

Universalgerät für
die Verarbeitung
von Käsemasse




BREITE
ANWENDBARKEIT


ZEIT- UND
KOSTENSPAREND


PLATZ-
SPAREND

VORPRESSE

PRP-R70-290

VERTEILEN • ABTROPFEN • VORPRESSEN • SCHNEIDEN • PRESSEN

PLEVNIK

Mehrwert für Milch.

Vorpresse PRP-R70-290

Universalgerät für die Verarbeitung von Käsemasse



Das Mehrzweckgerät PRP-R dient der Aufnahme der Käsemasse, dem Abtropfen der Molke, dem Vorpressen mit Druckluft, dem Schneiden in gewünschte Käseblöcke und dem Pressen (in Käseformen). Das Gerät zeichnet sich durch seine breite Anwendbarkeit aus - es eignet sich für die Herstellung von **Halbhart- und Hartkäse** und für die Herstellung von **Weichkäse** sowie für das Abtropfen der Molke usw.

PRP-R ist ein Gerät für die Verarbeitung von Käsemasse aus bis zu **3000** Litern Milch.

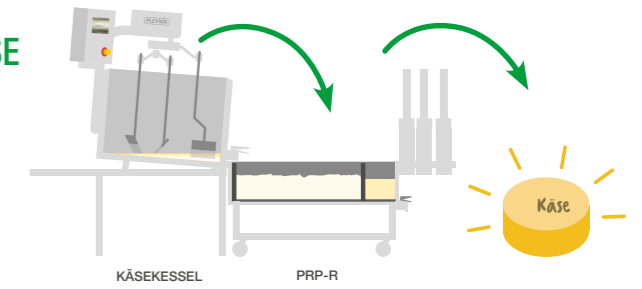
- 1 Das **bewegliche Abtropfgitter** kann entlang der Längsseite des Tisches angepasst werden und ermöglicht eine **Anpassung an unterschiedliche Mengen an Käsemasse**.
- 2 **Presspunkte** sorgen für das **Vorpressen** und **Pressen**.
- 3 Die **beweglichen Brücken** ermöglichen eine **Anpassung der Presspunkte** über die gesamte Länge, basierend auf der zu verarbeitenden Menge.
- 4 Das **fixierte Gitter** bietet einen **größeren Abtropfbereich**.

- 5 Das **Untergestell auf Rädern** ermöglicht ein **problemloses Verschieben** der Vorpresse und eine **bessere Raumnutzung**.
- 6 **Ablagefläche** unter dem Tisch **zur Ablage von**: Formen, Rührern ...
- 7 Die **unterteilte Abtropfplatte** ermöglicht das **Vorpressen über die gesamte Fläche** und sogar das **Abtropfen**.
- 8 **Auslaufventil** für das Abtropfen der Molke.

VORTEILE

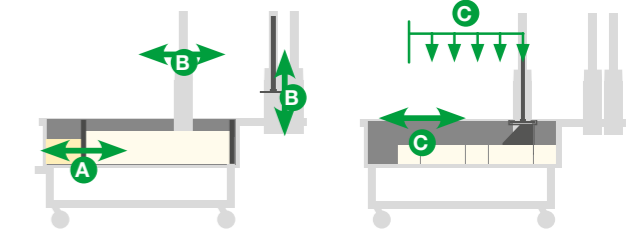
1 EIN GERÄT FÜR DIE VERARBEITUNG VON KÄSEMASSE

Die Käsemasse wird in Käsekesseln, Pasteurisatoren, Käsefertigern und Zisternen hergestellt. Die nächsten Phasen der Käseherstellung sind Prozesse zum **Abtropfen, Vorpressen, Schneiden und Pressen**. Für all diese Prozesse benötigen Sie nur ein Gerät - und zwar die **Vorpresse PRP-R**, ein Universalgerät für die Verarbeitung von Käsemasse.



