

Geschaffen für
die Herstellung
außergewöhnlicher
Milch- und Käseprodukte



KÄSEKESSEL

SKH50-1500

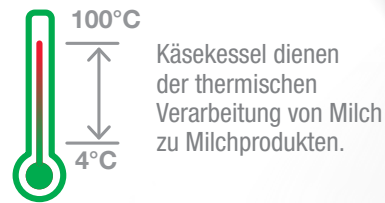
Käsekessel SKH50-1500

Hochentwickelte Käsekessel.

PLEVNIK
Mehrwert für Milch.



Geräte von Plevnik für eine moderne Käseherstellung und erfolgreiche Käseherstellungsgeschichten.



Einfache Herstellung von Milchprodukten:
KÄSE, QUARK, RICOTTA, JOGHURT, PASTEURISIERTE MILCH ETC.

VORTEILE

- 1 Energieeffizienz
- 2 Gute und effiziente Verarbeitung der Käsemasse
- 3 Automatische Verarbeitung
- 4 Einfache Steuerung und Reinigung
- 5 Erweiterung der Funktionalität des Geräts

Produkte von Plevnik - im Dienste des Benutzers



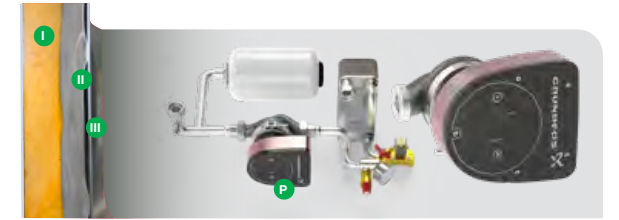
Alle Geräte von Plevnik sind benutzer- und umweltfreundlich sowie energiesparend. Sie wurden für den langfristigen Gebrauch entwickelt und hergestellt.

Vorteile für Käsehersteller

Mehrwert für Milch. **PLEVNIK**

1 ENERGIEEFFIZIENZ

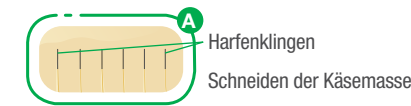
Zwischen 10 % und 30 % geringerer Energieverbrauch dank eines effizienten Energieaustauschs, der durch ein gut isoliertes Gefäß (mit drei Mänteln) und lasergeschweißte Austauschflächen sowie sorgfältig ausgewählte Materialien ermöglicht wird. Die Wasserpumpe fördert einen besseren Wärmeaustausch, was den Heiz- und Kühlprozess beschleunigt und so Energie und Geld spart.



2 GUTE UND EFFIZIENTE VERARBEITUNG DER KÄSEMASSE

Die Harfen von Plevnik wurden speziell für die Förderung eines weichen Schneidens entwickelt, geschliffen und poliert. Sie können die Harfen ganz einfach durch andere Rührer ersetzen – mit einer einzigen Bewegung.

A Schneiden: Automatische Harfen mit scharfen und schmalen Klingen sorgen für einen präzisen Schnitt, was die Qualität und Quantität des Endprodukts verbessert (weniger Käsestaub und mehr Käse). **B Rühren:** (andere Richtung als die Drehrichtung der Harfen): Die Rührschaufeln werden automatisch aktiviert, wenn sich die Drehrichtung ändert und sie werden auf die Rührgeschwindigkeit beschleunigt, die für ein effizienteres Rühren und Trocknen der Käsekörner nötig ist.



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.

Käseharfen von PLEVNIK

Scharfe und polierte Harfen wurden für einen präzisen und effizienten Schnitt entwickelt, sowie für den größten Ertrag an Käsemasse.



Käseharfen

Drahtharfen – schneiden mit einem Draht, wie dargestellt: Die runde Klinge verursacht das Zerreißen des Käses und mehr Käsestaub – eine größere Menge an kleinen Käsemassepartikeln, die mit der Molke verloren gehen.



