Izdelani za ustvarjanje izjemnih mlečnih produktov

PASTERIZATORJI

P50-1250l

PLEVNIK

Dodajmo mleku vrednost.

Pasterizatorji
P50-1250

PLEVNIK
Dodajmo mleku vrednost.

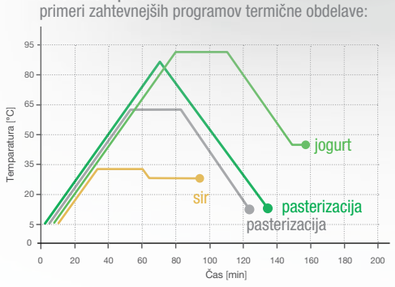
Najsodobnejši pasterizatorji.

Naprave PLEVNIK za sodobne in uspešne poslovne zgodbe predelave mleka.

Pasterizatorji so namenjeni termični predelavi mleka od 4°C do 100°C v mlečne izdelke:

PASTERIZIRANO MLEKO, JOGURT, SIR, ALBUMINSKA SKUTA, SKUTA ...

Avtomatski procesi:
primeri zahtevnejših programov termične obdelave:



PREDNOSTI

1. Energetska učinkovitost
2. Raznovrstno in učinkovito mešanje
3. Avtomatizirani postopki obdelave
4. Enostavno upravljanje in čiščenje
5. Razširitev funkcionalnosti naprave

Plevnik proizvodi - v službi uporabnika

ZANESLJIVA KAKOVOST · VARČNA TEHNOLOGIJA · MULTI UPORABA · VISOK IZKORISTEK

Vse naše naprave so uporabniku in okolju prijazne ter energetsko varčne. Načrtovane in izdelane so za dolgoročno uporabo.

Prednosti za vas

1 ENERGETSKA UČINKOVITOST

Od 10 do 30% manjša poraba energije zahvaljujoč učinkoviti izmenjavi energije, kar omogoča Ⓘ dobro izolirana posoda (tri plaščna), ⓘⓘ ⓘⓘⓘ lasersko varjene izmenjevalne površine in skrbno izbrani materiali. • Ⓟ Vodna črpalka omogoča boljšo izmenjevo toplote kar privede do hitrejšega gretja in hlajenja ter tako do **prihranka energije in denarja**.

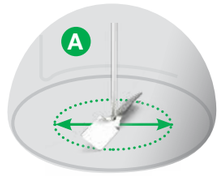
2 RAZNOVRSTNO IN UČINKOVITO MEŠANJE

Pasterizatorji so lahko opremljeni z različnimi mešali, s katerimi lahko proizvajate različne produkte. Ⓐ Za najosnovnejše mešanje je primerno **Osnovno propelersko mešalo**. Ⓑ Večje, **75% propelersko mešalo** (velikost 75% premera posode) je bolj učinkovito.

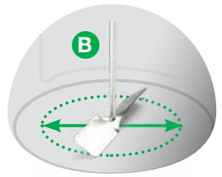
Ⓒ Novo **profesionalno mešalo za jogurt, sir in mleko** s svojo obliko omogoča učinkovito, a nežno mešanje v homogen produkt. Mešalo je sestavljeno iz mešalnih lopat v enem ali dveh (odstranljivih) nivojih. Ⓓ **Mešalne grablje:** omogočajo razširjeno funkcionalnost mešala z opcijskim snemljivim delom, dodanem na zgornjem nivoju. Grablje hitro a nežno mešajo brez vpliva na strukturo produkta.

Ⓔ Pri delu na višjih temperaturah in višji viskoznosti se pojavi potreba po mešalu, ki omogoča strganje po stenah in dnu - **Strgalno mešalo**, ki preprečuje prijemanje produkta na stene pasterizatorja (rižev puding, puding, marmelada, čokolada, ...).