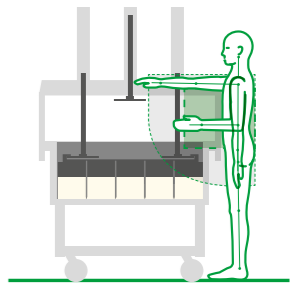
2 ANPASSBARES GERÄT FÜR IHRE KÄSEFORMEN

Der PRP-R kann dank eines beweglichen Abtropfgitters flexibel an die **A Größe des Käsemasseblocks**, an die **B Presspunkte und den Druck** zum Vorpressen und Pressen der Käsemasse angepasst werden (**unterteilte Abtropfplatten, bewegliche Brücken mit Zylindern**) und dank eines befestigten einstellbaren Messers ist auch eine Anpassung an die **C Endgröße der Käseblöcke** möglich.



3 GERINGE KÖRPERLICHE BELASTUNG UND ERGONOMIE

Das Forschungs- und Entwicklungsteam von Plevnik hat bei der Entwicklung des Geräts PRP-R und seines Zubehörs an **ergonomische Arbeit** und **geringe körperliche Belastung** gedacht. Die herausnehmbaren **Teile sind leicht** und die **beweglichen Teile können leicht und widerstandslos bewegt** werden. Mit dem PRP-R können alle Arbeiten in **bequemer ergonomischer Körperhaltung** erledigt werden – das Gerät ist **gut für Ihre Wirbelsäule** und **fördert eine natürliche Körperhaltung**. Die maximale Arbeitshöhe entspricht den ergonomischen Standards.



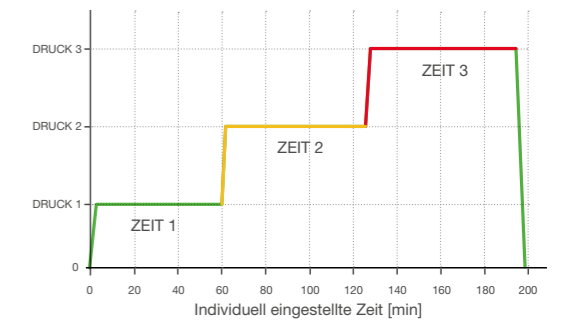
4 AUTOMATISCHE DRUCKREGELUNG

Die **Automatisierung spart Zeit** und gewährleistet eine **gleichbleibende Käsequalität**. Präzise Presszeiten mit einheitlichem Druck - gewährleisten **gleichbleibende qualitativ hochwertige Ergebnisse für jede Charge**. Stellen Sie **mithilfe von drei manuellen Reglern** drei verschiedene Druckstufen und die Presszeiten (ZEIT 1,2,3) ein, woraufhin der Prozess über einen Controller gestartet und beendet wird. Speichern Sie bis zu **4 verschiedene Programme**.



Individuelle Einstellung des Drucks innerhalb eines Programms

Ein Beispiel für den automatischen Vorpress- oder Pressbetrieb.



5 EINE LÖSUNG, MIT DER SIE GELD, PLATZ UND ZEIT SPAREN

Sparen Sie **Geld und Platz**, da **Sie nur ein Gerät (PRP-R)** für Ihre Molkerei anschaffen müssen. Der PRP-R deckt alle nach der Wärmebehandlung nötigen Prozesse ab. Das Gerät **spart Zeit** während der Verarbeitung, da Sie mit nur einem Gerät arbeiten (**weniger zu reinigen**).



ZEIT- UND KOSTEN-SPAREND



PLATZ-SPAREND

Plevnik-Produkte – im Dienste des Benutzers



ZUVERLÄSSIGE QUALITÄT



ENERGIESPARENDE TECHNOLOGIE



MEHRZWECKNUTZUNG



HOHER ERTRAG

All unsere Geräte sind benutzer- und umweltfreundlich sowie energiesparend. Sie wurden für den langfristigen Gebrauch entwickelt und hergestellt.