3 AUTOMATISCHE VERARBEITUNGSVERFAHREN

Komfortable und einfache Verwaltung mithilfe von intelligenten Controllern, die Prozesse steuern und den Arbeitstag organisierter und effizienter machen. • Sparen Sie Zeit und Geld mit der Start- und Abschaltverzögerung von Prozessen. Stellen Sie diese so ein, dass die thermisch behandelte Milch am Morgen zur Käseherstellung bereit ist. • Möglichkeit zur Aufzeichnung und Dokumentation aller aktiven Prozessparameter (Temperatur, Rühren, etc.).



SPART ZEIT UND GELD

Mehr Informationen zu den hochentwickelten Controllern finden Sie auf Seite 7.

4 EINFACHE STEUERUNG UND REINIGUNG

Steuern Sie den Käsekessel von Plevnik einfach und schnell. Dank der gut durchdachten Konstruktion der Geräte von Plevnik, einschließlich der Controller und Rührer, ist ihre Handhabung einfach und die Arbeit kann schneller und effizienter durchgeführt werden. Sie können alle Prozesse (Schneiden, Rühren, thermische Behandlung etc.) ganz einfach auf Knopfdruck starten. Die Reinigung ist schneller und einfacher dank der speziellen Oberflächenbehandlung – 2R-Polierung (verhindert das Klebenbleiben an den Gefäßwänden).



5 ERWEITERUNG DER FUNKTIONALITÄT DES GERÄTS

Möglichkeit, die Funktionalität des Geräts zu erweitern: Für eine breitere Palette an fertigen Milchprodukten (Käse, Joghurt, Quark, Ricotta etc.) und die modernste, einfachste, effizienteste und ergonomischste Arbeit etc.



Mehr zu den Upgrade-Möglichkeiten auf Seite 6.

Ausführungen

BASIC SKH50-650l



≤ 85°C

Energieeffizienz
Automatisierung

Käsekessel mit einer einfachen Dreimantelkonstruktion (Wasserbad), elektrischer Heizung (EL), Anschlüssen für die Kühlung mit Wasser aus dem Verteilungsnetz und einem Propellerrührer.

Einfache Regelung der Einstelltemperatur.

BASIC+ SKH50-650l



≤ 90°C

Energieeffizienz
Automatisierung

Automatische Temperaturregelung entsprechend dem voreingestellten Programm.

ADVANCED SKH100-1500l



≤ 100°C

Energieeffizienz
Automatisierung

Hochentwickelter, extrem energieeffizienter (Umwälzpumpe) Käsekessel mit einfacher, energieeffizienter Dreimantelkonstruktion, der die Käsemasse automatisch schneidet (automatische Harfen). Stellen Sie den Kessel auf ein stabiles Untergestell mit Kippmechanismus. Inox-Abdeckung zum Schutz des Motors.

Einfache Regelung der voreingestellten Temperatur. Konstruktion mit unterschiedlichen Heiz- (HW, EL, EW) und Kühloptionen.

ADVANCED+ SKH100-1500l



≤ 90°C

Energieeffizienz
Automatisierung

Empfohlen!

Automatische Schneid-, Heiz- (EL) und Kühlprozesse.

PROFESSIONAL SKH100-1500l



≤ 100°C

Energieeffizienz
Automatisierung

Professioneller, autonomer und effizienter Käsekessel für erfahrene Benutzer. Ermöglicht ein schnelleres Erhitzen – verfügt über ein geschlossenes Drucksystem (höhere Temperaturen) und indirekte Kühlung. Schneidet die Käsemasse automatisch (automatische Harfen). Der Kessel steht auf einem stabilen Untergestell mit Kippmechanismus. Inox-Abdeckung zum Schutz des Motors.

Hochentwickelte automatische Regelung MC 500 und Überwachung der Einstelltemperatur.

PREMIUM SKH100-1500l



≤ 100°C

Energieeffizienz
Automatisierung

Hochentwickelte automatische Regelung mit Überwachung und Aufzeichnung der Temperatur mit dem MC 500 R. 2R-polierter Innenraum. Elektrische Heizung Leistungswahlmodul. Zentraler Z-Rührer, Rührschaufeln und Quarknetz. Inox-Stromversorgungsschrank und Inox-Schutz des Kesselbodens.