Osnovno propelersko mešalo



Večje - 75% propelersko mešalo



Profesionalno mešalo za jogurt, sir in mleko

Profesionalno mešalo za jogurt, sir in mleko - mešalne grablje

Strgalno mešalo

3 AVTOMATIZIRANI POSTOPKI OBDELAVE

Udobno in enostavno upravljanje s pametnimi krmilniki, ki nadzorujejo procese in naredijo delovni dan učinkovit ter organiziran. • Prihranek časa in denarja s **samodejnim zakasnjenim vklopom** in izklopom procesov. Nastavite jih tako, da vas zjutraj pričaka mleko termično pripravljeno za sirjenje. • Možnost zapisa in dokumentiranja vseh parametrov aktivnih procesov (temperatura, mešanje, ...) • Možnost oddaljenega dostopa.

PRIHRANEK ČASA IN DENARJA

Več o najsodobnejših krmilnikih na strani 7.

4 ENOSTAVNO UPRAVLJANJE IN ČIŠČENJE

Enostavno in hitro upravljanje s pasterizatorjem Plevnik. Zaradi domišljene zasnove celotnih naprav Plevnik, vključno s krmilniki in mešali, je rokovanje enostavno, delo pa hitrejše in učinkovejše. Samo s pritiskom na gumb lahko zaženete vse procese (mešanje, termična obdelava ...) Ⓖ **Čiščenje je hitrejše in enostavnejše** zaradi posebne obdelave površin - poliranje 2R (preprečuje prijemanje na stene posode).

5 RAZŠIRITEV FUNKCIONALNOSTI NAPRAVE

Več možnosti razširitve na strani 6.

Možnost razširitve funkcionalnosti naprave: za še več različnih končnih mlečnih izdelkov (sir, skuta, albuminska skuta, rižev puding ...) ter sodobnejše, enostavnejše, učinkovitejše in bolj ergonomsko delo ...

Izvedbe

BASIC+
P50-650l

≤ 90°C

Energetska učinkovitost

Avtomatizacija

Vstopni pasterizator, s tri-plaščno enostavno konstrukcijo (vodna kopel), gretjem na elektriko (EL), priključki za hlajenje z omrežno vodo ter propelerskim mešalom.

Avtomatska regulacija temperature po prednastavljenem programu.

LIGHT
P50-1250l

*≤ 85-100°C

Energetska učinkovitost

Avtomatizacija

ADVANCED+
P100-1250l

≤ 90°C

Priporočamo

Energetska učinkovitost

Avtomatizacija —/—*

Napreden, energetsko zelo učinkovit (vodna črpalka) pasterizator, s tri plaščno energetsko varčno konstrukcijo, ki avtomatsko in učinkovito meša vsebino s propelerskim mešalom. Na stabilnem podstavku z mehanizmom za nagib posode.

*Odvisno od vira energije. Glej str. 5.

Enostavna regulacija temperature. Ročni ventili (HW, EL, EW)

Napredna avtomatska regulacija MC 500 ter nadzor nastavljene temperature* (do 300l GPC 145)

* MC 500 serijsko od vključno 300 l dalje

PROFESSIONAL
P100-1250l

≤ 100°C

Priporočamo

Energetska učinkovitost

Avtomatizacija

PREMIUM
P100-1250l

≤ 100°C

Energetska učinkovitost

Avtomatizacija

Profesionalen, avtonomen in varčen pasterizator za najzahtevnejše uporabnike. Omogoča hitrejše gretje - ima zaprt tlačni sistem (višje temperature) in indirektno hlajenje. Avtomatsko in učinkovito mešanje vsebine s propelerskim mešalom. Na stabilnem podstavku z mehanizmom za nagib posode. Pokrov iz nerjavnega jekla za zaščito motorja.

Napredna avtomatska regulacija MC 500 ter nadzor nastavljene temperature.

Napreden avtomatski krmilnik MC 500 R z zapisovalcem. V kombinaciji s profesionalnim mešalom, regulacijo vrtljajev in izborom moči omogoča večjo fleksibilnost, široko paleto končnih produktov ter enostavno prilagajanje potrebam trga. Zaščita glavnih električnih delov zagotavlja dolgo življenjsko dobo in olajša čiščenje.