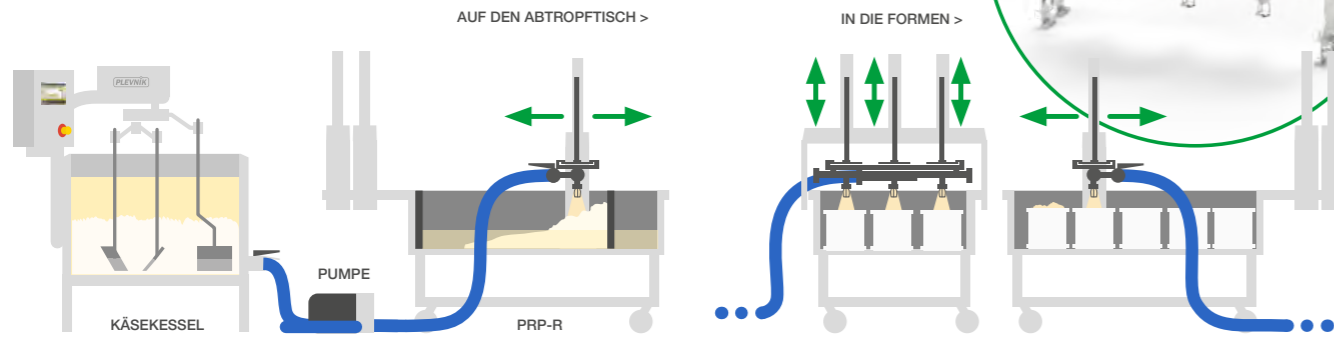
Verarbeitung der Käsemasse mit dem PRP-R

1. VERTEILUNG / Transport der Käsemasse zum Abtropfen oder in Formen /

Ermöglicht die einfache Verteilung der Käsemasse auf dem Abtropftisch. Die Verteilung erfolgt schonend und es geht keine Käsemasse verloren. Die Portionierung kann auch direkt in die Käseformen größerer Dimensionen erfolgen (1-3 Käseformen gleichzeitig). Für eine optimale Verteilung wurde ein neuer Streukopf entwickelt. Der Verteiler* ist direkt an der beweglichen Brücke angebracht. So kann die Höhe angepasst werden und eine Vorwärts- und Rückwärtsbewegung ist möglich. Der CIP-Reinigungsprozess wird automatisch durchgeführt, indem eine Reinigungslösung durch den Verteiler gepumpt wird.

Abnehmbarer Verteiler*

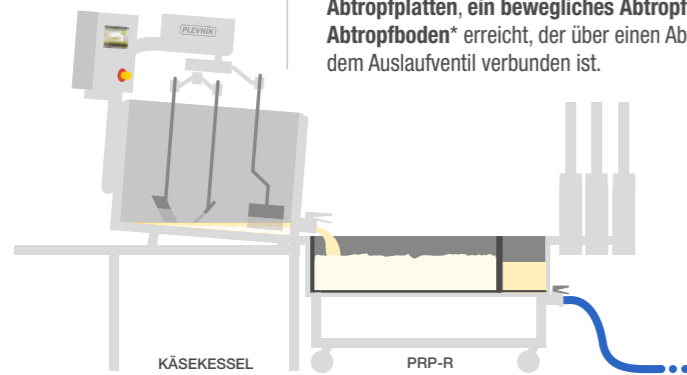
Neu



2. ABTROPFEN / zum Trennen der Molke und der Käsemasse /

Die Abtropfgeschwindigkeit kann problemlos gesteuert werden. Das Produkt wurde für ein effizientes und schnelles Abtropfen entwickelt - Sie können es über die Öffnung/Schließung des Auslaufventils für die Molke aber problemlos beschleunigen. Ein effizientes Abtropfen wird über die großen perforierten Abtropfflächen mit Abtropfplatten, ein bewegliches Abtropfgitter und den Abtropfboden* erreicht, der über einen Abtropfkanal mit dem Auslaufventil verbunden ist.

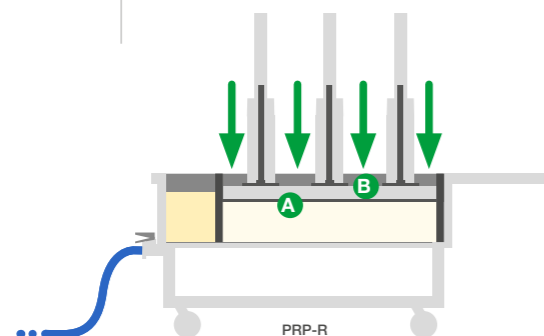
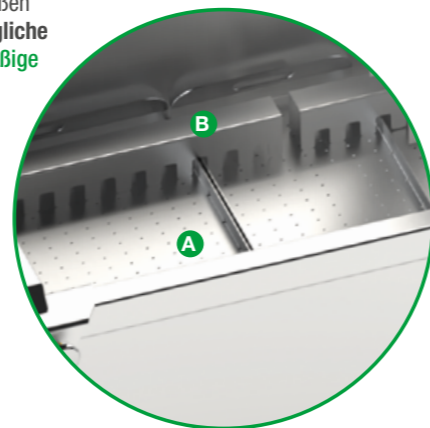
Perforierte Abtropfflächen



