GRANDE FACILITÉ D'UTILI-SATION

ÉCONOMISEZ DU TEMPS ET DE L'ARGENT

UTILISATION OPTIMALE DE L'ESPACE

Trois fonctions dans un seul appareil

POS50
PNEUMATIQUE

MOS50
MÉCANIQUE

ÉGOUTTAGE DES PRÉ-PRESSES ET DES PRESSES

POS50 et **MOS**50

réception de la masse de fromage • égouttage • pré-pressage • pressage

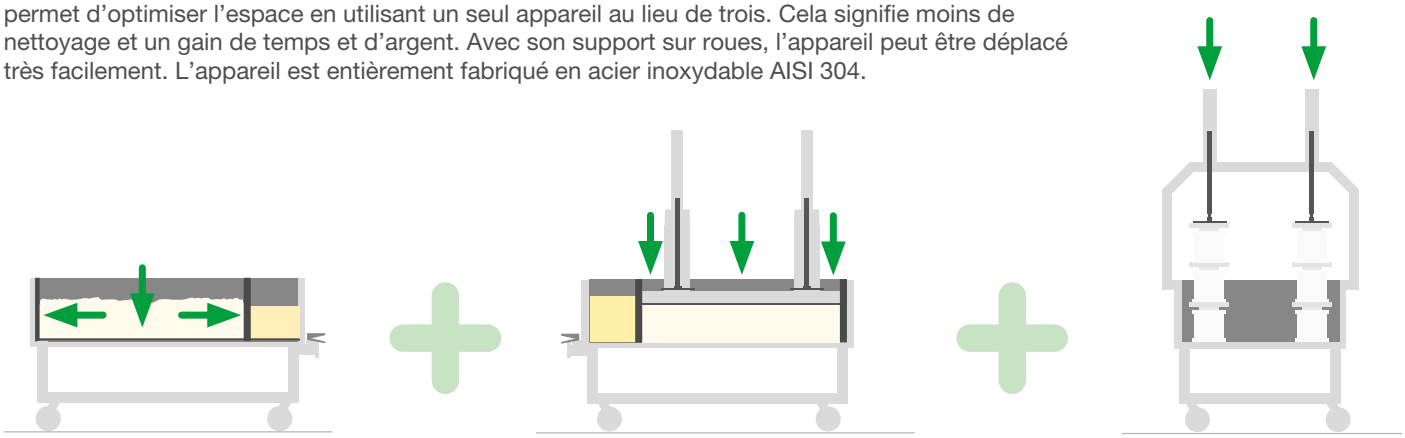
PLEVNIK

Aggiungi il valore del latte.

PRESSES D'ÉGOUTTAGE MULTIFONCTION

POLYVALENCE

La presse d'égouttage combine **plusieurs fonctions dans un seul appareil** : égouttage, pré-pressage et pressage de la masse de fromage. Le choix idéal pour un fromager qui a besoin d'un appareil de qualité **pour fabriquer tous les types de fromage, égoutter le caillé, le yaourt grec**, etc. Une excellente solution pour différentes tailles de lots **jusqu'à 500 l de lait** car les procédures sont simples à ajuster grâce à la grille d'égouttage mobile. La presse d'égouttage multifonction permet d'optimiser l'espace en utilisant un seul appareil au lieu de trois. Cela signifie moins de nettoyage et un gain de temps et d'argent. Avec son support sur roues, l'appareil peut être déplacé très facilement. L'appareil est entièrement fabriqué en acier inoxydable AISI 304.



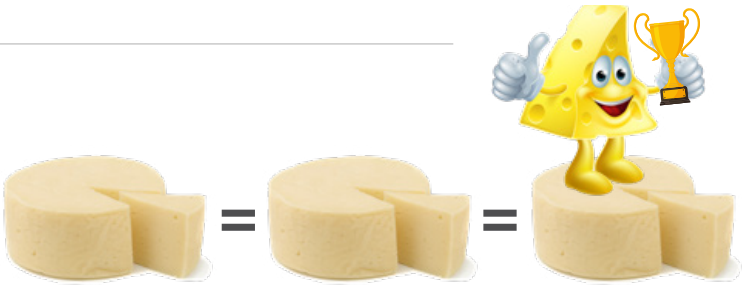
ÉGOUTTAGE
Table d'égouttage de fromage

PRÉ-PRESSAGE
Pré-presse

PRESSAGE
Presse

RÉPÉTABILITÉ DU PROCESSUS

L'excellente conception de la presse garantit la répétabilité du processus **et une qualité constante** des produits laitiers. Les presses d'égouttage sont faciles à utiliser et permettent l'automatisation.