Pregled opreme

Pasterizatorji P	BASIC+	LIGHT	ADVANCED+	PROFESSIONAL	PREMIUM
VIR ENERGIJE:	EL	EL / HW / EW	EL	EL / HW / EW	EL / HW / EW
GRETJE DO:	90°C	85 / 100 / 100°C	90°C	100°C	100°C
POSODA					
Trajen in zanesljiv material - **nerjavno jeklo**	AISI 304	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316
Energetsko varčna konstrukcija - **lasersko varjena**	/	●	●	●	●
Hitrejše, lažje iztekanje produkta - **večji iztok**	○	○	○	○	○
Učinkovitejša izmenjava toplote - **indirektno hlajenje (ploščni izmenjevalec toplote)**	/	/EL ●HW ●EW	/	●	●
Nižja poraba energije - **vodna črpalka**	/	●	●	●	●
Energetsko učinkovito hlajenje - **dvostopenjsko hlajenje**	/	/	○	○	○
Manj čiščenja, prihranek časa - **2R polirana notranjost posode**	/	○	○	○	●**
MEŠALA					
Osnovno propelersko mešalo	●	●	●	●	○
Večje 75% propelersko mešalo	○	○	○	○	●> 500 l
Profesionalno mešalo za jogurt, sir in mleko	○	○	○	○	●≤ 500 l
Profesionalno mešalo za jogurt, sir in mleko - mešalne grablje	○	○	○	○	○
Strgalno mešalo	/	○	○	○	○
Konzola za mešalo + dvodelni pokrov	○	○	○	○	○
KRMILJENJE					
Enostavna regulacija temperature **Eliwell**	/	●	/	/	/
Enostavna avtomatska regulacija temperature **GPC 145**	●	/	●< 300 l	/	/
Napredna avtomatska regulacija temperature **MC 500**	/	/	●≥ 300 l	●	/
Napredna avtomatska regulacija temperature z zapisovalcem - **MC 500 R**	/	/	○	○	●
Dokumentiranje - **zapisovalec temperature** (različne možnosti)	○	○	○	○	○
Regulacija hitrosti in smeri mešanja	○	○	○	●	●
Prihranek energije pri manjših saržah: **modul za izbor moči električnih grelcev** (celotna ali delna moč gretja)	○	○	○	○	●
Ob prenapetosti (udaru strele) - **modul za delo brez krmilnika**	○	/	○	○	○
OSTALA OPREMA					
Za lažje rokovanje in praznjenje - **stabilni podstavek z mehanizmom za nagib kotla ***	○	●	●	●	●
Za enostavno premikanje - **podstavek na kolesih**	○	○	○	○	○
Za lažji dostop in ergonomsko delo - **delovni podest**	○	○	○	○	○
Za lažji dostop in ergonomsko delo - **dvižna naprava**	/	○	○	○	○
Zaščita vodnega sistema pod posodo ≤ 300l	/	○	○	○	●
Večja trajnost - **krmilna omara iz nerjavnega jekla**	○	○	○	●	●
Zaščita motorja mešala - **pokrov motorja iz nerjavnega jekla**	/	○	○	○	●
Večja trajnost - **elektro-močnostna omara iz nerjavnega jekla**	○	○	○	○	●
Manjša dimenzija celote za vnos v prostore z ožjimi vrati - **prilagoditev za vrata**	○	○	○	○	○
Lokalne zahteve - **senzor položaja pokrova in ventila**	○	○	○	○	○
•••					

* mehanski, od vključno 500 litrov je nagib pnevmatski, **do volumna 1.000 l

● vključeno ○ opcija / ni na voljo

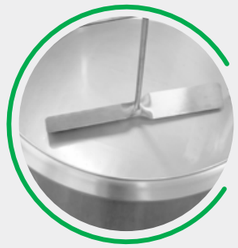
Možnosti gretja:

EL ... gretje z električnimi grelci
HW ... gretje z vročo vodo iz toplovodne peči, s solarno energijo, toplotno črpalko …
EW ... kombinirano gretje (vroča voda in električni grelci)
ST ... gretje z indirektno paro po povpraševanju

Potrebna grelna moč za gretje 100 l			
ΔT – sprememba temperature	ΔT=30°C	ΔT=60°C	ΔT=90°C
Potrebna energija	3,7 kWh	7 kWh	10,5 kWh

Dodatna oprema

Za izdelavo različnih produktov



75% propelersko mešalo

Večje mešalo omogoča bolj učinkovito mešanje (krožno dvigovanje vsebine).