PLEVNIK SKH50-1500

Ausrüstungsübersicht

Mehrwert für Milch

PLEVNIK

SKH-Käsekessel	BASIC	BASIC+	ADVANCED	ADVANCED+	PROFESSIONAL	PREMIUM
ENERGIEQUELLE:	EL	EL	EL / HW / EW	EL	EL / HW / EW	EL / HW / EW
WIRD ERHITZT BIS:	85°C	90°C	85 / 100 / 100°C	90°C	100°C	100°C
GEFÄß						
Beständiges und zuverlässiges Material - rostfreier Stahl	AISI 304	AISI 304	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316
Energiesparende Konstruktion - lasergeschweißt	/	/	●	●	●	●
Schnelle, einfachere Entleerung - größerer Auslass	○	○	○	○	○	○
Effizienterer Wärmeaustausch - indirekte Kühlung (Plattenwärmetauscher)	/	/	/EL ● HW ● EW	/	●	●
Geringerer Energieverbrauch - Wasserpumpe	/	/	●	●	●	●
Energieeffiziente Kühlung - Modul für 2-stufiges Kühlen	/	/	/	○	○	○
Weniger Reinigung, zeitsparend - 2R-polierter Gefäßinnenraum	/	/	○	○	○	●
RÜHRER						
Propellerrührer – 23 rpm, zweiteilige Abdeckung	●	●	/	/	/	/
Automatisches Schneiden der Käsemasse - dreiteilige automatische Harfe, zweiteilige Abdeckung	○	○	●	●	●	●
Zum Rühren bei über 60 °C - zentraler Z-Rührer	○	○	○	○	○	●
Zum Trocknen von Käsekörnern - Rührschaufeln	○	○	○	○	○	●
CONTROLLING						
Einfache Temperaturregelung Elwell	●	/	●	/	/	/
Einfache automatische Temperaturregelung GPC 145	/	●	/	●	/	/
Hochentwickelte automatische Temperaturregelung MC 500	/	/	/	○	●	● MC 500 R
Hochentwickelte automatische Temperaturregelung mit Schreiber - MC 500 R	/	/	/	○	○	●
Prozessaufnahme - Temperaturschreiber (verschiedene Optionen)	○	○	○	○	○	○
Regelung der Rührer-/Harfengeschwindigkeit und Rührrichtung	○	○	●	●	●	●
Energiesparend mit kleinen Chargen - elektrische Heizung Leistungswahlmodul	○	○	○	○	○	●
Im Falle einer Überspannung (Blitzschlag) Modul für ein Arbeiten ohne Regelung	/	●	/	●	●	●
SONSTIGE AUSRÜSTUNG						
Für eine einfachere Handhabung und Entleerung - stabiles Untergestell mit Kippmechanismus *	○	○	●	●	●	●
Für ein einfacheres Verschieben - Untergestell auf Rädern	○	○	○	○	○	○
Für leichteren Zugriff und ergonomisches Arbeiten - Arbeitsbühne	○	○	○	○	○	○
Für leichteren Zugriff und ergonomisches Arbeiten - Hubvorrichtung	/	/	○	○	○	○
Schutz für das Wassersystem unter dem Gefäß ≤ 300 l	/	/	○	○	○	●
Schutz des Rührermotors – Abdeckung aus rostfreiem Stahl	/	/	●	●	●	●
Höhere Beständigkeit - Bedienfeld aus rostfreiem Stahl (immer mit dem MC 500)	○	○	○	○	●	●
Höhere Beständigkeit - Stromversorgungsschrank aus rostfreiem Stahl	○	○	○	○	○	●
Eine Lösung für Räume mit schmalen Türen - Anpassung der Türen	○	○	○	○	○	○
Lokale Anforderungen - runde, zweiteilige Abdeckung	○	○	○	○	○	○
Abtropfen des Quarks - Quarknetz	○	○	○	○	○	●**
Lokale Anforderungen - Abdeckung und Sensor für die Ventilposition	○	○	○	○	○	○
Zusätzliche Sicherheit - Sensorschutz vor den Harfen	○	○	○	○	○	○
Zusätzliche Sicherheit - Schutznetz vor den Harfen	○	○	○	○	○	○
...						

