

BREITE ANWENDBARKEIT

SPAREN SIE ZEIT UND GELD

OPTIMALE RAUMNUTZUNG

Drei Funktionen in einem Gerät



**POS50**  
PNEUMATISCHE



**MOS50**  
MECHANISCHE

# VORPRESSEN UND PRESSEN MIT ABTROPFFUNKTION

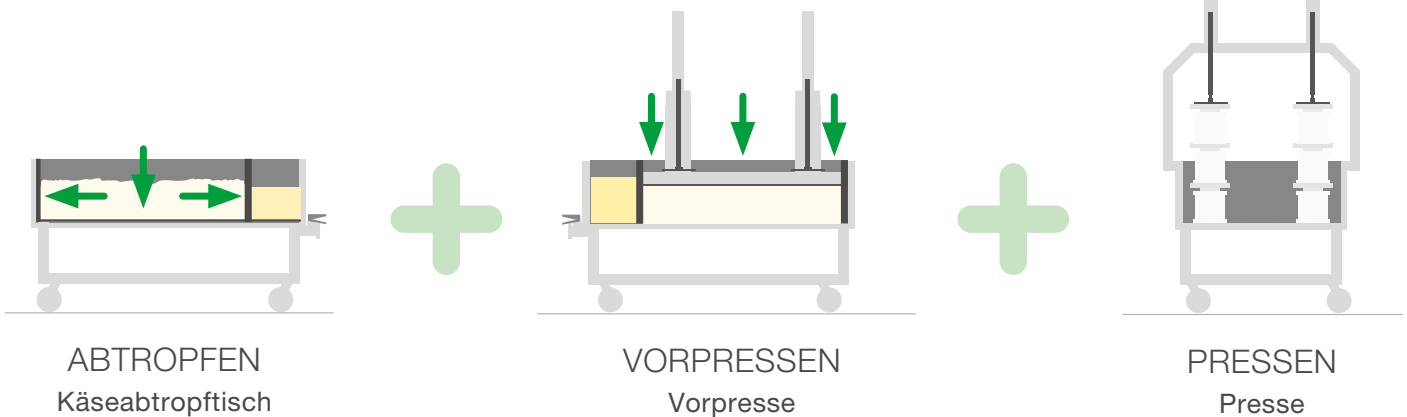
**POS50** und **MOS50**

Aufnahme der Käsemasse • Abtropfen •  
Vorpresse • Pressen

# Multifunktionale Abtropfpresen

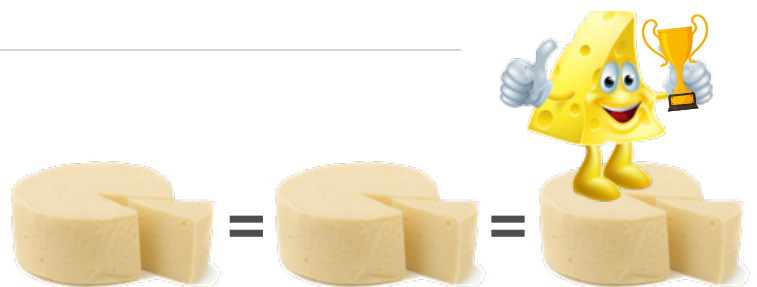
## MULTIFUNKTIONALITÄT

Die Abtropfpresse kombiniert **mehrere Funktionen in einem Gerät**: Abtropfen, Vorpressen und Pressen der Käsemasse. Die perfekte Wahl für einen Käser, der ein qualitativ hochwertiges Gerät benötigt, **um alle Arten von Käse herzustellen, Quark abzutropfen, griechischen Joghurt usw.** Eine hervorragende Lösung für verschiedene Chargengrößen **von bis zu 500 l Milch**, da die Vorgänge dank des beweglichen Abtropfgitters leicht angepasst werden können. Die Verwendung einer multifunktionalen Abtropfpresse ermöglicht eine bessere Raumnutzung, da wir nur ein Gerät statt drei benötigen. Dies bedeutet weniger Reinigung und Zeit- und Geldeinsparungen. Mit seinem Untergestell auf Rädern kann das Gerät sehr leicht bewegt werden. Das Gerät ist ausschließlich aus Edelstahl AISI 304 gefertigt.



## PROZESSWIEDERHOLBARKEIT

Das exzellente Design der Presse garantiert Prozesswiederholbarkeit **und eine konstante Qualität** der Milchprodukte. Abtropfpresen sind einfach zu nutzen und ermöglichen Automatisierung.

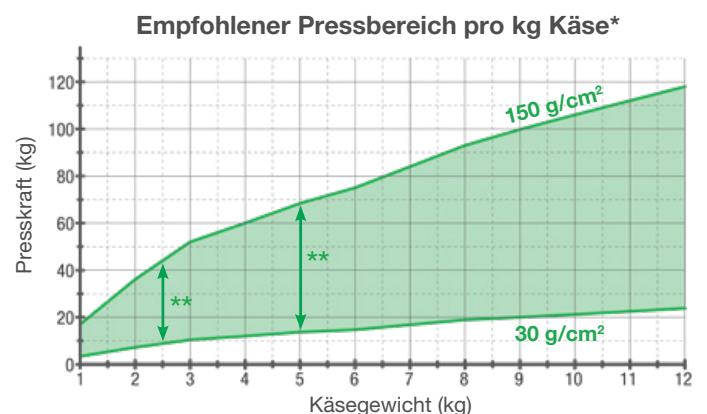


## REGELUNG DES PRESSENS

Die Presskraft wird über Druckluft (POS) oder Gewichte (MOS) geregelt. Zusätzlich bietet die POS eine dreistufige<sup>1</sup> manuelle Druckregelung, die die Voreinstellung der Presskraft für Käse vereinfacht. Außerdem bietet die POS die Option einer hoch entwickelten dreistufigen automatischen Kraft- und Druckzeitregelung<sup>1</sup>, die **die Zuverlässigkeit und Wiederholbarkeit** der Käseherstellung am besten sichert.

