

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 - Frühlingsaktion. Die Aktion ist gültig bis Mitte Juni 2026 oder solange der Vorrat reicht. Die Rabatte der Frühlingsaktion sind nicht kummulierbar mit anderen Aktionen.

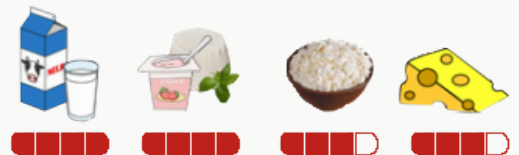
Kontaktieren Sie uns unter info@mim-inox.com für eine detaillierte Offerte. Oder rufen Sie uns an: +49 3222 185 31 32

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

PH100 - PASTEUR ALL IN ONE



- PH 100 EZ
- Heizen bis 100°C
- Kühlen bis 4°C
- MC 670 Steuerung
- Profi Rührer
- 2stufige Heizung



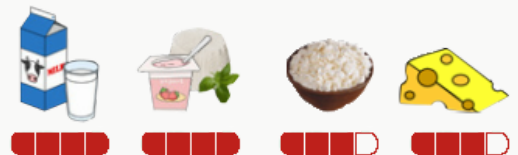
Produktdetails:



PH PASTEUR 200 L



- PH 200 EVV**
- Heizen bis 100 °C
- Kühlen bis 4°C
- MC 670 Steuerung
- Profi Rührer
- Dosiereinheit
- 2stufige Heizung

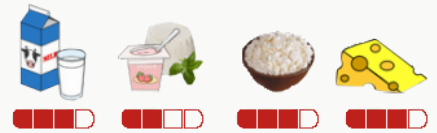


Produktdetails:



**Heisswasser und elektrisch kombiniert

KÄSEKESSEL - SK CLASSIC



- SK Classic 50 - 125 - 200 - 300 L
- Steuerung mit 5 automatischen Programmen
- Manuelle Käseharfe

Produktdetails:



KÄSEKESSEL - SKH ADVANCED



100-300
500-650



- SKH 100 - 200 - 300
500 - 650 - 1000 EL ADV+

- 2stufige Heizung*
- Temperaturaufzeichnung
- MC 670 Steuerung*
- Zentraler Rührer
- Steuerschrank aus Edelstahl*

Produktdetails:



*nicht in allen Grössen inbegriffen

KÄSEKESSEL - SKH PRO



200-300
500-650



- SKH 200 - 300 EL
500 - 650 - 1000 EW**

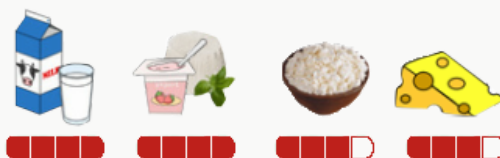
- 2stufige Heizung
- Temperaturaufzeichnung
- MC 670 Steuerung*
- Zentraler Rührer
- WiFi - Fernzugriff*

Produktdetails:



*nicht in allen Grössen inbegriffen
**Heisswasser und elektrisch kombiniert

PASTEUR PRO



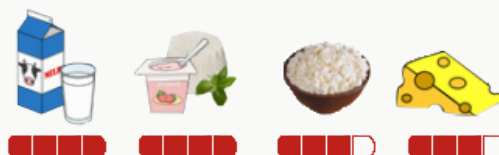
- P 100 - 200 - 300 EL PRO
500 EL - 650 EW**
- 2stufige Heizung*
- Temperaturaufzeichnung
- MC 670 Steuerung*
- Doppel-Rührer*
- WiFi - Fernzugriff*
- Reduktion Auslass*

Produktdetails:



*nicht in allen Grössen inbegriffen
*Heisswasser und elektrisch kombiniert

PASTEUR PRO+



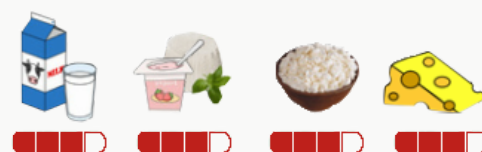
- P 200 - 300 - 500 EL PRO
- Automatische Dosiereinheit
- 2stufige Heizung
- MC 670 Steuerung
- Doppel-Rührer
- WiFi - Fernzugriff*
- Temperaturaufzeichnung

Produktdetails:



*nicht in allen Grössen inbegriffen

PASTEUR ADVANCED



- P 100 - 200 - 300
500 - 650 EL ADV+
- Drehzahlregulierung Rührer
- 2stufige Heizung*
- Temperaturaufzeichnung*
- MC 670 Steuerung*
- Reduktion Auslass*
- Steuerschrank aus Edelstahl*

Produktdetails:

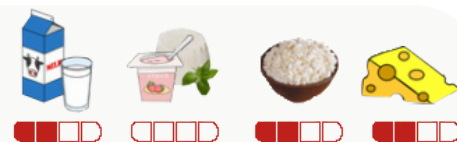


*nicht in allen Grössen inbegriffen

KÄSEKESSEL - SKM MINI



- SKM 50 L
- SKM 100 L
- SKM 150 L
- Elektrothermostat
- Rührer mit elektr. Motor
- Auslauf DN 40
- Stabiles Untergestell



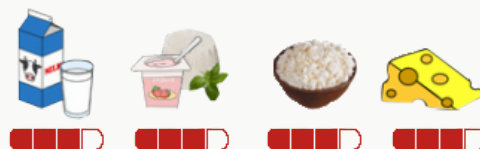
Produktdetails:



KÄSEFERTIGER DOPPEL-O



- SKH-20 1000 EW
- Drehzahlregulierung Rührer
- 2stufige Heizung
- Temperaturlaufzeichnung
- MC 670 Steuerung
- Wifi Fernzugriff



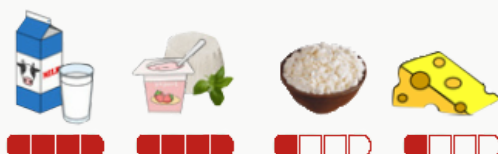
Produktdetails:



PROZESSRÜHRBEHÄLTER PST



- PST 500
- Elektrisches Heizsystem
- Kühlungs-Modul
- Spiralförmiger Rührer
- Temperaturlaufzeichnung
- WiFi - Fernzugriff
- Messkala - 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