Priporočamo

Profesionalno mešalo za jogurt, sir in mleko

Univerzalno helično mešalo za učinkovito mešanje, ki je nežno do produkta.

Profesionalno mešalo za jogurt, sir in mleko - mešalne grablje

Zamenjliv mrežni modul, ki ferment jogurta spremeni v tekočega (tekoči jogurt).

Strgalno mešalo

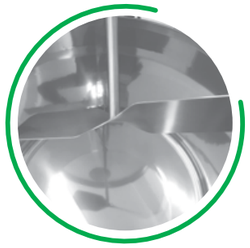
Drsno strgalno mešalo omogoča stalno nežno strganje sten pasterizatorja. Pri proizvodnji: pudinga, marmelade, čokolade in drugih visoko viskoznih produktov.

Konzola za mešalo + dvodelni pokrov

Za dostop v posodo med procesi. Posodo zapremo z dvodelnim pokrovom.

Ročna harfa

Ročna harfa s šestimi ostrimi rezili. Z malo potezami razrežite sirno maso za različne produkte.



Polirana notranjost 2R

Zaradi posebej gladke površine se med procesi na stene vsebina ne oprijema. Tako omogoča hitro in enostavno čiščenje.

Dvostopenjsko hlajenje

Omogoča prihranek (energije) ledne vode, ker se za hlajenje od višjih temperatur (100-40°C) uporablja hladna voda iz vodovodnega obtoka, za hlajenje 40-4°C pa ledna voda.

Zaščita motorja mešal

Zaščita motorja mešala (nerjavno jeklo) med delovanjem in čiščenjem. Za zaščito motorja in dolgo življenjsko dobo.

Priporočamo

Delovni podest

Lažji dostop, višji iztok in enostavno pretakanje sirne mase v odcejalno banjo. Varno, učinkovito in ergonomsko upravljanje procesov.

Dvižna naprava

Omogoča ergonomsko nastavitev delovne višine in posledično lažje delo (praznjenje, čiščenje). Idealna rešitev za prostore z nižjim stropom.

Zaščita okoli podstavka

Zaščiti cevni sistem kotla pred direktno umazanijo in olajša čiščenje celotnega kotla. Omogoča dolgo življenjsko dobo, zaradi zaščite vodnega sistema.

Krmilniki

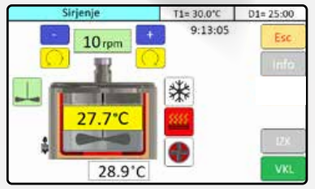
Sodoben in enostaven nadzor sirarsko-mlekarskih procesov

MC 500

Najsodobnejši krmilnik za **avtomatizacijo procesov**. Nastavite svoje unikatne procese in tako poskrbite za **stabilno kakovost** svojih izdelkov.

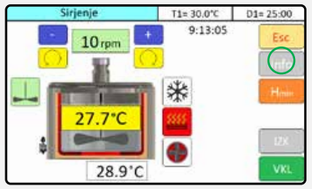
MC 500 R

MC 500 R z integriranim zapisovalcem omogoča **digitalno zapisovanje** vseh parametrov aktivnih procesov (temperatura, mešanje ...).

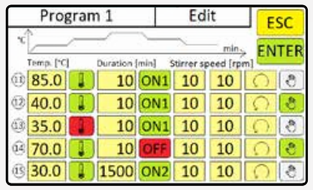


Preprosto, uporabniku prijazno upravljanje.
Velik pregleden 5" barvni zaslon na dotik omogoča odlično uporabniško izkušnjo v 7 jezikih.

Izjemna prilagodljivost in preglednost.
Izbirate lahko med **12 različnimi programi**, ki jih lahko prilagodite svojim tehnološkim postopkom.



Modul izbora moči.
Omogoča izbiro moči gretja, kar je še posebno pomembno pri obdelovanju različnih volumnov. (dodatna oprema).



