

KÄSEKESSEL UND PASTEURE

Die Käsekessel und Pasteure von Plevnik sind bestens geeignet für eine effiziente und professionelle Milchverarbeitung. Alle Geräte sind in verschiedenen Modellen und Grössen erhältlich.

Profitieren Sie von der Spezial - Herbstaktion. Die Aktion ist gültig bis 20.12.2025 oder solange der Vorrat reicht. Die Rabatte der Herbstaktion sind nicht kummulierbar mit anderen Aktionen.

Kontaktieren Sie uns unter info@mim-inox.com für eine detaillierte Offerte. Oder rufen Sie uns an: +49 3222 185 31 32

Folgende Aktionsmodelle und Optionen sind mit **bis zu 16 % Rabatt** erhältlich:

KÄSEKESSEL - SKM MINI



- SKM 50 L
- SKM 100 L
- Elektrothermostat
- Rührer mit elektr. Motor
- Auslauf DN 40
- Stabiles Untergestell



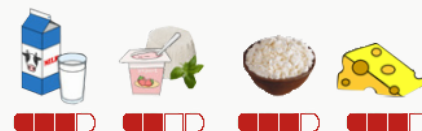
Produktdetails:



KÄSEKESSEL - SK CLASSIC



- SK Classic 50 EL avt
- SK Classic 125 EL avt
- SK Classic 200 EL avt
- SK Classic 300 EL avt
- Manuelle Käseharfe



Produktdetails:



KÄSEKESSEL - SKH ADVANCED



100-300 
500-650 










- SKH 100 - 200 - 300
500 - 650 EL ADV+

- 2stufige Heizung*
- Temperaturlaufzeichnung
- MC 670 Steuerung*
- Zentraler Rührer

Produktdetails:



*nicht in allen Grössen inbegriffen

KÄSEKESSEL - SKH PRO



200-300 
500-650 










- SKH 200 - 300 EL PRO
500 - 650 EW PRO**

- 2stufige Heizung
- Temperaturlaufzeichnung
- MC 670 Steuerung*
- Zentraler Rührer
- WiFi - Fernzugriff*

Produktdetails:



*nicht in allen Grössen inbegriffen

**Heisswasser und elektrisch kombiniert

PASTEUR ADVANCED











- P 100 - 200 - 300
500 - 600 EL ADV+

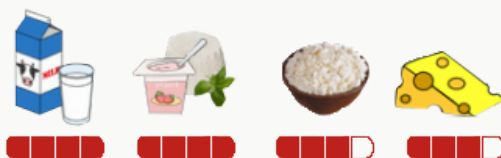
- Drehzahlregulierung Rührer
- 2stufige Heizung*
- Temperaturlaufzeichnung*
- MC 670 Steuerung*

Produktdetails:



*nicht in allen Grössen inbegriffen

PASTEUR PRO



- P 100 - 200 - 300 EL PRO
500 EL - 650 EW PRO**
- 2stufige Heizung*
- Temperaturaufzeichnung
- MC 670 Steuerung*
- Doppel-Rührer*
- WiFi - Fernzugriff*

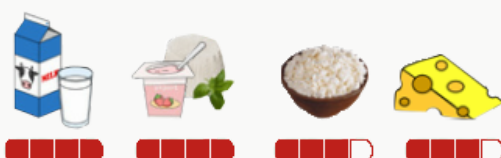
Produktdetails:



*nicht in allen Grössen inbegriffen

*Heisswasser und elektrisch kombiniert

PASTEUR PRO+

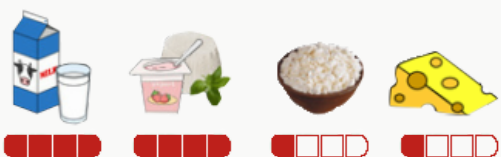


- P 200 - 300 EL PRO
- Automatische Dosiereinheit
- 2stufige Heizung
- MC 670 Steuerung
- Doppel-Rührer
- WiFi - Fernzugriff

Produktdetails:



PROZESSRÜHRBEHÄLTER PST



- PST 500
- Elektrisches Heizsystem
- Kühlungs-Modul
- Spiralförmiger Rührer
- Temperaturaufzeichnung
- WiFi - Fernzugriff
- Messskala - sandgestrahlt

Produktdetails:



www.mim-inox.com

Meierhofer Inox GmbH
Güterstrasse 27
78224 Singen
info@mim-inox.com
T +49 3222 185 31 32



Projektierung



Planung



Fertigung



Montage



Inbetriebnahme



Support

MIM
Meierhofer Inox