* mechanisch, ab 500 Liter erfolgt das Kippen pneumatisch ** bis zu 650 Liter

● enthalten ○ Option / nicht verfügbar

Heizmöglichkeiten:

EL ... Erhitzen über elektrische Heizungen
HW ... Erhitzen mit heißem Wasser aus einem Heizkessel betrieben mit Solarenergie, Wärmepumpe, etc...
EW ... Kombiniertes Erhitzen (Heißwasser und elektrische Heizungen)
ST ... Indirektes Erhitzen mit Dampf auf Anfrage

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

PLEVNIK SKH50-1500



Rührschaufeln

Sorgen für ein gleichmäßiges und effizientes Rühren der Käsemasse während des Trocknens. Die Rührschaufeln gewährleisten die Homogenität der Käsekörner und Molke.



Z-Rührer

Ermöglicht die thermische Behandlung der Milch bei über 65 °C. Mit der zweiteiligen Abdeckung ermöglicht er die Herstellung von Joghurt, Ricotta etc.



Modul für 2-stufiges Kühlen

Sparen Sie Eiswasser (Energie), indem Sie für die Kühlung bei höheren Temperaturen (100–40 °C) Wasser aus dem Wasserversorgungsnetzwerk verwenden. Eiswasser wird für die Abkühlung auf 4 °C verwendet.



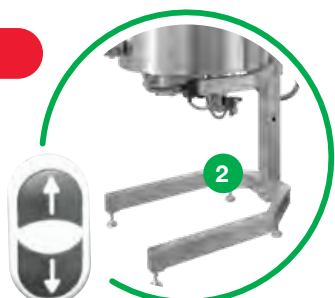
Schutznetz vor den Harfen

Verhindert während des Betriebs physisch einen unbefugten Zugriff auf das Gefäß – für eine höhere Sicherheit bei der Arbeit.



Arbeitsbühne

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



Hubvorrichtung

Ermöglicht das Einstellen einer ergonomischen Arbeitshöhe und erleichtert so die Arbeit. Ideale Lösung für Räume mit niedriger Decke.



Wassersystemschutz

Schützt die unteren Teile des Kessels vor Schmutz und erleichtert die Reinigung des gesamten Kessels.



Bedienfeld aus rostfreiem Stahl

Das INOX-Bedienfeld ist äußerst beständig und erleichtert die Reinigung (die Abbildung ist symbolisch).

ERGONOMIE AM ARBEITSPLATZ

GESUNDHEIT AN ERSTER STELLE

Mithilfe der **Arbeitsbühne** oder **Hubvorrichtung** von Plevnik können Sie die Arbeitshöhe auf Ihren besten Arbeitsbereich abstimmen.

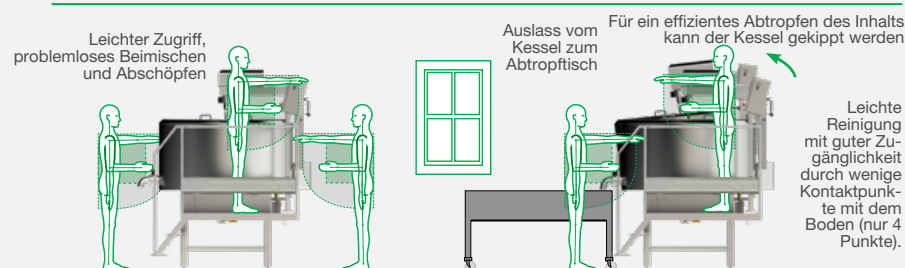
Über lange Zeit in einer unpassenden Arbeitsumgebung zu arbeiten, kann eine schlechte Körperhaltung verursachen, die wiederum zu einer Vielzahl an Gesundheitsproblemen führt, z.B. Rücken- und Nackenschmerzen, Kopfschmerzen und andere. Jeder Mensch hat einzigartige Körpermaße.

WIRTSCHAFTLICHE ERGONOMIE

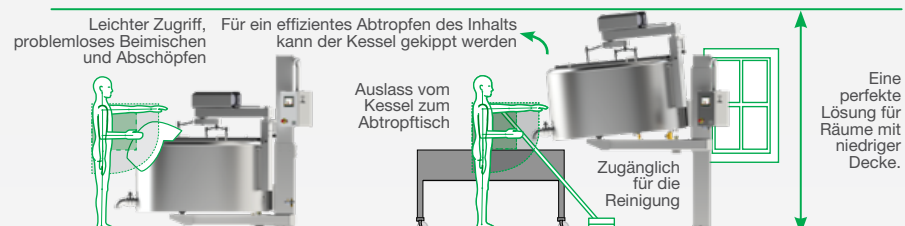
Die aufgeführten Lösungen ermöglichen Ihnen ein schnelleres und einfacheres Arbeiten. Schaffen Sie gute Arbeitsbedingungen, um dauerhaft die Gesundheit und Zufriedenheit Ihrer Mitarbeiter zu sichern.

LÖSUNGEN VON PLEVNIK:

1 Arbeitsbühne statische Lösung mit festgelegter Höhe



2 Hubvorrichtung zum Einstellen der Höhe



Controller

Mehrwert für Milch.

PLEVNIK

Moderne und einfache Steuerung von Käse- und Milchprozessen

MC 500



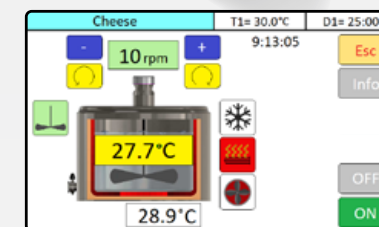
Hochentwickelter Controller für die **Prozessautomatisierung**. Stellen Sie Ihre spezifischen Prozesse ein und stellen Sie die **stabile Qualität** Ihrer Produkte sicher.

MC 500 R



Der MC 500 R mit integriertem Schreiber ermöglicht die **digitale Aufzeichnung** aller Parameter der aktiven Prozesse (Temperatur, Rühren, etc.).

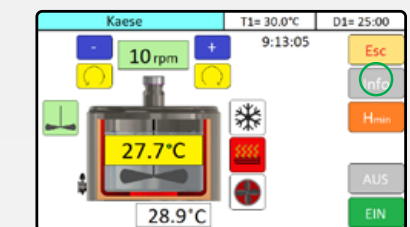
Empfohlen!



Einfache, benutzerfreundliche Bedienung. Der große 5" Farbtouchscreen mit hervorragender Übersicht bietet eine großartige Benutzererfahrung.



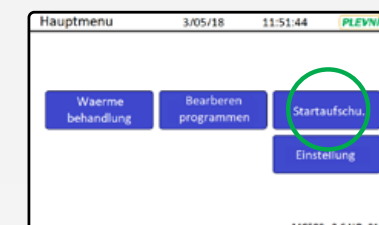
Herausragende Flexibilität und klare Übersicht. Es ist möglich, aus **10 Programmen** zu wählen, die an Ihre technologischen Verfahren angepasst werden können.



Module zur Auswahl der Heizleistung. Hier steht eine Auswahl an Leistungseinstellungen zur Verfügung, die besonders bei der Verarbeitung unterschiedlicher Mengen nützlich sind. (Zusatzrüstung).



Spricht Ihre Sprache. Unterstützt 7 Sprachen, einschließlich Deutsch.



Energieeffizient, verringert Kosten, spart Zeit. Eine Startverzögerungsfunktion ermöglicht die Kühlung der Milch über Nacht (wenn der Strom billiger ist) und es kann ein gewünschter Zeitpunkt für den automatischen Start des thermischen Behandlungsprozesses eingestellt werden.

