

Un appareil
trois en un



GRANDE FACILITÉ
D'UTILISATION

PRÉ-PRESSE

PRP-R

Égouttage, pré-pressage et pressage
de la masse de fromage

PLEVNIK

Valeur ajoutée pour le lait.

Un appareil trois en un : égouttage, pré-pressage et pressage de la masse de fromage

PLEVNIK

L'appareil multifonction PRP-R est prévu pour la réception de la masse de fromage, l'égouttage du lactosérum, le pré-pressage en utilisant l'air comprimé, le découpage manuel de la masse de fromage en blocs de fromage de la taille désirée et le pressage de la masse dans les moules à fromage. Il se distingue par sa **grande facilité d'utilisation** et convient à la fabrication de fromages à pâte mi-dure et dure en petits lots et pour la fabrication de fromages à pâte molle, l'égouttage du lactosérum, etc.

→ Degré élevé d'ajustement

- possibilité de traiter différentes quantités de lait

→ Appareil convivial

- adapté de manière ergonomique à l'utilisateur

→ Contrôle intégral sur la qualité du fromage

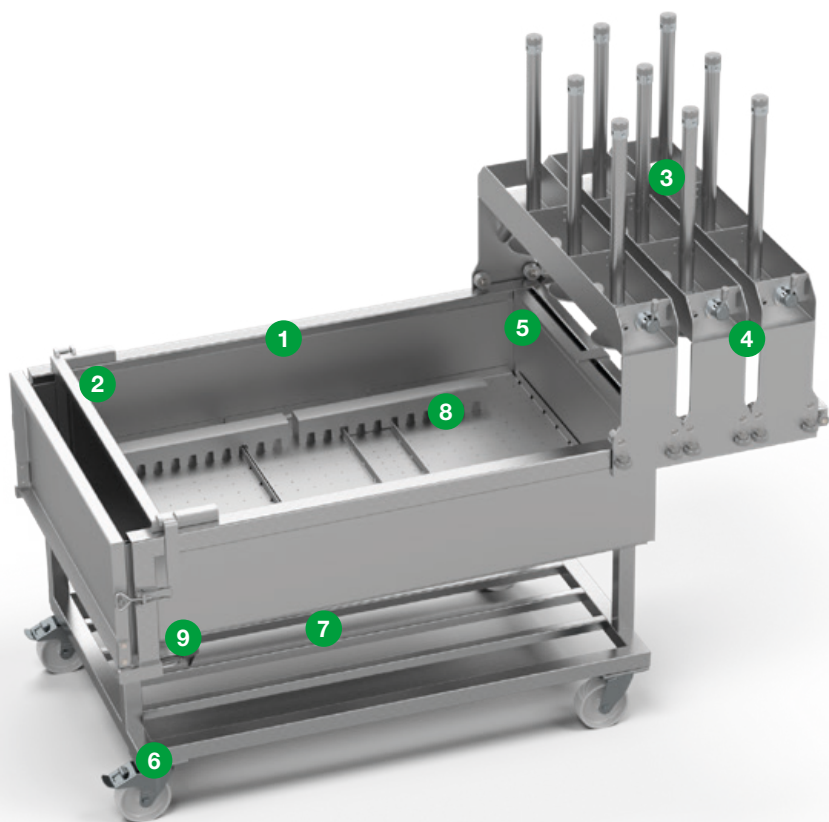
→ Les processus guidés automatiquement

(pression et temps) pour le pré-pressage et le pressage permettent un traitement répétable

→ Construction robuste et compacte

→ Convient aux lots jusqu'à 3000 l de lait

Équipement standard :



TROIS EN UN :



TABLE D'ÉGOUTTAGE



PRÉ-PRESSE



PRESSE

1 La table d'égouttage permet de verser la masse de fromage directement sur la table.

2 La grille d'égouttage mobile peut être ajustée sur la longueur de la table et permet l'adaptation à différentes quantités de masse de fromage.

3 Les points de pressage se chargent du pré-pressage et du pressage.

4 Le pont mobile permet l'ajustement des points de pressage sur toute la longueur, en fonction de la quantité traitée.

5 La grille fixe offre une plus grande surface pour l'égouttage.

6 Le support sur roues facilite le mouvement de la pré-pressage et une meilleure utilisation de l'espace.

7 Étagère de stockage sous la table.

8 La plaque d'égouttage segmentée permet le pressage sur toute la surface.

9 Robinet de sortie pour l'égouttage du lactosérum.

Équipement supplémentaire :



Régulation de pression manuelle en trois phases

Prise en charge de la régulation de pression en trois phases avec pré réglage des pressions.



Régulation de pressage automatique

Prise en charge du réglage des niveau de pression en fonction du temps.



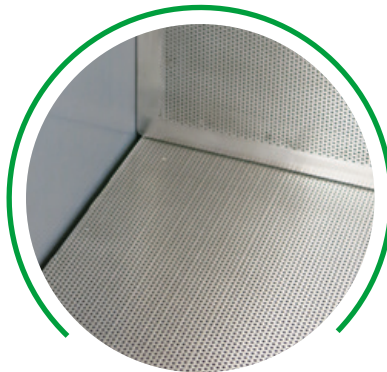
Point de pressage supplémentaire

Prise en charge du pressage de plusieurs moules.



Double point de pressage

Permet de doubler le nombre de moules à presser.



Plaques d'égouttage sur le fond

Égouttage du lactosérum plus rapide et homogène grâce à l'égouttage au bas de la table.



Porte frontale

Travail plus facile avec la masse de fromage après le pré-pressage et découpe facilitée de la masse de fromage.

Caractéristiques techniques :

Type	Nombre de ponts	Possibilité de pressage jusqu'à (kg) de fromage* :	Dimensions de la table (mm)			Dimensions intérieures (mm)			Hauteur prévue de la masse de fromage non pressée (mm)
			Longueur	Largeur	Hauteur	Longueur	Largeur	Hauteur	
PRP-R 70	2	env. 70	1100 (1000)	1000 (900)	850	1450	1150	1300	100
PRP-R 120	2	env. 120	1600 (1500)	1000 (900)	850	2000	1150	1300	100
PRP-R 160	2	env. 160	2100 (2000)	1000 (900)	850	2400	1150	1300	100
PRP-R 220	3	env. 220	2600 (2500)	1100 (1000)	850	3100	1300	1300	100
PRP-R 290	3	env. 290	3100 (3000)	1100 (1000)	850	3600	1300	1300	100

* Ces valeurs sont indicatives et s'appliquent à la version standard.



Solutions complètes.

Avec l'équipement Plevnik.



PRP-R 228 03 2019 FR



PLEVNIK, d.o.o.
Podsmreka 56
SI 1356 Dobrova
info@plevnik.si
+386 (0)1 200 60 80

Ensemble, nous avons fait
l'histoire de plus de 2800
fromageries.



www.plevnik.eu

Représentant :