Napredni profesionalni programi
Prilagodljivi programi podpirajo do 15 korakov. Omogočajo napredne nastavitve, kot so temperatura, čas, hitrost in smer mešanja, pa tudi vklop "nežnega", nadzorovanega načina zadrževanja temperature.

Energetska učinkovitost, nižji stroški in prihranek časa. Nastavitev zamika vklopa omogoča hlajenje mleka ponoči (v času nižje cene elektrike) in samodejni zagon postopka toplotne obdelave ob želenem času.

Celovito dokumentiranje – registraicija temperature in procesov. (MC 500 R)

ODDALJEN DOSTOP (WIFI) IN DODATNE PROGRAMSKE NASTAVITVE

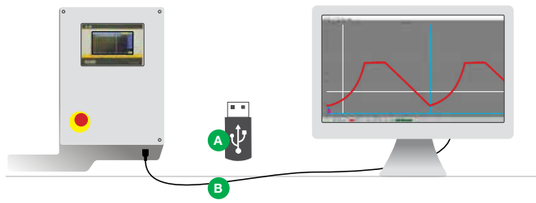
Z oddaljenim dostopom prek mobilnega telefona, tabličnih računalnikov ali prenosnikov lahko sirarji upravljajo in nadzirajo procese predelave mleka, tudi če v mlekarni niso prisotni.

S pametnim telefonom, namiznim računalnikom in prenosnikom lahko nastavite: vklop, zagon zakasnitev, prenos zapisov, vklop / izklop, preskok na naslednji korak v postopku, spreminjanje temperature in nekaterih drugih parametrov, kot so hitrost ali smer mešala.

MC 500 R - SODOBEN PRISTOP K NADZORU PROCESOV Z INTEGRIRANIM ZAPISOVALCEM

Dokumentiranje procesov

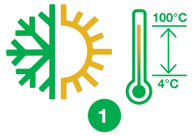
Krmilnik MC 500 R ima vgrajen zapisovalec, ki **avtomatsko zapisuje vse aktivne procese, kar olajša nadzor nad procesi in omogoča pregled že opravljenih procesov**. Zapise lahko enostavno lahko prek vhoda USB (A ključek ali B kabel) prenesete v računalnik, kjer si jih lahko ogledate in shranite s posebno programsko opremo.



Posebne izvedbe

Pasterizator (monoblok) - Vse v enem
PH100

Hladilno/grelni procesi v eni napravi



MULTI UPORABA

PREDNOSTI

1. **Univerzalna, fleksibilna, mobilna, kompaktna naprava PH se lahko uporablja kot:** pasterizator, sirarski kotel, hladilni bazen in fermentor vse na enem kvadratnem metru prostora.

2. **Produkte termično obdelate (grejete ali hladite)** v temperaturnem območju med **4° C in 100° C**. Ogrevanje z električnimi grelci v kombinaciji z energetsko varčno toplotno črpalko.

3. **Več različnih mešal omogoča številne končne izdelke:** jogurt, pasterizirano mleko, sir, skuto, smetano, mozzarello, marmelada, omake, ...

4. **Uporabniku prijazen krmilnik MC 500 z** zaslonom na dotik omogoča **shranjevanje do 12 različnih programov**.

Vse v eni napravi.

Pasterizator / Sirarski kotel / Kotel za hlajenje mleka / Fermentacijska posoda

Jogurti, siri, skute, marmelade, puding, čokolada, sokovi ...

Pasterizator s hladilno/grelno enoto
PH200-650

PREDNOSTI

1. **PH** je pasterizator P, ki ima
2. **samostojno hladilno/grelno enoto.**

3. Možnost gretja s **toplotno črpalko** (do 45°C zmanjša porabo energije za 70%).

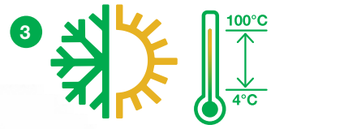
4. Izredno **učinkovito hlajenje z zrakom do 40°C** (COP 35).

