

Ein Drei-in-einem-Gerät



BREITE
ANWENDBARKEIT

VORPRESSE

PRP-R

Abtropfen, Vorpressen und Pressen
der Käsemasse

MIM
Meierhofer Inox

Ein Drei-in-einem-Gerät: Abtropfen, Vorpressen und Pressen der Käsemasse

PLEVNÍK

Das **PRP-R-Mehrzweckgerät** ist vorgesehen für die Aufnahme der Käsemasse, das Abtropfen der Molke, das Vorpressen mithilfe von Druckluft, die manuelle Zuschneidung der Käsemasse in gewünschte Käseblöcke und das Pressen der Masse in Käseformen.

Es zeichnet sich durch seine **breite Anwendbarkeit** aus - es eignet sich zur Herstellung von Halbhart- und Hartkäse in kleineren Mengen, sowie zur Herstellung von Weichkäse, zum Abtropfen von Molke usw.

→ Hoher Grad an Regulierbarkeit

- Möglichkeit zur Verarbeitung unterschiedlicher Milchmengen

→ Nutzerfreundliches Gerät

- ergonomisch an den Nutzer angepasst

→ Volle Kontrolle über die Käsequalität

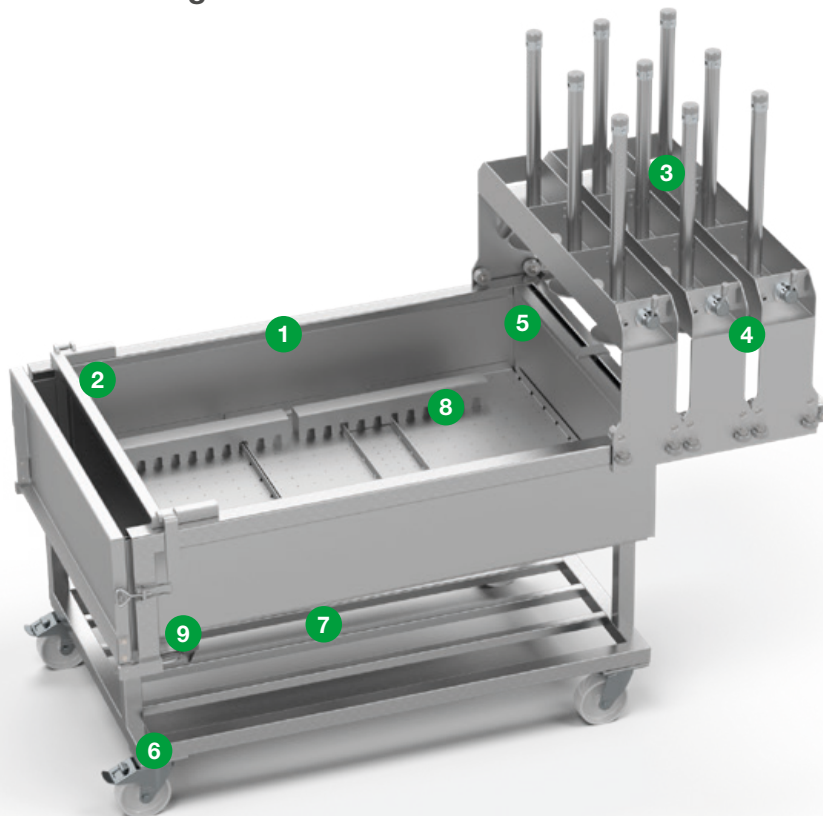
→ Die automatisch geführten Prozesse

(Druck und Zeit) der Vorpressung und Pressung ermöglichen eine wiederholbare Verarbeitung

→ Robuste und kompakte Konstruktion

→ Geeignet für eine Milchmenge von bis zu 3,000 l

Standarausrüstung:



DREI-IN-EINEM:



ABTROPFTISCH



VORPRESSE



PRESSE

1 Mithilfe des Abtropftisches kann die Käsemasse **direkt auf den Tisch ausgegossen werden.**

2 Das bewegliche Abtropfgitter kann nach der Längsseite des Tisches ausgerichtet werden und ermöglicht eine **Anpassung an verschiedene Mengen an Käsemasse.**

3 Die Druckpunkte dienen dem **Vorpressen und Pressen.**

4 Die bewegliche Brücke ermöglicht eine **Anpassung der Druckpunkte entlang der gesamten Länge**, basierend auf der verarbeiteten Menge.

5 Das fixierte Gitter bietet einen **größeren Abtropfbereich.**

6 Das Untergestell auf Rädern ermöglicht ein **problemloses Verschieben** der Vorpresse und eine **bessere Raumnutzung.**

7 Ablagefläche unter dem Tisch.

8 Die unterteilte Abtropfplatte ermöglicht eine **Pressung über die gesamte Fläche.**

9 Auslaufventil für das Abtropfen der Molke.

Optionale Ausstattung:



Manuelle dreistufige Druckregelung

Unterstützt eine dreistufige Druckregelung mit vordefiniertem Druck.



Automatische Regulierung der Presse

Unterstützt eine zeitbasierte Einstellung der Pressstufe.



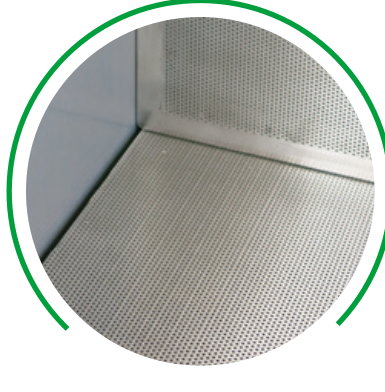
Zusätzlicher Druckpunkt

Unterstützt das Pressen mehrerer Formen.



Doppelter Druckpunkt

Ermöglicht eine Verdoppelung der Anzahl der zu pressenden Formen.



Abtropfplatten am Boden

Beschleunigtes und gleichmäßiges Abtropfen. Abtropfen der Molke durch das Abtropfen unter dem Tisch.



Tür vorne

Die Arbeit mit der Käsemasse ist nach dem Vorpressen einfacher und das Schneiden der Käsemasse wird erleichtert.

Technische Informationen:

Typ	Anzahl der Brücken	Die Möglichkeit zur Pressung von bis zu (kg) Käse*	Tischabmessungen (mm)			Gesamtabmessungen (mm)			Erwartete Höhe der unkomprimierten Käsemasse (mm)
			Länge	Breite	Höhe	Länge	Breite	Höhe	
PRP-R 70	2	cca. 70	1100 (1000)	1000 (900)	850	1450	1150	1300	100
PRP-R 120	2	cca. 120	1600 (1500)	1000 (900)	850	2000	1150	1300	100
PRP-R 160	2	cca. 160	2100 (2000)	1000 (900)	850	2400	1150	1300	100
PRP-R 220	3	cca. 220	2600 (2500)	1100 (1000)	850	3100	1300	1300	100
PRP-R 290	3	cca. 290	3100 (3000)	1100 (1000)	850	3600	1300	1300	100

* Diese Werte sind nicht verbindlich und beziehen sich auf die Standardversion.



Komplettlösungen.

Mit der Ausrüstung von Plevnik.



PRP-R 24.09.2018 DE



Vertriebs- und Service-Partner
für Süddeutschland



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