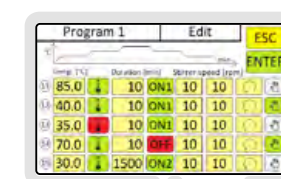


Vollständig erfasste Prozesse – dokumentiert Temperatur und Prozesse (MC 500 R)

HOCHENTWICKELTE PROGRAMME FÜR FORTGESCHRITTENE/PROFESSIONELLE BENUTZER

Kann an Ihre individuellen Rezepte angepasst werden

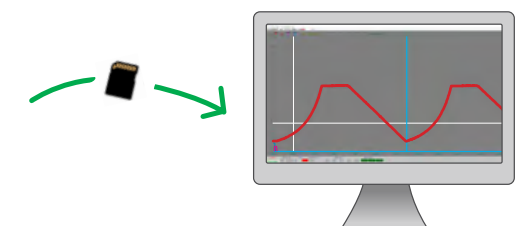
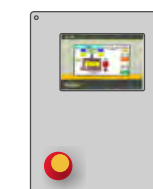
Die anpassbaren Programme unterstützen **bis zu 15 Schritte**, einschließlich der Grundeinstellungen wie Temperatur, Zeit, Rührgeschwindigkeit und -richtung, sowie das Einschalten eines „sanften“ Temperaturerhaltungsmodus (stufengesteuerte Temperaturerhaltung während der Gärung, Käseherstellung etc.) und das Ausschalten der Temperaturregelung.



DER MC 500 R – EIN MODERNER ANSATZ DER PROZESSSTEUERUNG MIT INTEGRIERTEM SCHREIBER

Prozessaufnahme

Der Controller MC 500 R verfügt über einen integrierten Schreiber, **der alle aktiven Prozesse automatisch dokumentiert und damit die Steuerung erleichtert sowie einen Überblick über die abgeschlossenen Prozesse bietet.** Aufzeichnungen können einfach über eine SD-Karte auf den Computer übertragen werden, wo Sie sie über die entsprechende Software anzeigen und speichern können.



Sonderausführungen

Käsekessel mit Kühl- / Heizeinheit SKH-H200-650

VORTEILE

- Der SKH-H ist ein SKH-Käsekessel mit einer eigenständigen
- Kühl-/Heizeinheit.
- Möglichkeit zum Erhitzen mit Wärmepumpe (bis zu 45 °C, wobei der Energieverbrauch um 70 % reduziert ist).
- Extrem effiziente Luftkühlung bis 40 °C (COP 35).
- Kühlt auf 4 °C ab, wenn nötig. Das einzige, was benötigt wird, ist eine Steckdose.
- Ausführungen: Luft-Luft, Luft-Wasser, Wasser-Wasser;
- Auf Anfrage: Kühl-/Heizeinheit mit einem Upgrade zur Anbindung von bis zu 3 Verbrauchern* (Geräten).



*Die drei Geräte werden nicht simultan, sondern individuell betrieben.



ENERGIESPARENDE
TECHNOLOGIE

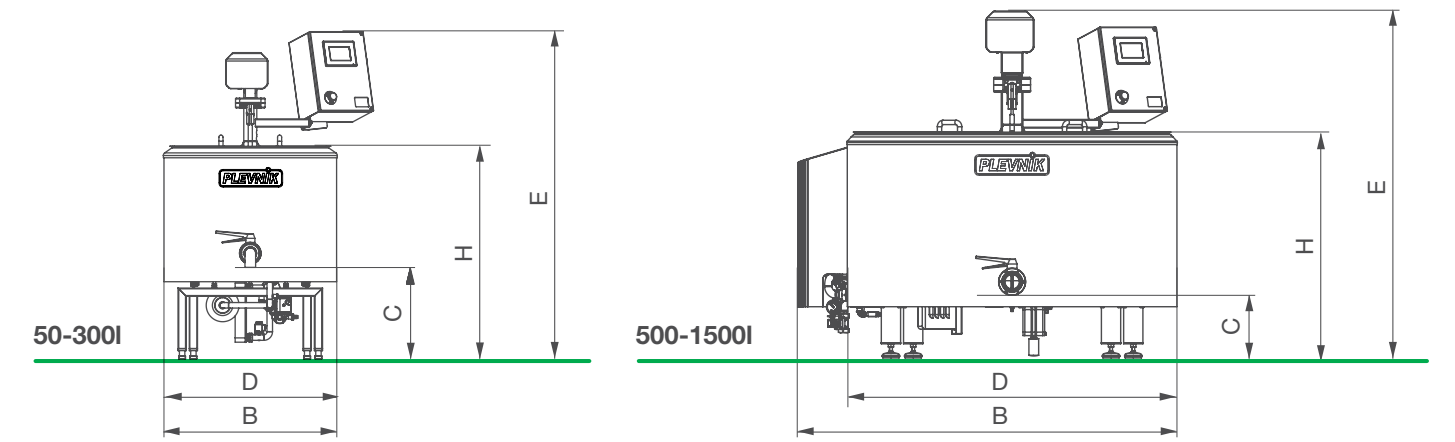
Geringer Energieverbrauch, kein
Abwasser, präzise Temperaturregelung