5. **Hlajenje do 4°C** takoj, ko potrebujete. Za delovanje **potrebuje samo električni priključek.**

6. **Izvedbe hlajenja:** zrak-zrak, zrak-voda, voda-voda;

7. Po povpraševanju: hladilno/grelna enota z **nadgradnjo za priklop do 3 porabnikov*** (naprav).

8. **Uporabniku prijazen krmilnik MC 500 z** zaslonom na dotik omogoča **shranjevanje do 12 različnih programov**.

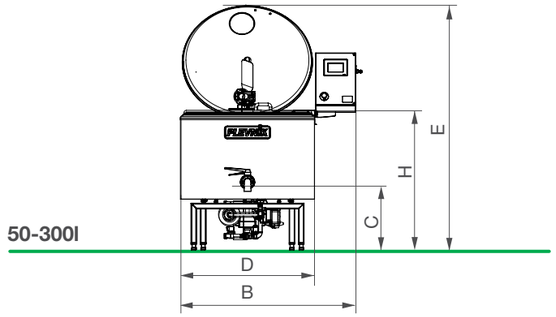


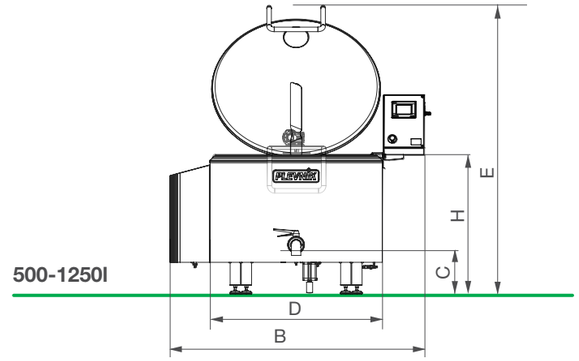
ENERGETSKO VARČNA TEHNOLOGIJA

Nizka poraba energije, brez odpadne vode, natančna regulacija temperature

*tri naprave ne delujejo sočasno ampak posamezno.

Tehnični podatki





Tip	Grelna moč (kW)				Dimenzije (mm)					Priključki za hladilno vodo	Priključki za vročo vodo	Teža (kg)	Iztok
	Light	Basic+ Advanced+	Professional / Premium										
	Električni grelci za izvedbo: EL / EW	Električni grelci za izvedbo: EL	Električni grelci za izvedbo: EL / EW	Vroča voda za izvedbo: HW / EW	D	H	C*	B	E				
P 50	4 / -	4 / 4	6 / -	-	Ø545	910	525	940	1345	1/2”	3/4”	90	DN50
P 100	6 / 6	6 / 6	9 / 6	35	Ø745	910	525	1105	1490	1/2”	3/4”	125	DN50
P 200	10 / 10	12 / 12	18 / 12	35	Ø845	1025	475	1150	1680	1/2”	1”	170	DN50
P 300	12 / 12	15 / 15	20 (24) / 15	35	Ø999	1024	476	1326	1815	3/4”	1”	230	DN50
P 500	18 / 18	20 / 24	30 (36) / 20	35 / 65	Ø1125	1035	330	1640	2010	3/4”	5/4”	310	DN65
P 650	20 / 20	24 / 24	36 (45) / 24	65	Ø1280	1035	330	1825	2140	1”	5/4”	360	DN65
P 800	24 / 20	- / 30	45 (60) / 30	65 / 95	Ø1400	1030	320	1925	2230	1”	5/4”	395	DN65
P 1000	24 / 20	- / 30	45 (60) / 45	65 / 95	Ø1525	1045	315	2065	2390	1”	5/4”	465	DN65
P 1250	24 / 20	- / 30	45 (60) / 45	65 / 95	Ø1525	1205	315	1840	2535	1”	6/4”	525	DN80

* Velja za vse razen za Basic+

Priključna moč
400V 3N 50Hz / EL: 4-60 kW in HW 230V 1N 50Hz
Končna nazivna moč naprave (GRELNA MOČ + 0,5kW).
Možnost prilagoditve na druge elektro parametre (60Hz ...) - po povpraševanju