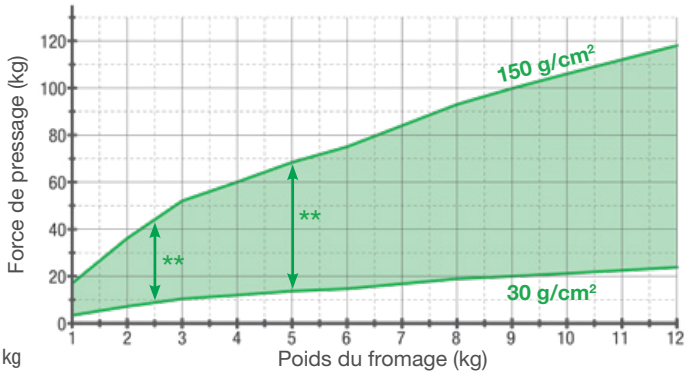
RÉGULATION DU PRESSAGE

La force de pression est régulée par de l'air comprimé (POS) ou des poids (MOS). De plus, la version POS offre une régulation manuelle de la pression sur 3 niveaux[1] qui permet de prérégler facilement la force de pressage du fromage. La version POS dispose également d'une option de régulation automatique avancée de la force et du temps de pressage sur 3 niveaux[1] qui **garantit au mieux la fiabilité et la répétabilité** de la fabrication du fromage.

*Gamme de force de pressage recommandée en fonction du poids du fromage (force de 30 g/cm² à 150 g/cm²)

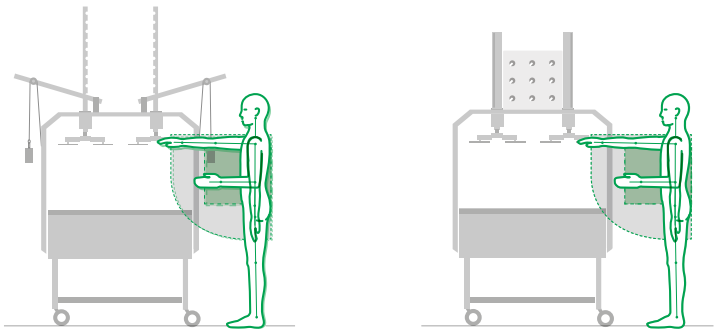
**Exemples de gamme de force de pressage recommandée pour des fromages de 2,5 et 5 kg

Gamme de pressage recommandée par kg de fromage*



CONCEPTION ERGONOMIQUE

La hauteur de travail pratique permet de **transférer plus facilement la masse de fromage** directement de la cuve de fabrication de fromage (avec une plate-forme de travail ou un dispositif élévateur). En outre, la conception de l'appareil permet **une transformation ultérieure simple** de la masse de fromage.



Presse d'égouttage pneumatique
POS50

Recommandé

La presse d'égouttage POS 50, qui a été récompensée par une médaille d'or, permet une régulation manuelle ou automatique[1] de la pression, assurant ainsi la fiabilité et la **répétabilité du processus**.

1 Table à fromage profonde, 2 grille fixe, 3 grille d'égouttage mobile, 4 sortie pour le lactosérum, 5 point de pressage, 6 plaques de pression et profil de pont, 7 support sur roues, 8 régulation manuelle de la pression sur 3 niveaux (option), 9 régulation automatique de la pression sur 3 niveaux (option), 10 étagère de dépôt (option)

Presse d'égouttage mécanique
MOS50

La version MOS 50 n'a pas **besoin d'électricité ni d'air comprimé pour fonctionner**. Elle utilise simplement des poids pour le pré-pressage et le pressage.

1 Table à fromage profonde, 2 grille fixe, 3 grille d'égouttage mobile, 4 sortie pour le lactosérum, 5 point de pressage, 6 plaques de pression et profil de pont, 7 support sur roues, 8 poids de régulation du pressage, 9 étagère de dépôt (option)

[1]équipement supplémentaire uniquement pour POS 50, [2]Agra 2019

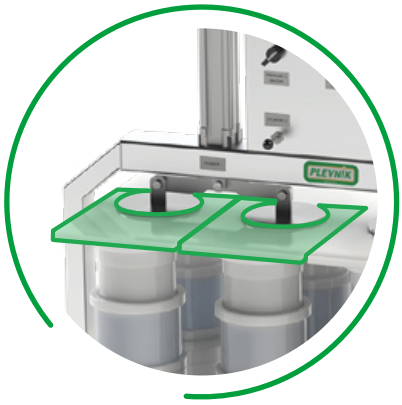
EXTENSION DE LA FONCTIONNALITÉ

Étendez la fonctionnalité de votre appareil avec l'équipement supplémentaire.

Recommandé

Régulation manuelle de la pression sur 3 niveaux[1]

Régulation automatique de la pression et du temps sur 3 niveaux[1]



Plaque intermédiaire PE pour le pressage

Spécifications techniques

Type	Option pressage jusqu'à (kg) de fromage	Nombre de points de pressage	Force de pressage au point de pressage (kg)	Dimensions extérieures (mm)			Hauteur de travail (mm)	Surface de travail (mm)	Poids de produit (kg)
				Longueur	Largeur	Hauteur			
POS 50	50	2	20-120	1200	760	2210	800	580 × 1000	130
MOS 50	50	2	10-92	1500	760	2300[3]	780	580 × 1000	101

Dans le cadre d'améliorations constantes, nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques et de conception sans préavis.
[1]Équipement supplémentaire uniquement pour POS 50, [2]Agra 2019, [3]Hauteur maximale

POS MOS FR 14 12 2021

Solutions laitières complètes

CONSEIL | VISITE | PLANIFICATION | PRODUCTION | ASSEMBLAGE ET MISE EN MARCHE

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

Les spécialistes de l'équipement de traitement du lait. Ensemble, nous avons fait le succès de plus de 3500 fromageries.

Représentant :

Créer des histoires rurales réjouissantes.