3. VORPRESSEN / für den Erhalt einer festen Struktur /

Ein gleichmäßiger Druck über die gesamte Oberfläche während dem Vorpressen ist ein wichtiger Schritt zur gleichbleibenden Qualität der Struktur Ihrer Käsemasse. Dank dem modularen Aufbau der unterteilten Abtropfplatten können Sie alle Größen abdecken. Für ein gleichmäßiges Vorpressen wurden bewegliche Brücken und Brückenprofile entwickelt, die eine gleichmäßige Verteilung der Kräfte zum Vorpressen unterstützen.

Vorpressmodule (A) unterteilte Abtropfplatten und (B) Brückenprofile)

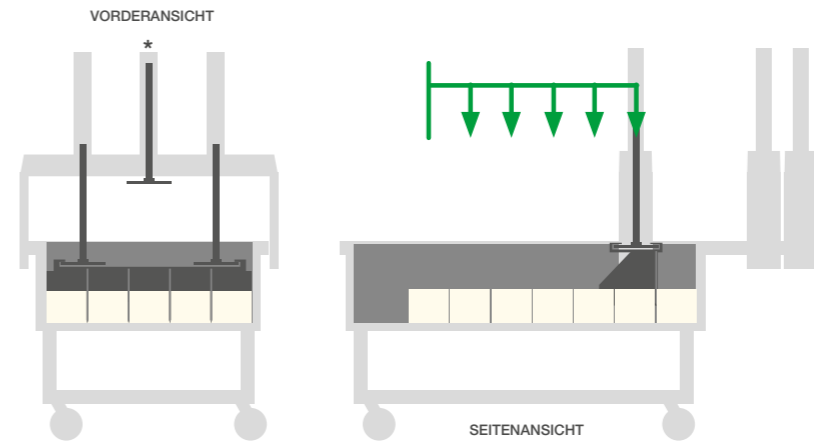


4. SCHNEIDEN / in identische Stücke /

Das Schneiden der Käsemasse erfolgt halbautomatisch. Die bewegliche Pressbrücke mit befestigten Messern* wird mithilfe von pneumatischen Zylindern gesenkt oder angehoben. Die Käsemasse wird präzise und ohne körperliche Anstrengung in Stücke mit den gewünschten Dimensionen geschnitten. Die Anzahl der Stücke kann von 2 bis 5 betragen (abhängig von der gewünschten Größe/Masse des Käses).

Abnehmbare Messer*

Neu

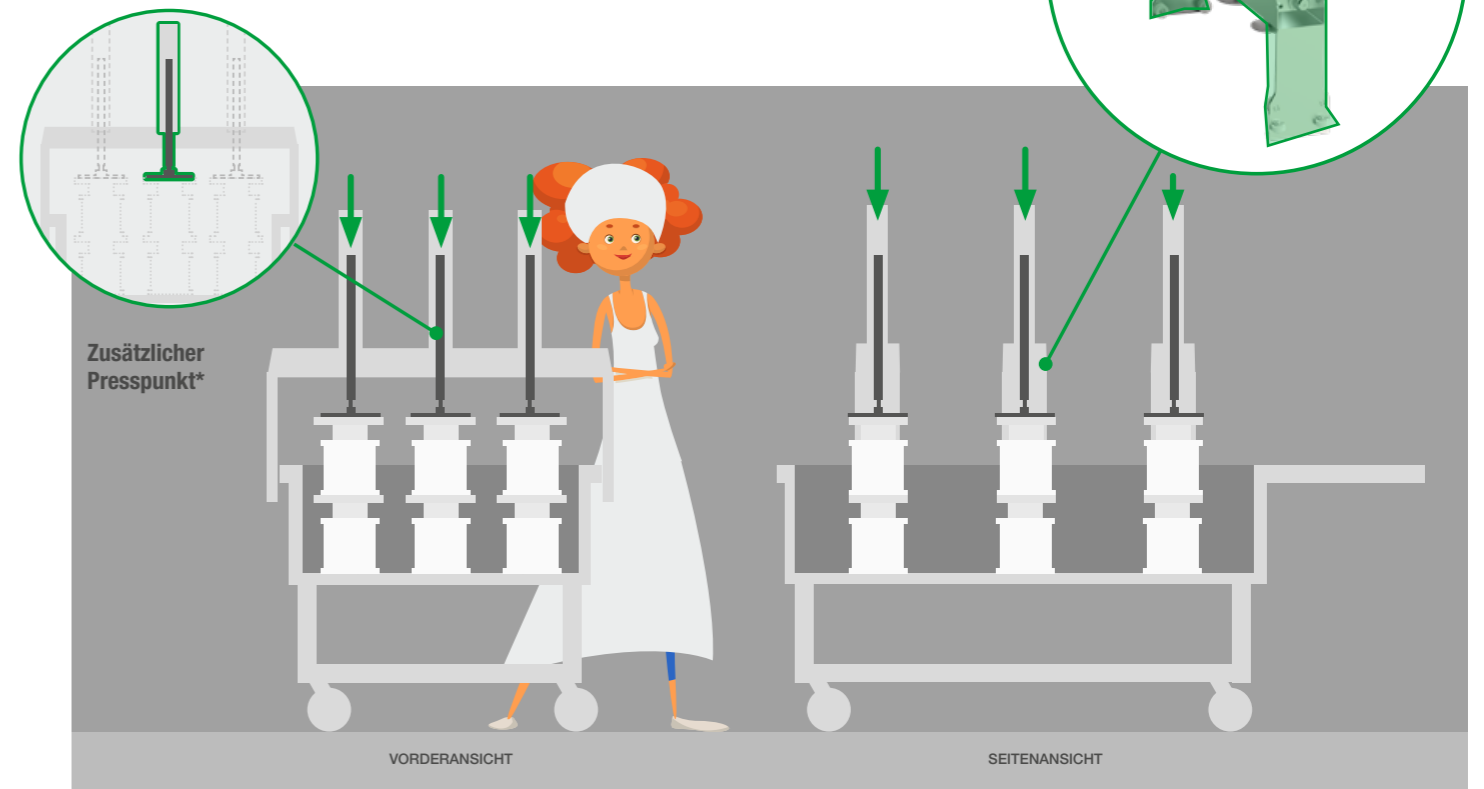


5. PRESSEN / mit gleichmäßigem Druck zu qualitativ hochwertigen Produkten /

Die Käsemasse wird in einem automatisierten* Pressprozess gepresst, für den ein 3-stufiger Druck eingestellt werden kann. Präzise Presszeiten mit einheitlichem Druck - gewährleisten gleichbleibende qualitativ hochwertige Ergebnisse für jede Charge. Mit kleineren Formen können Sie doppelte Presspunkte* verwenden. Sie ermöglichen das Pressen der doppelten Anzahl an Formen unter demselben Presspunkt.

Zusätzliche bewegliche Brücke*

Empfohlen!



*Zusatzausrüstung

*Zusatzausrüstung

Zusatzrüstung

Technische Informationen

Empfohlen!

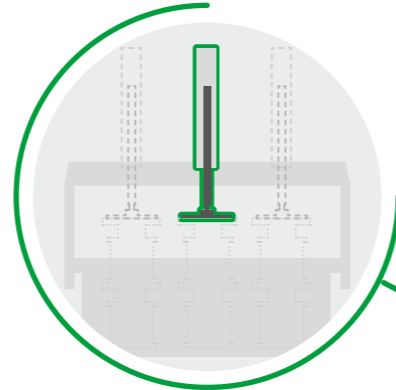


Die manuelle dreistufige Druckregelung

ermöglicht den Wechsel zwischen 3 voreingestellten Druckstufen mithilfe des manuellen Auswahlschalters (EIN/AUS).

Automatische Einstellung der Presse

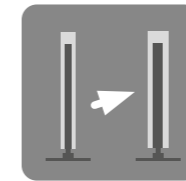
Automatischer Wechsel zwischen 3 voreingestellten Druckstufen und Presszeiten. Sie können 4 verschiedene Programme mit 3 Stufen speichern.



