

Produisez
facilement !



Lait
Lactosérum
Yaourts
Fromage de
type lactique
Crèmes
Chocolat
Confiture
Pudding
Ketchup
Sauces
...



RÉSERVOIRS D'AGITATION DU PROCESSUS PST

250–3000 l

PLEVNIK

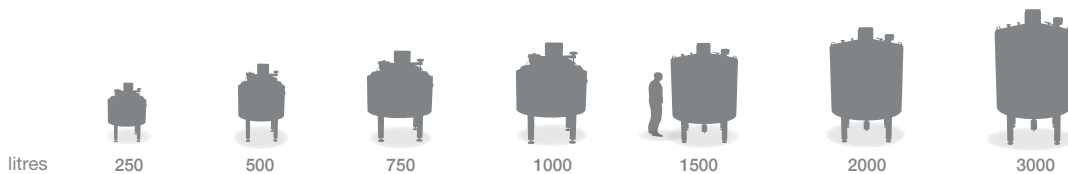
Valeur ajoutée pour le lait.

RÉSERVOIRS D'AGITATION DU PROCESSUS PST 250–3000 l

PLEVNIK

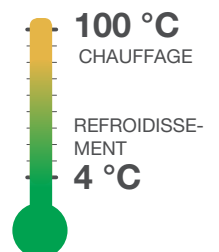
Le réservoir d'agitation du processus PST

est un dispositif universel utilisé pour la reproduction thermique et l'agitation de nombreux produits de densité allant jusqu'à 50 000 cPs. Il peut être utilisé pour les produits laitiers, la boulangerie, les cosmétiques, les produits pharmaceutiques...



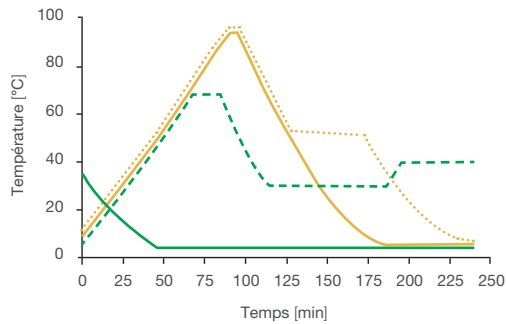
Équipement de base :

- réservoir isolé en trois parties, à économie d'énergie, à fond conique, en acier inoxydable W.Nr.1.4301 / W.Nr.1.4404 (AISI 304 / AISI316)
- échangeur soudé au laser permettant une zone d'échange thermique maximale sur la paroi et le fond
- pression de service maximale dans l'échangeur : 3 bar
- température maximale dans l'échangeur : 115 °C
- couvercle soudé avec trou d'homme et vanne d'air
- chauffage électrique (EL), à eau chaude (HW) (chaudière, solaire, pompe à chaleur...) ou combiné (EW)
- raccords pour l'eau de chauffage ou de refroidissement
- Système de nettoyage en place (NEP) (modèle fermé)



AVANTAGES :

- **Processus automatisés**
- **Agitateurs dédiés**
- **Deux agitateurs simultanés**
- **Chauffage jusqu'à 2 °C/**



minute

→ Le réservoir d'agitation du processus (PST) permet le traitement thermique dans une plage de température comprise entre 4 °C et 100 °C.

→ Le chauffage est réalisé par : une chaudière à eau chaude externe, des chauffages électriques ou des chauffages électriques en combinaison avec une chaudière à eau chaude.

- 1 NEP** Système de nettoyage permettant un nettoyage facile et rapide du réservoir au quotidien
- 2 Échelle de mesure *** pour la mesure optique du volume
- 3 DEUX agitateurs simultanément *** offrent une plus grande variété de choix de processus
- 4 Les agitateurs** sont l'un des éléments critiques du processus - nous en développons toute une gamme
- 5 Vannes pneumatiques *** - contrôle automatique des produits sortant

* Disponible en option

OPTIONS PST

Modèle ouvert, couvercle en deux parties

Pour un accès plus facile et plus important au réservoir. Accès ouvert pour nettoyage manuel.

