

Conçu pour la fabrication
de produits laitiers
extraordinaires



PASTEURISATEURS

P50-1250l

PLEVNIK

Ajoutez de la valeur au lait.

Pasteuriseurs P50-1250

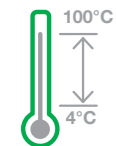
Pasteuriseurs à la pointe de la technologie.



Ajoutez de la valeur au lait. PLEVNIK

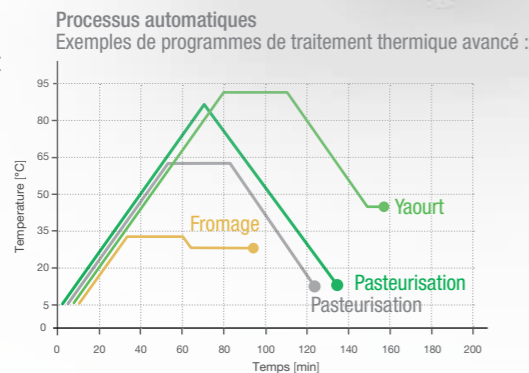


Appareils Plevnik pour les entreprises modernes et réussies dans le traitement du lait.



Les pasteuriseurs sont utilisés pour le traitement thermique du lait des produits laitiers à des températures comprises entre 4 °C et 100 °C :

LAIT, PASTEURISÉ, YAOURT, FROMAGE, RICOTTA, CAILLÉ, ETC.



AVANTAGES

- 1 Rendement énergétique
- 2 Agitation diversifiée et efficace
- 3 Traitement automatisé
- 4 Contrôle et nettoyage simples
- 5 Extension des fonctionnalités de l'appareil

Tous nos appareils sont conviviaux, respectueux de l'environnement et permettent d'économiser l'énergie. Ils sont conçus et fabriqués pour une utilisation à long terme.

Produits Plevnik – au service de l'utilisateur



Avantages pour vous

1 RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

Consommation d'énergie réduite de 10 à 30 % grâce à un échange d'énergie efficace rendu possible 1 par une cuve bien isolée (avec trois chemises) 2 3 des surfaces d'échange soudées au laser et des matériaux soigneusement sélectionnés. P La pompe à eau facilite un meilleur échange thermique, ce qui accélère les processus de chauffage et de refroidissement et permet ainsi d'économiser de l'énergie et de l'argent.



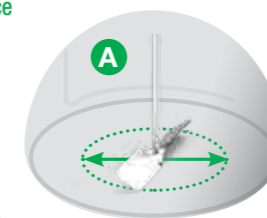
2 AGITATION DIVERSIFIÉE ET EFFICACE

Les pasteuriseurs peuvent être équipés de différents agitateurs, avec lesquels vous pouvez fabriquer différents produits. A L'agitation la plus simple peut être effectuée avec l'agitateur à hélice de base. B Le grand agitateur à hélice de 75 % (75 % du diamètre de la cuve) est plus efficace.

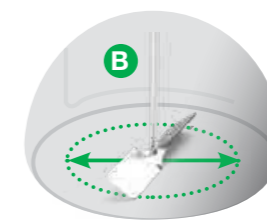
C La forme du nouvel agitateur professionnel pour yaourt, fromage et lait permet une agitation efficace, mais douce pour un produit homogène. L'agitateur est composé de pales de brassage sur un ou deux niveaux (amovibles). D Râteau d'agitation : Élargissez la fonctionnalité de l'agitateur avec une partie détachable en option sur le niveau supérieur. Le râteau agit rapidement, mais en douceur, sans affecter la structure du produit.

E À des températures et une viscosité plus élevées, il est nécessaire de disposer d'un agitateur en mesure de racler les parois et le fond - agitateur-racleur, empêchant ainsi le produit de coller aux parois du pasteurisateur (riz au lait, pudding, confiture, chocolat, etc.).

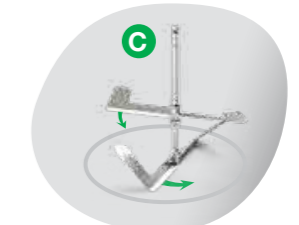
Agitateur à hélice de base



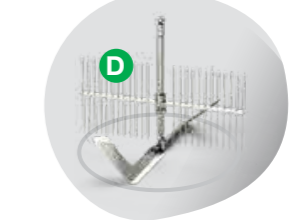
Grand agitateur à hélice de 75 %



Agitateur professionnel pour yaourt, fromage et lait



Agitateur professionnel pour yaourt, fromage et lait – râteau d'agitation



Agitateur-racleur



3 PROCÉDURES DE TRAITEMENT AUTOMATISÉES

Une gestion simple et pratique avec des contrôleurs intelligents qui régulent les processus et rendent la journée de travail plus efficace et organisée. • Économisez du temps et de l'argent avec le démarrage et l'arrêt différés des processus. Réglez-les de sorte que le matin, le lait a déjà subi le traitement thermique et il est prêt pour la fabrication du fromage • Possibilité d'enregistrer et de documenter tous les paramètres de processus actifs (température, agitation, etc.). • Possibilité d'accès à distance.



ÉCONOMISEZ DU TEMPS ET DE L'ARGENT

Découvrez davantage sur les contrôleurs à la pointe de la technologie à la page 7.

4 CONTRÔLE ET NETTOYAGE SIMPLÉS

Contrôlez facilement et rapidement le pasteurisateur Plevnik. Grâce à la conception bien pensée des appareils Plevnik, incluant les contrôleurs et les agitateurs, la manipulation est facile et le travail devient plus rapide et plus efficace. Vous pouvez lancer tous les processus (agitation, traitement thermique, etc.) en appuyant simplement sur un bouton. G Le nettoyage est plus rapide et plus simple grâce au traitement de surface spécial avec polissage 2R (évite l'adhérence sur les parois de la cuve).



5 ÉTENDEZ LES FONCTIONNALITÉS DE L'APPAREIL

Possibilité d'étendre les fonctionnalités de l'appareil : Pour une gamme plus large de produits laitiers finis (fromage, caillé, ricotta, pudding, etc.) et le travail le plus moderne, le plus simple, le plus efficace et le plus ergonomique, etc.



Découvrez davantage sur les possibilités de mise à niveau à la page 6.

BASIC+ P50-650l

≤ 90°C

Rendement énergétique

Automatisation



Pasteurisateur d'entrée de gamme avec une construction simple à trois chemises (bain d'eau), chauffage électrique (EL), raccords pour le refroidissement avec l'eau du réseau de distribution et un agitateur à hélice.

Régulation automatique avancée MC 500 et surveillance de la température définie.



LIGHT P50-1250l

* ≤ 85-100°C

Rendement énergétique

Automatisation



Pasteurisateur avancé et extrêmement économe en énergie (pompe à eau) avec une construction simple à trois couches à haut rendement énergétique qui agit automatiquement et efficacement le contenu avec un agitateur à hélice. Positionné sur un support stable avec un mécanisme d'inclinaison.

* Dépend du type de chauffage. Voir page 5.

Régulation de température simple. Vannes manuelles (HW, EL, EW)

ADVANCED+ P100-1250l

≤ 90°C

Recommandé!

Rendement énergétique

Automatisation



Régulation automatique avancée MC 500 et surveillance de la température définie.

PROFESSIONAL P100-1250l

≤ 100°C

Recommandé!

Rendement énergétique

Automatisation



Un pasteurisateur professionnel, autonome et efficace pour les utilisateurs les plus exigeants. Permet un chauffage plus rapide et dispose d'un système de pressurisation fermé (températures plus élevées) et de refroidissement indirect. Agitation automatique et efficace du contenu avec un agitateur à hélice. Positionné sur un support stable avec un mécanisme d'inclinaison. Couvercle en acier inoxydable pour la protection du moteur.

Régulation automatique avancée MC 500 et surveillance de la température définie.

PREMIUM P100-1250l

≤ 100°C

Rendement énergétique

Automatisation



Un contrôleur automatique avancé MC 500 R avec un enregistreur. Associé à l'agitateur professionnel, à la régulation de la vitesse et à la sélection de la puissance, il offre une plus grande flexibilité et une vaste gamme de produits finis, facilitant ainsi l'adaptation aux besoins du marché. La protection des pièces électriques vitales assure une longue durée de vie et facilite le nettoyage.

P Pasteuriseurs	BASIC+	LIGHT	ADVANCED+	PROFESSIONAL	PREMIUM
SOURCE D'ALIMENTATION :	EL	EL / HW / EW	EL	EL / HW / EW	EL / HW / EW
CHAUFFAGE JUSQU'À :	90°C	85 / 100 / 100°C	90°C	100°C	100°C
C U V E					
Matériau durable et fiable – acier inoxydable	AISI 304	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316
Construction économe en énergie – soudage au laser	/	●	●	●	●
Vidange plus rapide et plus simple – sortie plus grande	○	○	○	○	○
Échange thermique plus efficace – refroidissement indirect (échangeur de chaleur à plaques)	/	/EL ● HW ● EW	/	●	●
Consommation d'énergie inférieure – pompe à eau	/	●	●	●	●
Refroidissement économe en énergie – refroidissement en deux phases	/	/	○	○	○
Moins de nettoyage, gain de temps – intérieur de cuve poli 2R	/	○	○	○	●**
A G I T A T E U R S					
Agitateur à hélice de base	●	●	●	●	○
Grand agitateur à hélice de 75 %	○	○	○	○	● > 500 l
Agitateur professionnel pour yaourt, fromage et lait	○	○	○	○	● ≤ 500 l
Agitateur professionnel pour yaourt, fromage et lait – râteau d'agitation	○	○	○	○	○
Agitateur-racleur	/	○	○	○	○
Une console pour l'agitateur et le couvercle en deux parties	○	○	○	○	○
C O N T R Ô L E					
Régulation de température simple Eliwell	/	●	/	/	/
Régulation de température automatique avancée MC 500	●	/	●	●	/
Régulation de température automatique avancée avec enregistreur - MC 500 R	/	/	○	○	●
Contrôleur avancé pour le plus haut niveau d'automatisation - MC 700i	/	/	○	○	○
Enregistrement du processus – enregistreur de température (différentes options)	○	○	○	○	○
Régulation de la vitesse et de la direction d'agitation	○	○	○	●	●
Économies d'énergie avec de petits lots : module de sélection de puissance du réchauffeur électrique (puissance de chauffage totale ou partielle)	○	○	○	○	●
En cas de surtension (foudre) – un module pour le fonctionnement sans contrôleur	○	/	○	○	○
A U T R E É Q U I P E M E N T					
Pour une manipulation et une vidange plus faciles – un support stable avec un mécanisme d'inclinaison*	○	●	●	●	●
Pour un déplacement plus facile – un support sur roues	○	○	○	○	○
Pour un accès aisé et un travail ergonomique – une plate-forme de travail	○	○	○	○	○
Pour un accès aisé et un travail ergonomique – un dispositif élévateur	/	○	○	○	○
Protection pour la système d'eau au-dessous de la cuve ≤ 300 l	/	○	○	○	●
Plus grande longévité – un panneau de commande en acier inoxydable	○	○	○	●	●
Protection du moteur de l'agitateur – un couvercle en acier inoxydable	/	○	○	○	●
Plus grande longévité – une armoire d'alimentation en acier inoxydable	○	○	○	○	●
Dimensions plus petites pour l'accès aux établissements aux portes plus étroites – adaptation de la porte	○	○	○	○	○
Exigences locales – un couvercle et un capteur de position de vanne	○	○	○	○	○
...					

* mécanique, à partir de 500 l, le mécanisme d'inclinaison est pneumatique ** jusqu'à un volume de 1.000 l

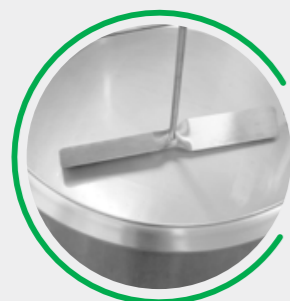
● inclus ○ option / non disponible

Options de chauffage :

- EL ... chauffage utilisant des réchauffeurs électriques
- HW ... chauffage utilisant l'eau chaude d'une chaudière utilisant l'énergie solaire, pompe à chaleur, etc.
- EW ... chauffage combiné (eau chaude et réchauffeurs électriques)
- ST ... chauffage indirect à la vapeur sur demande

Puissance de chauffage requise pour le chauffage de 100 l

ΔT – Variation de température	ΔT=30°C	ΔT=60°C	ΔT=90°C
Énergie requise	3,7 kWh	7 kWh	10,5 kWh



Agitateur à hélice de 75 %

L'agitateur plus grand assure une agitation plus efficace (montée circulaire du contenu).



Recommandé!

Agitateur professionnel pour yaourt, fromage et lait

Un agitateur hélicoïdal universel pour une agitation efficace et douce.



Agitateur professionnel pour yaourt, fromage et lait – râteau d'agitation

Un module de grille détachable, qui transforme le ferment de yaourt en un liquide (yaourt liquide).



Agitateur-racleur

L'agitateur-racleur coulissant assure un raclage constant et en douceur des parois du pasteurisateur. Pour la fabrication de pudding, confiture, chocolat et autres produits à forte viscosité.



Une console pour l'agitateur et le couvercle en deux parties

Pour l'accès à la cuve durant le traitement. La cuve est fermée par un couvercle en deux parties.



Tranche-caillé manuel

Tranche-caillé manuel avec six lames affûtées. Permet de découper la masse de fromage pour différents produits en seulement quelques passages.



Intérieur poli 2R

Grâce à sa surface très lisse, le contenu ne colle pas aux parois pendant le traitement. Cela permet un nettoyage rapide et facile.



Refroidissement en deux phases

Économisez de l'eau glacée (énergie), car l'eau du réseau d'alimentation en eau est utilisée pour le refroidissement à des températures plus élevées (100–40 °C) et l'eau glacée pour un refroidissement entre 40 °C et 4 °C.



Protection pour le moteur de l'agitateur

Protection pour le moteur de l'agitateur (acier inoxydable) durant le fonctionnement et le nettoyage. Pour la protection du moteur et une durée de vie prolongée.



Plate-forme de travail

Accès plus simple, sortie plus haute et décantation facile de la masse de fromage sur la table d'égouttage. Contrôle du processus sûr, efficace et ergonomique.



Recommandé!

Dispositif élévateur

Permet le réglage de la hauteur de travail ergonomique et facilite ainsi le travail (déchargement, nettoyage). Solution idéale pour les établissements au plafond bas.



Protection autour du support

Protège les tuyaux de la cuve contre la saleté et facilite le nettoyage de l'ensemble de la cuve. Assure une longue durée de vie grâce à la protection du circuit d'eau et to water-system protection.

Contrôleurs

Contrôle moderne et facile des processus laitiers et fromagers



Contrôleur à la pointe de la technologie pour l'automatisation du processus. Configurez vos processus uniques et assurez la **squalité** stable de vos produits.



Utilisation facile et intuitive. Un grand écran tactile en couleur de 5" avec une excellente vue d'ensemble offre une expérience d'utilisation parfaite en 7 langues.



Flexibilité exceptionnelle et vue d'ensemble claire. Il est possible de choisir parmi **12 programmes**, qui peuvent être ajustés pour s'adapter à vos procédures technologiques.

Temp. [°C]	Duration [min]	Stirrer speed [rpm]
85.0	10 ON1	10 10
40.0	10 ON1	10 10
35.0	10 ON1	10 10
70.0	10 OFF	10 10
30.0	1500 ON2	10 10

Programmes avancés pour les professionnels

Les programmes adaptables prennent en charge jusqu'à 15 étapes. Prend en charge les paramètres de base, tels que la température, le temps, la vitesse et la direction d'agitation, ainsi que l'activation du mode de rétention de température «doux», contrôlé par étage.



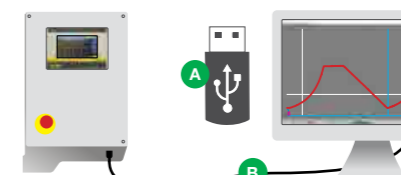
Recommandé!