Zusätzlicher Presspunkt

Verbessert ein einheitliches Vorpressen und verstärkt die Presskräfte (Herstellung von Hartkäse). Eine größere Menge an Käseformen kann gepresst werden.

Upgrade des Presspunkts
Ersatz des Standardpresspunkts durch einen Zylinder, der eine größere Presskraft ermöglicht.

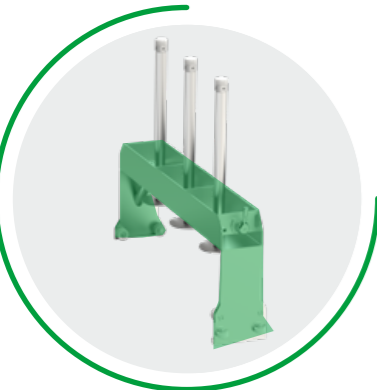


Zylindertyp	Presskraft in kg	Gesamte Presskraft an der beweglichen Brücke in kg (S - 2 Zylinder)
Zylinder PCW 50 (S)	118	236
Zylinder PCW 63	187	374
Zylinder PNC 80	302	604
Zylinder PNC 100	471	942

(S) – Standardausrüstung

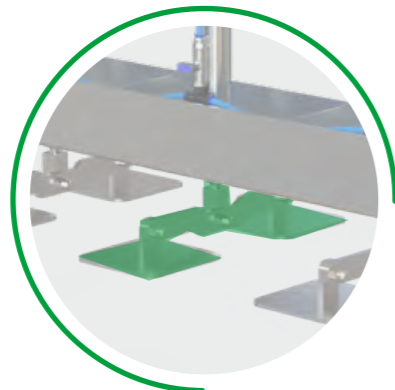
Minimale Anforderungen:

- Druckluft - 6 bar, 100l/min
- Netzeingang (230V 1N 50Hz) - nur für den Betrieb mit automatischer Regelung der Presse



Zusätzliche bewegliche Brücke

Verbessert ein einheitliches Vorpressen und verstärkt die Presskräfte (Herstellung von Hartkäse). Sie ist die Grundlage für die Pressung einer größeren Menge an Käseformen.



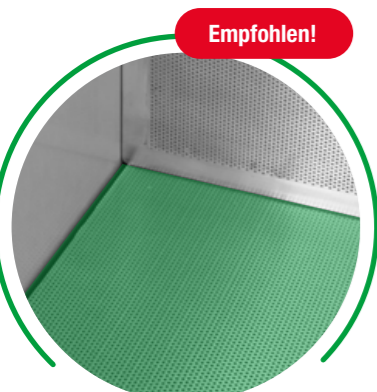
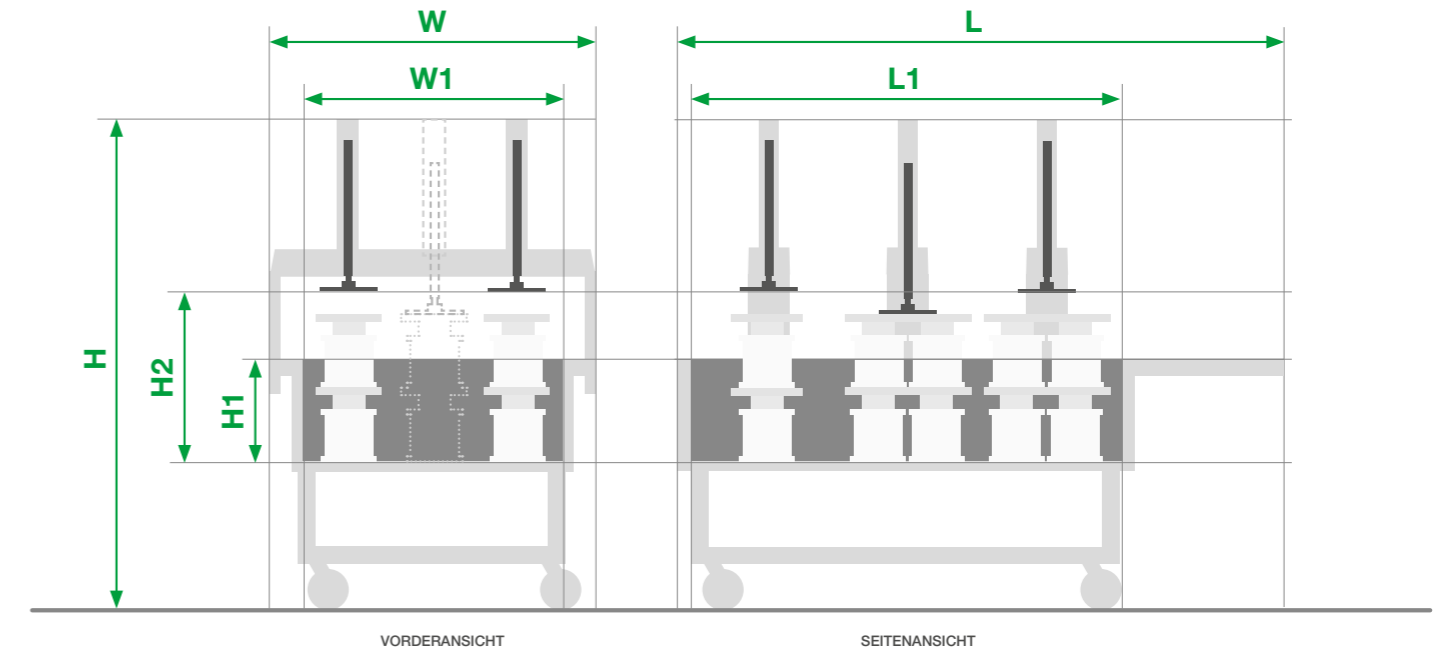
Doppelte Pressplatte

