisatoren-*Classic* Käsekessel

PLEVNIK

Mehrwert für Milch.

SK CLASSIC 50-300

Mit allen wichtigen Funktionalitäten eines Pasteurisator und eines Käsekessels

Wir sind stolz darauf, die neue Produktlinie Classic zu präsentieren, die in einem Gerät die Essenz eines Pasteurisator und eines Käsekessels vereint. Es enthält die wichtigsten Funktionalitäten beider Geräte. Ein leistungsstarkes Gerät zum günstigen Preis. Classic ermöglicht Einsteigern und erfahrenen Käsern die Herstellung verschiedenster Molkereiprodukte: pasteurisierte Milch, Joghurt, Käse, Hüttenkäse und andere echte Produkte aus ihrem Verkaufsprogramm.



Die 50I- und 125I-Version des Classic verfügen über ein doppelt beschichtetes, isoliertes Gefäß mit Deckel und sind aus AISI 304-Edelstahl gefertigt. Die Heizung und Kühlung erfolgen über den Boden und den Mantel des Gefäßes. Der Kessel wird in einem Wasserbad erhitzt und mit Wasser aus der Leitung oder einem Wassertank gekühlt. Die thermische Behandlung ist bis 92°C möglich. Die Temperatur kann über ein Thermostat am Elektroschaltkasten geregelt werden.

Die 200I- und 300I-Modelle Classic verbrauchen dank des **effizienten Energieaustausches**, der durch das gut isolierte Gefäß (mit drei Mänteln), 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

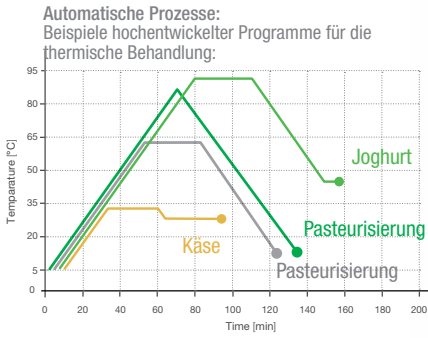
- 1 Qualitätsvolle und effiziente Milchverarbeitung
- 2 Automatische Verarbeitung
- 3 Einfache Bedienung und Reinigung
- 4 Energieeffizient*

Einfache Herstellung von Molkereiprodukten:

PASTEURISIERTE MILCH, JOGHURT, WEICH-, HALBHART- UND HARTKÄSE, QUARK, RICOTTA usw.

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

1 QUALITÄTSSVOLLE UND EFFIZIENTE 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 Harfe, Geschwindigkeits- und Rührrichtungsregelung.

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.

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



2 EINFACHE TEMPERATURREGELUNG

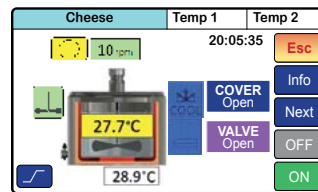
Einfache Temperaturregelung zum Erreichen der gewünschten Temperatur auf den genauen Sollwert. Stellen Sie einfach die gewünschte Temperatur ein und das Gerät wird sie erreichen. Die Dauer, das Anhalten, das Prozesshalten und die Kühlung werden vom Käsehersteller bedient.

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 KOSTENSPPAREND

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 200I- und 300I-Modelle

Produkte von Plevnik – im Dienste des Benutzers



ZUVERLÄSSIGE QUALITÄT



ENERGIESPARENDE TECHNOLOGIE



MEHRZWECK-NUTZUNG



HOHER ERTRAG

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

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 Harfen, Geschwindigkeits- und Rührrichtungsregelung	/		/		/ ○		/ ○	
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

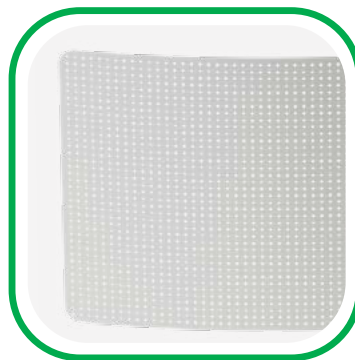
Zusatzrüstung



Empfohlen

Arbeitsbühne

Leichter 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.



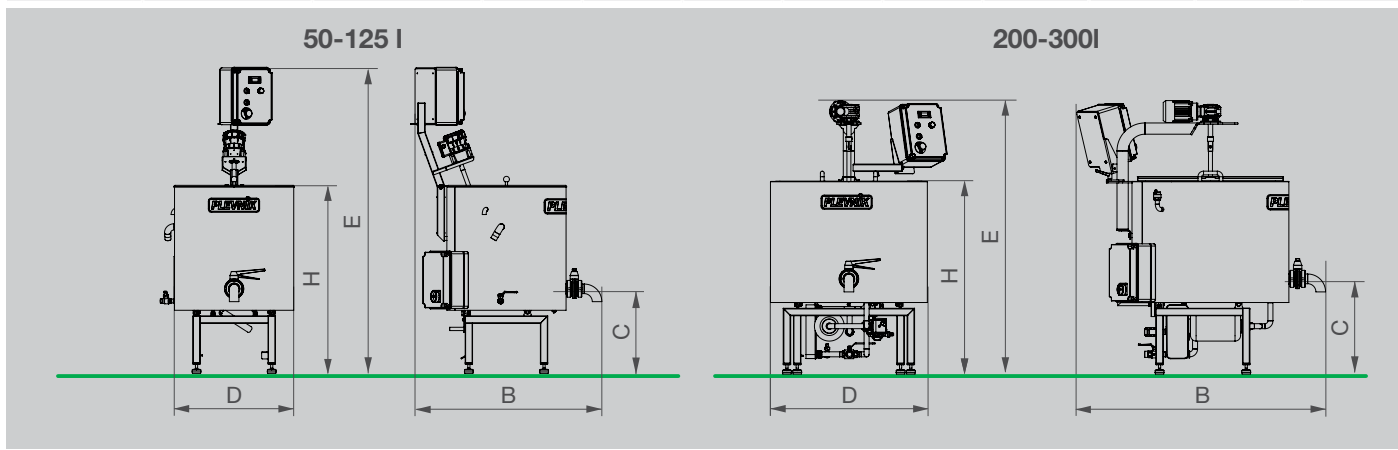
Zweistufige Kühlung

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.



Technische Informationen

Typ	Heizleistung (kW)		Dimensionen (mm)					Kühlwasseranschlüsse	Heißwasseranschlüsse für EW	Gewicht (kg)	Auslass Dimensionen
	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.





SK CLASSIC DE 05 10 2022

Komplett- lösungen für die Milchverar- beitung



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.



Vertriebs- und Service-Partner
für Süddeutschland



Meierhofer Inox GmbH
D-78224 Singen
T: +49 322 21 85 31 32
mim-inox.com