

Einfache und sichere
Produktion von Milchprodukten



KÄSEKESSEL MINI

SKM 50–150

Thermische Behandlung kleiner Milchmengen

PLEVNIK
Mehrwert für Milch.

KÄSEKESSEL MINI:

- Eine hervorragende Lösung für **Anfänger in der Käseherstellung**, für die die Verarbeitung größerer Milchmengen neu ist
- Für die Verarbeitung von **zwischen 20 und 150 l Milch**
- **Einfache und sichere** Nutzung
- **Eine breite Palette von Endprodukten:** verschiedene Arten von Käse, Joghurt, Quark, ...
- **Das beste Qualität-Preis-Verhältnis**
- Eine gute Lösung für **kleinere Chargen bestimmter Produkte** und Spezialitäten, sowie zum **Testen neuer Produkte**



STANDARDAUSRÜSTUNG UND EIGENSCHAFTEN:

Doppelmantel, nicht isolierter Behälter mit Abdeckung **1**, hergestellt aus rostfreiem Stahl (AISI 304). Die Erhitzung und Kühlung erfolgt über den Boden und die Ummantelung des Behälters. Der Kessel wird in einem Wasserbad erhitzt und mit Wasser aus der Leitung oder einem Wassersammler gekühlt. Es besteht die Möglichkeit zur thermischen Behandlung mit bis zu 75 °C **2**. Die Temperatur kann über einen Thermostat auf dem Bedienfeld **3** geregelt werden. Die Entleerung des Kessels wird von einem **4** DN40-Auslaufventil erleichtert.

ZUSATZAUSRÜSTUNG:

Höheres stabiles Untergestell **5** für ein leichteres Entleeren und eine leichtere Bedienung des Geräts • Eine Erhitzung bis zu 90 °C ermöglicht eine breite Palette an Endprodukten, für deren Produktion eine höhere Temperatur nötig ist • DN40 Schmetterlingsauslaufventil • Rührschaufel mit Elektromotor • Module für die Auswahl der Heizleistung ermöglichen eine verbesserte Prozesssteuerung • Topfen-Netzband • Manuelle Käseharfe

Typ	Heizleistung Elektroheizung (kW)	Dimensionen (mm)			Kaltwasser- anschluss (")	Gewicht (kg)
		Durchmesser außen	Höhe ohne Untergestell	Höhe mit Untergestell		
SKM 50	4	Ø 490	450	900	1/2	28
SKM 100	6	Ø 600	550	900	1/2	35
SKM 150	6	Ø 690	620	1000	1/2	48

Im Zuge einer kontinuierlichen Verbesserung behalten wir uns das Recht vor, ohne vorherige Benachrichtigung Änderungen an Technik und Design vorzunehmen.



Insgesamt haben wir
mehr als 2.800 erfolgreiche
Käsegeschichten realisiert.



Vertreter: