Schnelles und einfaches
Waschen von Käse

ZEIT- UND
KOSTSPAREND

KÄSEWÄSCHER

PS 50-100

für alle Formen und Arten von Käse

Meierhofer Inox

Waschen Sie den Käse schnell und einfach.

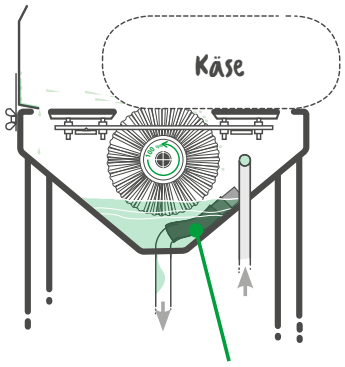
MANUELLES
WASCHEN
IN EINER STUNDE:
30–60 Käsestücke

MASCHINELLES
WASCHEN
IN EINER STUNDE:
150–250 Käsestücke
(einfache, leichte Aufgabe)

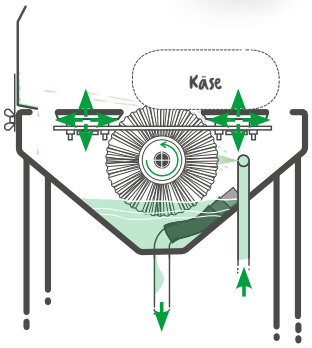
VORTEILE FÜR SIE:

Universelles Gerät für die Qualitätswäsche **aller Formen und Arten von Käse, sowie der Platten aus dem Reiferaum**. Entwickelt für einfache und schnelle Arbeit.

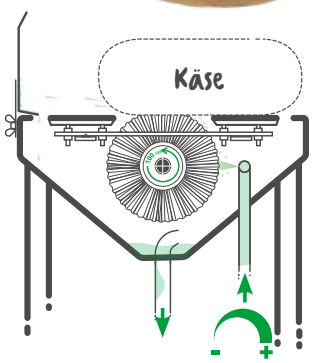
Plevnik PS ist ein anpassbares Gerät. Sie können auch Folgendes einstellen: Wasserausflussstufe, Frischwasserversorgung und Untergestell der Waschfläche.



Waschwasserstand einstellen: ermöglicht das Waschen, wo kein fließendes Wasser verfügbar ist – Sie füllen einfach den Wasserbehälter (optional ein natürliches Klärmittel (Backpulver), das Wasser kann nach Bedarf gewechselt werden usw.).



Höhe und Waschfläche einstellen: so erhalten Sie den gewünschten Winkel zum Waschen des Käses, der von der Größe und Form des Käses abhängt. Hierbei stellen Sie den Druck der Bürste auf den Käse ein.



Frischwasserversorgung einstellen: ein Waschen ausschließlich mit frischem Wasser garantiert die höchste Waschqualität. Sie können durch das Öffnen und Schließen des Ventils einstellen, mit welcher Geschwindigkeit die Bürste gespült wird.

Typ	Dimensionen (mm)					Wasser-versorgung	Wasser-ausfluss	Strom-versorgung
	Breite	Länge	Arbeitshöhe	Bürstenlänge	Gesamthöhe			
PS 50	530	900	920	500	1100	1/2'	1'	0,55 kW
PS 100	530	1400	920	1000	1100	1/2'	1'	0,55 kW

PS 19 06 2019 DE

PLEVNIK
Add value to milk.

Vertriebs- und Service-Partner
für die Deutschschweiz

MIM
Meierhofer Inox

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