Le MC 500 R avec enregistreur intégré permet l'enregistrement numérique de tous les paramètres des processus actifs (température, agitation, etc.).



Documentation complète – enregistrement de la température et d'autres processus

Le contrôleur M 500 R intègre un enregistreur qui enregistre **automatiquement tous les processus actifs, ce qui facilite leur contrôle et offre également une vue d'ensemble des processus terminés**. Les enregistrements peuvent être facilement transférés via USB (A) lecteur flash ou (B) câble) vers l'ordinateur, où vous pouvez les visualiser et les enregistrer avec le logiciel dédié.

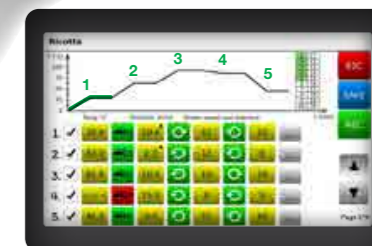


Accès à distance (WiFi) et supplémentaires paramètres du programme

Via un accès à distance à l'aide d'un téléphone mobile, tablette ou ordinateur portable, les fromagers peuvent gérer et contrôler la transformation du lait même lorsqu'ils ne sont pas présents dans la laiterie.



Un contrôleur de pointe pour le plus haut niveau d'automatisation des processus. **automatique** processus de la plus haute qualité et **répétabilité** des produits laitiers.



AVANTAGES MAJEURS

- Enregistrement du processus
- Capteur de pH • Option de dosage automatique • Capteur de quantité
- Contrôle de l'agitation • Gestion des entrées et sorties du contenu des cuves
- Régulation précise du chauffage • Température de conservation et de maintien • Accès à distance
- Assistance Wi-Fi • Le MC700i peut être incorporé dans les centres de contrôle principaux

Le MC700i permet dans l'application mobile toutes les fonctionnalités dont dispose le contrôleur.



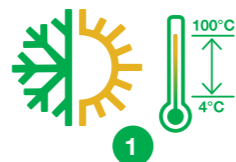
Versions spéciales

PLEVNIK P50-1250

Pasteurisateur (monobloc) – tout en un PH100

Processus de refroidissement/ chauffage en un seul appareil

USAGE MULTIPLE



AVANTAGES

- 1 Appareil universel, flexible, mobile, compact, le modèle PH peut être utilisé comme : pasteurisateur, cuve de fabrication de fromage, cuve de refroidissement et fermentation, le tout dans un mètre carré.
- 2 Les produits peuvent être traités thermiquement (chauffés ou refroidis) dans une plage de température comprise entre 4 °C et 100 °C. Le système de chauffage se compose de radiateurs électriques et d'une pompe à chaleur à haut rendement énergétique.
- 3 Plusieurs agitateur permettent la fabrication de divers produits finis, tels que le yaourt, le lait pasteurisé, le fromage, le lait caillé, la crème, la mozzarella, la confiture, les sauces, etc.
- 4 Le MC 500 convivial avec écran tactile vous permet d'enregistrer jusqu'à 12 programmes différents.

Appareil tout en un.

Cuve de pasteurisation / cuve de fabrication de fromage / cuve de refroidissement / cuve de fermentation

Yaourt, fromage, caillé, confiture, pudding, chocolat, jus, etc.



Pasteurisateur avec groupe de chauffage/refroidissement PH200-650

AVANTAGES

- 1 Le modèle PH est un pasteurisateur avec un 2 groupe de refroidissement/chauffage autonome.
- 3 Possibilité de chauffe avec une pompe à chaleur (jusqu'à 45 °C, où la consommation d'énergie est réduite de 70 %).
- 4 Refroidissement de l'air extrêmement efficace jusqu'à 40 °C (COP 35).
- 5 Refroidissement jusqu'à 4 °C si nécessaire. La seule exigence est une prise de courant.
- 6 Versions à refroidissement : air-air, air-eau, eau-eau ;
- 7 Sur demande : Groupe de refroidissement/ chauffage avec une mise à niveau pour connecter jusqu'à 3 usagers* (appareils).
- 8 Le MC 500 convivial avec écran tactile vous permet d'enregistrer jusqu'à 12 programmes différents.



TECHNOLOGIE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

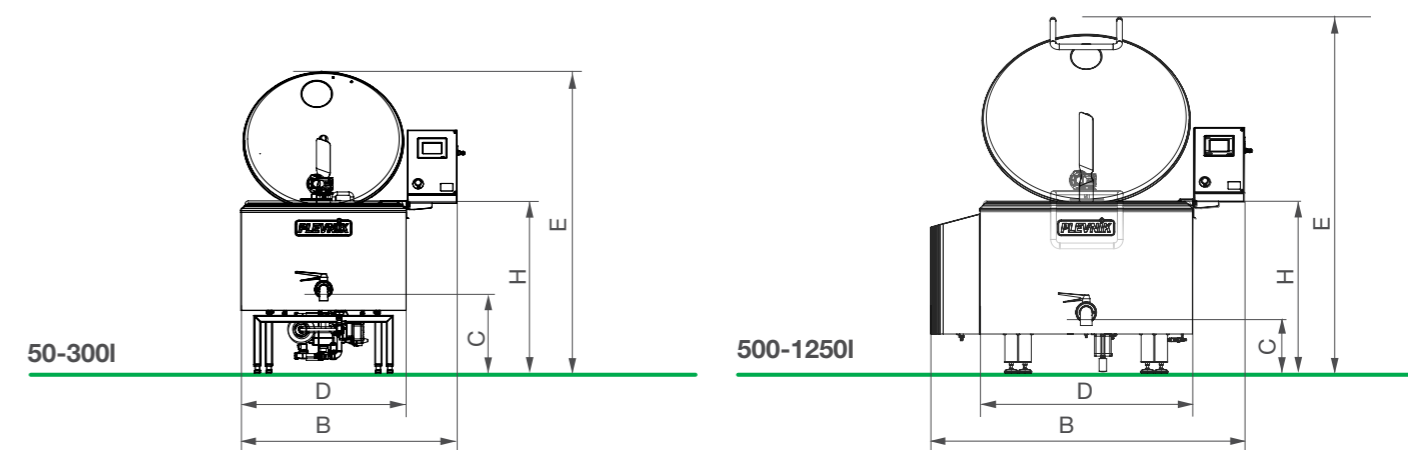
Faible consommation d'énergie, pas de gaspillage d'eau, régulation précise de la température

*Les trois appareils ne fonctionnent pas simultanément, ils fonctionnent individuellement.

Caractéristiques techniques

Ajoutez de la valeur au lait

PLEVNIK



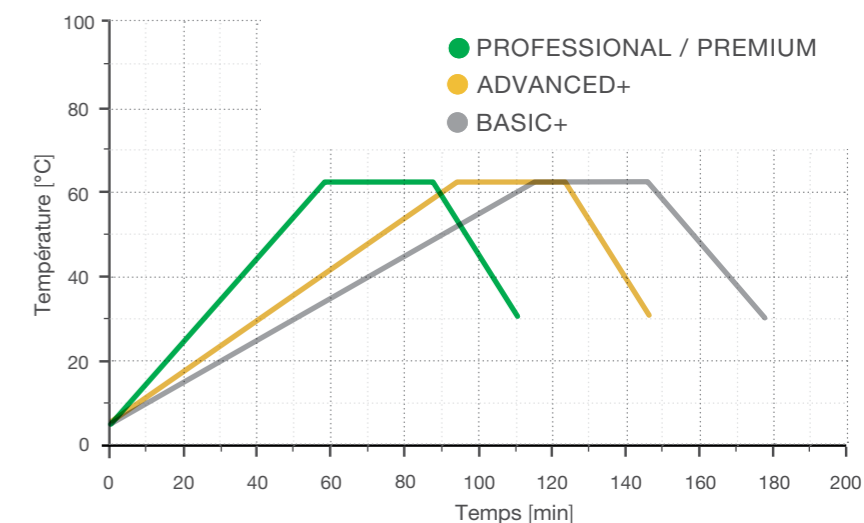
Type	Puissance de chauffage (kW)				Dimensions (mm)					Connexions pour eau de refroidissement	Connexions pour eau chaude	Poids (kg)	Sortie
	Light	Basic+ Advanced+	Professional / Premium		D	H	C*	B	E				
	Réchauffeurs électriques pour : EL / EW	Réchauffeurs électriques pour : EL	Réchauffeurs électriques pour : EL / EW	Puissance recommandée du poêle à eau chaude : HW / EW									
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	DN80
P 1250	24 / 20	- / 30	45 (60) / 45	65 / 95	Ø1525	1205	315	1840	2535	1"	6/4"	525	DN80

* Valable pour tous les modèles sauf Basic+

Connexion d'alimentation
400 V 3N 50 Hz/EL : 4-60 kW et HW 230 V 1N 50 Hz
Puissance nominale finale de l'appareil (PUISSANCE CHAUFFANTE + 0,5kW).
Il est possible de s'adapter à d'autres paramètres de puissance (60 Hz, etc.) sur demande.

Vitesse de pasteurisation dans la cuve P 300 EL comparaison de modèle chauffant (chauffage avec réchauffeurs électriques)

- PROFESSIONAL / PREMIUM
Construction économe en énergie – consommation d'énergie réduite • Chauffage plus rapide – réchauffeurs électriques plus puissants • Système de chauffage fermé (pression) (chauffage jusqu'à 100 °C) • Refroidissement indirect via un échangeur de chaleur (plus longue durée de vie)
- ADVANCED+
Construction économe en énergie – consommation d'énergie réduite • Décantation d'énergie plus rapide (pompe à eau) • Régulation automatique de la température
- BASIC+
Construction simple
• Régulation automatique de la température



PASTEURISATEURS PLEVNIK

Intégrant des composants de fabricants européens reconnus pour assurer une **qualité durable, stable et fiable.**



SIEMENS
Moteurs électriques fiables, Allemagne



operam outokumpu
Tôles d'acier inoxydable, Suède, Finlande

SCHRACK TECHNIK
Composants électriques pour installations électriques, Autriche

Castel
Vannes fiables pour une grande longévité de l'équipement, Italie

SVEP
Un échangeur de chaleur efficace, Suède

GRUNDFOS
Une pompe à l'avant-garde pour un meilleur rendement, Allemagne (≥ 300 l)



La fabrication du fromage **autrefois.**

Des performances de chauffage, de refroidissement et de traitement du lait supérieures dans toutes les phases du processus est ce que je peux dire à propos des appareils Plevnik. Les meilleurs fromages, yaourts et caillés sont le résultat logique.

Ferme biologique
Kukenberger,
Toni Kukenberger
Innovative Young
Farmer 2016

****TRUSTED**
BY THE BEST.**

La fabrication du fromage **aujourd'hui.**

Références



Ajoutez de la valeur au lait. **PLEVNIK**



J'ai confiance en Plevnik. Je suis très satisfait de leur pasteurisateur P 200 EL PRO (poli). C'est pourquoi j'ai décidé d'acheter un autre appareil.
Silvano Orbanic – Sirana Orbanic



Le pasteurisateur P 200 HW PRO est très facile à nettoyer. Je suis satisfait du fonctionnement automatique. Cela assure un traitement rapide. Je gagne ainsi du temps pour m'occuper d'autres choses.

Jan Brauer,
Pommerscher
Zeigenkäse



Médaille d'or au salon AGRA pour le pasteurisateur (P 200 EL PRO avec agitateur professionnel pour yaourt, fromage et lait, le contrôleur MC 500 R et le dispositif élévateur) et la presse d'égouttage pneumatique (POS 50).





Solutions laitières complètes

Produits Plevnik – au service de l'utilisateur

Tous les appareils Plevnik sont conviviaux, respectueux de l'environnement et permettent d'économiser l'énergie. Ils sont conçus et fabriqués pour une utilisation à long terme.



Conseil



Visite



Planification



Production



Assemblage et
mise en marche



Plus d'informations

Dans le cadre d'améliorations constantes, nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques et de conception sans préavis.



Les spécialistes du traitement du lait.
Ensemble, nous avons fait le succès
de plus de 4000 fromageries.

Représentant :

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



www.plevnik.eu