Hitrost pasterizacije v kotlu P 300 EL

primerjava med izvedbami gretja (gretje z električnimi grelci)

PROFESSIONAL / PREMIUM

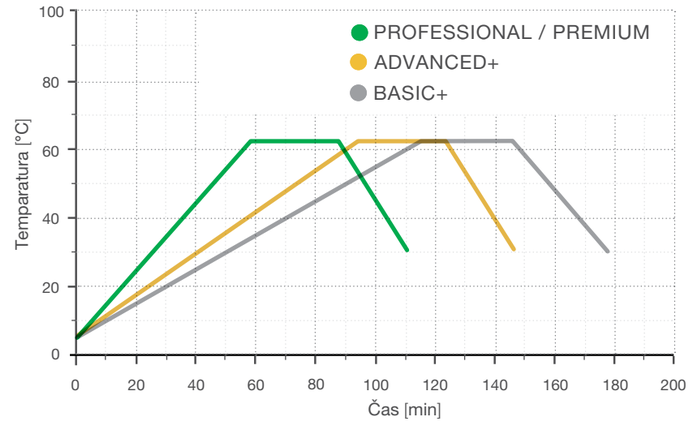
Energetsko varčna konstrukcija - nižja poraba energije • Hitrejše gretje - močnejši električni grelci • Zaprt (tlačni) grelni sistem (gretje do 100°C) • Indirektno hlajenje preko toplotnega izmenjevalca (daljša življenska doba grelcev)

ADVANCED+

Energetsko varčna konstrukcija - nižja poraba energije • Hitrejši prenos energije (vodna črpalka) • Avtomatska regulacija temperature

BASIC+

Enostavna konstrukcija
• Avtomatska regulacija temperature



PASTERIZATORJI PLEVNIK

ZANESLJIVA KAKOVOST

Z vgrajenimi komponentami priznanih evropskih proizvajalcev za **trajno, stabilno in zanesljivo kakovost.**

made in EU

SIEMENS
Zanesljivi elektro motorji, Nemčija

aperam outokumpu
Nerjavno jeklo, Švedska, Finska

SCHRACK TECHNIK
Elektro material za elektro inštalacije, Avstrija

SWEP
Učinkovit izmenjevalec toplote, Švedska

GRUNDFOS
Vrhunska črpalka za boljši izkoristek, Nemčija (≥300l)

Castel Italian technology
Zanesljivi ventili za dolgo življenjsko dobo opreme, Italija

Sirarstvo **nekoč.**

Vrhunska zmogljivost gretja, hlajenja in predelave mleka v vseh fazah procesa je to, kar lahko povem o napravah Plevnik. Najboljši sir, jogurt in skuta so logična posledica.

Ekološka kmetija Kukenberger,
Toni Kukenberger
Inovativni mladi kmet 2016

TRUSTED BY THE BEST.

Sirarstvo **danes.**

Zaupam podjetju Plevnik. Zelo zadovoljen sem z njihovim pasterizatorjem P 200 EL PRO (poliran). Zato sem se odločil za nakup še druge naprave.
Silvano Orbanić - Sirana Orbanić

Zlati nagradi na sejmu AGRA za pasterizator (P 200 EL PRO s profesionalnim mešalom za jogurt, sir in mleko, krminlnikom MC 500 R in dvižno napravo) in pnevmatsko odcejalno stiskalnico (POS 50).

Celovite rešitve za sirarsko-mlekarsko proizvodnjo

P50-1250 SI 14 06 2021

Proizvodi Plevnik v službi uporabnika

Vse naprave Plevnik so uporabniku in okolju prijazne ter energetsko varčne. Načrtovane in izdelane so za dolgoročno uporabo.

Več informacij

Svetovanje | Obisk | Projektiranje | Proizvodnja | Montaža in zagon

V procesu nenehnih izboljšav si pridržujemo pravico do tehničnih in oblikovnih sprememb brez predhodne najave.

PLEVNIK

Specialisti za opremo za predelavo mleka.
Skupaj smo ustvarili več kot 3.500 uspešnih sirarskih zgodb.

Zastopnik:

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

www.plevnik.si