PLEVNIK SKH50-1500

Technische Informationen

Mehrwert für Milch

PLEVNIK



Typ	Heizleistung (kW)					Dimensionen (mm)					Kühlwasser-anschlüsse	Warm-was-ser-an-schlüsse	Gewicht (kg)	Auslass (DN)
	Basic Basic+	Advanced	Advanced+	Professional / Premium		D	H	C	B	E				
	Elektrische Heizungen* for: EL	Elektrische Heizungen* for: EL / EW	Elektrische Heizungen* for: EL	Elektrische Heizungen* for: EL / EW	Elektrische Heizungen* for: HW / EW									
SKH 50	4/4	-/-	-	-/-	-	Ø550	930	575	850	1450	1/2"	3/4"	90	DN50
SKH 100	6/6	6/6	6	9/6	35	Ø740	930	575	1030	1480	1/2"	3/4"	125	DN50
SKH 200	10/12	10/10	12	18/12	35	Ø850	1020	475	1030	1600	1/2"	1"	170	DN50
SKH 300	12/15	12/12	15	20(24)/15	35	Ø1000	1020	475	1100	1600	3/4"	1"	230	DN65
SKH 500	12/20	18/18	20	30(36)/24	35 / 65	Ø1120	1030	330	1400	1550	3/4"	5/4"	310	DN65
SKH 650	15/24	20/20	24	36(45)/30	65	Ø1280	1030	330	1520	1600	1"	5/4"	360	DN65
SKH 800	-/-	24/20	30	45/30	65 / 95	Ø1400	1030	330	1640	1600	1"	5/4"	395	DN65
SKH 1000	-/-	24/20	30	45(60)/45	65 / 95	Ø1540	1030	330	1800	1600	1"	5/4"	465	DN80
SKH 1250	-/-	24/20	30	45(60)/45	65 / 95	Ø1540	1200	330	1800	1800	1"	6/4"	525	DN80
SKH 1500	-/-	30/30	30	60/45	95	Ø1540	1390	330	1800	1950	1"	6/4"	670	DN80

Anschlussleistung
400V 3N 50Hz/EL: 4-60 kW und HW: 230 V 1 N 50 Hz
Eine Anpassung an andere Leistungsparameter (60 Hz etc.) ist auf Anfrage möglich.

Käsekessel mit kupferner Innenseite SKHCu300-1500

Stellen Sie traditionelle
Käseprodukte in
hochentwickelten
kupfernen
Käsekesseln her

VORTEILE

- Hygiene: Die Kupferoberfläche (traditionelles Material für die Käseherstellung) hilft, die Entwicklung pathogener Mikroorganismen zu unterdrücken, die im Laufe der Rohmilchverarbeitung zu einer Infizierung der Produkte führen kann.