Ein Nivellierarm ersetzt den standardmäßigen einfachen Presspunkt und verdoppelt die Menge an gepressten Formen (minimale Anforderung: Zylinder 80).



Tür an der Vorderseite

Ergonomische und einfachere Extraktion der Käseblöcke aus dem Tisch. Mehr Platz zum Schneiden und Reinigen. Verfügbar für PRP-R 120-290.



Empfohlen!

Abtropfplatten an der Unterseite

Beschleunigtes und gleichmäßiges Abtropfen der Molke dank dem Abtropfen an der Unterseite des Tisches.



Neu

Abnehmbares Messer

für ein präzises, schnelleres und leichteres halbautomatisches Schneiden der Käsemasse in Blöcke (5,4,2). Das Schneiden erfolgt durch die Zylinder und den manuellen Positionswechsel. Einfache und problemlose Befestigung an den Zylindern.



Neu

Der abnehmbare Verteiler für Käsebruch (einfach oder dreifach)

ermöglicht eine sanfte, abfallfreie, schnellere und einheitliche Portionierung der Käsemasse auf den Abtropftisch oder in die Formen. CIP-Reinigung verfügbar. Verfügbar für PRP-R 120-290.

Typ	Anzahl der Brücken	Möglichkeit zum Pressen von Käse* bis zu (kg)	Innenabmessungen (mm)				Tischabmessungen (mm)			Erwartete Höhe der unkomprimierten Käsemasse (mm)
			L1 Länge	W1 Breite	H1 Höhe	H2 Höhe	L Länge	W Breite	H Höhe	
PRP-R 70	2	70	1000	900	350	550	1550	1100	1800	100
PRP-R 120	2	120	1500	900	350	550	2050	1100	1800	100
PRP-R 160	2	160	2000	900	350	550	2550	1100	1800	100
PRP-R 220	3	220	2500	1000	400	600	3050	1200	1850	100
PRP-R 290	3	290	3300	1000	400	600	3850	1200	1850	100

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

Referenzen



Bio - Bauernhof Kukenberger



Pustotnik Molkerei



Agri Szazarvaz



PRP-R 09 06 2020 DE

Komplettlösungen für die Milchverarbeitung

Plevnik-Produkte – im Dienste des Benutzers

Alle Geräte von Plevnik sind benutzer- und umweltfreundlich sowie energiesparend. Sie wurden für den langfristigen Gebrauch entwickelt und hergestellt.



Mehr Informationen



Beratung



Besuch



Planung



Produktion



Montage und I
nbetriebnahme

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



Mehrwert für Milch.

Die Spezialisten für Milchverarbeitungsausrüstung.
Insgesamt haben wir mehr als 3.500 erfolgreiche Käseherstellungsgeschichten realisiert.

Vertreter:

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



www.plevnik.eu