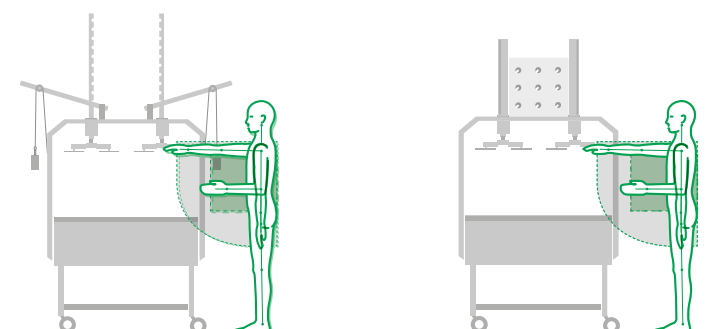
\*Der empfohlene Presskraftbereich basierend auf dem Gewicht des Käses (Kraft von 30 g/cm<sup>2</sup> bis 150 g/cm<sup>2</sup>)

\*\*Beispiele für 2,5 und 5 kg Käse - empfohlener Presskraftbereich



## ERGONOMISCHES DESIGN

Die komfortable Arbeitshöhe ermöglicht **einen leichteren Transport der Käsemasse** direkt aus dem Käsekessel (mit einer Arbeitsbühne oder einer Hubvorrichtung). Des Weiteren ermöglicht das Design des Geräts **eine einfache weitere Verarbeitung** der Käsemasse.



# Pneumatische Käsepresse mit Abtropffunktion

## POS50

Die Abtropfpresse POS 50, die mit einer Goldmedaille ausgezeichnet wurde, ermöglicht die manuelle oder automatische<sup>1</sup> Druckregelung, wodurch sie Zuverlässigkeit und **Prozesswiederholbarkeit** gewährleistet.

- 1 Vertiefter Käsetisch,
- 2 fixiertes Gitter, 3 bewegliches Abtropfgitter, 4 Auslauf für Molke,
- 5 Druckpunkt, 6 Pressplatten und Brückenprofile, 7 Untergestell auf Rädern, 8 dreistufige manuelle Druckregelung (optional),
- 9 dreistufige automatische Druckregelung (optional), 10 Ablage (optional)



Empfohlen

# Mechanische Käsepresse mit Abtropffunktion

## MOS50

Die MOS 50 benötigt für den Betrieb **keinen Strom oder Druckluft**. Die MOS 50 verwendet ausschließlich Gewichte zum Vorpressen und Pressen.

- 1 Vertiefter Käsetisch,
- 2 fixiertes Gitter, 3 bewegliches Abtropfgitter, 4 Auslauf für Molke, 5 Druckpunkt, 6
- Pressplatten und Brückenprofile, 7 Untergestell auf Rädern, 8 Gewichte für die Druckregelung,
- 9 Ablage (optional)



<sup>1</sup>Zusatzrüstung nur für POS 50, <sup>2</sup>Agra 2019



## ERWEITERUNG DER FUNKTIONALITÄT

Erweitern Sie die Funktionalität Ihres Geräts mithilfe von Zusatzausrüstung.

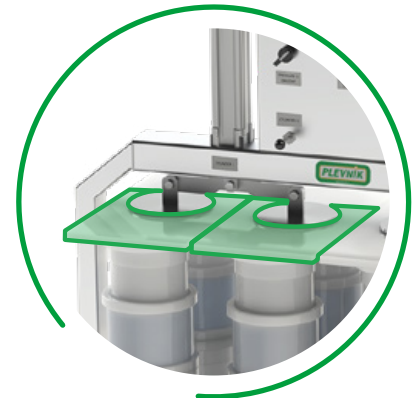


**Empfohlen**

Dreistufige manuelle Druckregelung<sup>1</sup>



Dreistufige automatische Druck- und Zeitregelung<sup>1</sup>



PE-Zwischenplatten zum Pressen

## TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

| Typ    | Optionale Pressung von bis zu (kg) Käse | Anzahl der Druckpunkte | Druckkraft auf den Druckpunkt (kg) | Außenabmessungen (mm) |        |                   | Arbeitshöhe (mm) | Arbeitsfläche (mm) | Gewicht (kg) |
|--------|---|------------------------|------------------------------------|-----------------------|--------|-------------------|------------------|--------------------|--------------|
|        |   |                        |                                    | Länge                 | Breite | Höhe              |                  |                    |              |
| POS 50 | 50                                      | 2                      | 20-120                             | 1200                  | 760    | 2210              | 800              | 580 x 1000         | 130          |
| MOS 50 | 50                                      | 2                      | 10-92                              | 1500                  | 760    | 2300 <sup>3</sup> | 780              | 580 x 1000         | 101          |

Im Zuge einer kontinuierlichen Verbesserung behalten wir uns das Recht vor, ohne vorherige Benachrichtigung Änderungen an Technik und Design vorzunehmen. <sup>1</sup>Zusatzausrüstung nur für POS 50, <sup>2</sup>Agra 2019, <sup>3</sup>Maximale Höhe



POS MOS DE 17 12 2021

## Komplettlösungen für die Milchverarbeitung



BERATUNG



BESUCH



PLANUNG



PRODUKTION



MONTAGE UND INBETRIEBNAHME

**PLEVNIK**

Mehrwert für Milch.

Vertriebs- und Service-Partner  
für Süddeutschland

**MIM**  
Meierhofer Inox

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