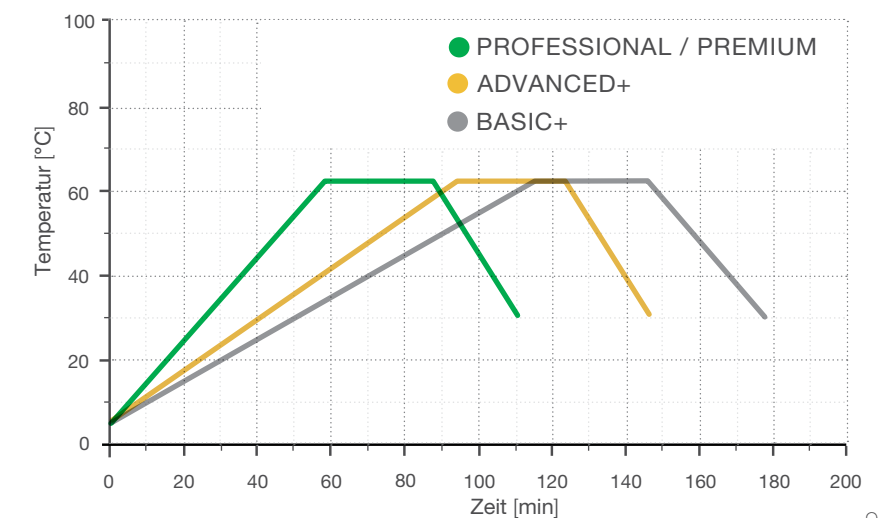
- Produkte erhalten einen besonderen Geschmack und nehmen eine gewisse Menge an Kupfer auf, was ein unverzichtbares Element für die Gesundheit und Ernährung der Menschen darstellt. Beispiele traditioneller Käsesorten aus Kupferkesseln: Parmigiano Reggiano, Trentingrana und Grana Padano etc.

Nach Schätzungen der Weltgesundheitsorganisation leiden mindestens 20 % der Weltbevölkerung unter medizinischen Beschwerden in Verbindung mit Kupfermangel in Lebensmitteln. Quelle: Europäisches Kupferinstitut

<https://copperalliance.eu/benefits-of-copper/health/>

Pasteurisierungsgeschwindigkeit im Kessel SKH 300 EL Konstruktionsvergleich (Erhitzen mit elektrischen Heizungen)

- PROFESSIONAL / PREMIUM**
Schnelleres Erhitzen – leistungsstärkere elektrische Heizungen • Geschlossenes (Druck-) Heizsystem (Erhitzung bis auf 100 °C) • Indirekte Kühlung über einen Wärmetauscher (längere Lebensdauer der Heizung)
- ADVANCED+**
Energiesparende Konstruktion – geringerer Energieverbrauch • Schnelleres Abschöpfen der Energie (Wasserpumpe) • Automatische Temperaturregelung
- BASIC+**
Einfache Konstruktion • Automatische Temperaturregelung



KÄSEKESSEL VON PLEVNIK

Sie bestehen aus Bauteilen anerkannter europäischer Hersteller, um eine **beständige, stabile und zuverlässige Qualität** zu gewährleisten.



SIEMENS
Zuverlässige Elektromotoren, Deutschland



aperam outokumpu
Inox-Stahlbleche, Schweden, Finnland

SCHRACK TECHNIK
Elektrokomponenten für Elektroinstallationen, Österreich

Castel
Italian technology
Zuverlässige Ventile für eine lange Lebensdauer der Ausrüstung, Italien

SVEP
Ein effizienter Wärmetauscher, Schweden

GRUNDFOS
Eine hochentwickelte Pumpe für bessere Effizienz, Deutschland (≥ 300 l)



Käseherstellung in der Vergangenheit.



Käseherstellung heute.

Ich verbinde die Käsekessel von Plevnik mit einer überragenden Heiz-, Kühl- und Milchverarbeitungsleistung in allen Prozessphasen. Daraus resultiert logischerweise der beste Käse, Joghurt und Quark.

Ökologischer landwirtschaftlicher Betrieb
Kukenberger,
Toni Kukenberger
Innovativer Jungfarmer 2016

TRUSTED BY THE BEST.





Komplett- lösungen für die Milchver- arbeitung



SKH DE 06 01 2020

Produkte von Plevnik - im Dienste des Benutzers

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



Beratung



Besuch



Planung



Produktion



Montage und
Inbetriebnahme

Mehr Informationen

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