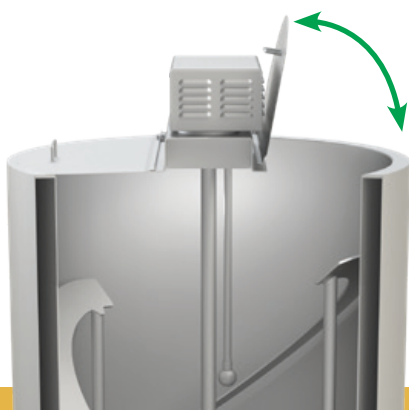


Plate-forme de travail

Accès au réservoir avec un escalier et un garde-corps.



Entonnoir de dosage

Le dosage avec un entonnoir est un moyen pratique de mélanger des ingrédients en vrac et des liquides



Produisez facilement



Lait Lactosérum



Yaourts Fromage de type



Lactique Crèmes Chocolats



Confitures Pudding, Ketchup, Sauce, Panna cotta



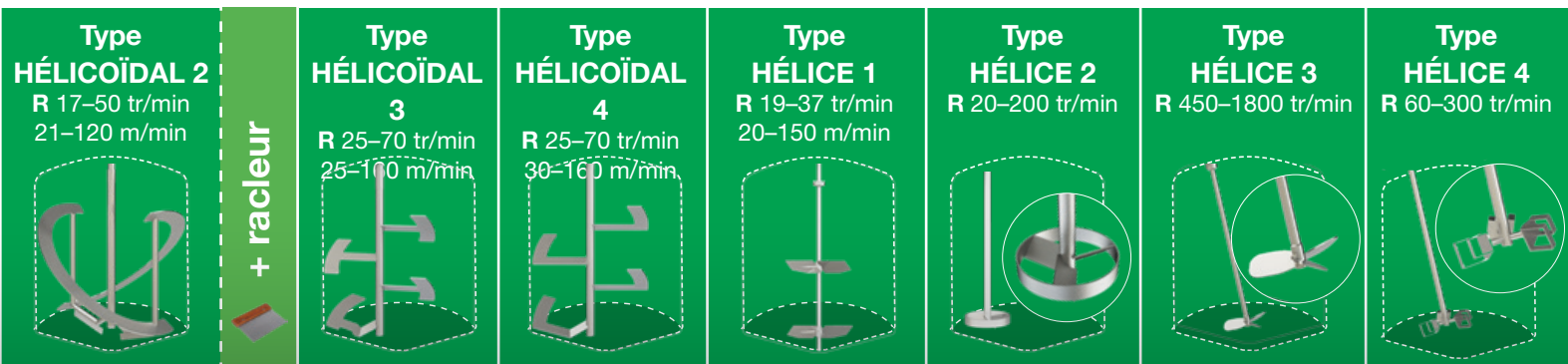
Riz au lait Fromage crémeux et bien plus...

PROCESSUS D'AGITATION :

Agitateurs		Type HÉLICOÏDAL 1
R 25-70 tr/min 30-160 m/min		
Vos produits	Viscosité (Cps)	
Lait	3	
Gomme de guar 0,5 %	130	
Crème sucrée	200	
Lactosérum	500	
Fromage de type lactique	500	
Yaourt liquide	1000	
Ketchup	1000	
Yaourt brassé	2200	
Yaourt	2600	●
Sauce tomate	2600	●
Chocolat	2800	● ●
Yaourt grec	3500	● ●
Gomme de guar 1 %	4000	● ●
Confiture	8500	● ●
Pudding	9000	
Pudding de riz	10 000	
Pâtes à tartiner	15 200	
Gomme de guar 2 %	16 000	● ● ● ●

En tant que producteur alimentaire je peux fabriquer de nombreux aliments avec la même configuration.

L'agitateur de type hélicoïdal 1 est le meilleur agitateur pour le mélange de produits liquides avec des solides, ou simplement des solides granulés. La conception de l'agitateur permet un mélange doux mais efficace sans endommager les solides.



Type Hélicoïdal 2 R 17-50 tr/min 21-120 m/min	Type Hélicoïdal 3 R 25-70 tr/min 25-100 m/min	Type Hélicoïdal 4 R 25-70 tr/min 30-160 m/min	Type Hélice 1 R 19-37 tr/min 20-150 m/min	Type Hélice 2 R 20-200 tr/min	Type Hélice 3 R 450-1800 tr/min	Type Hélice 4 R 60-300 tr/min
		•••••		•••••	•	
		•••••	•••••	•••••	•	
		•••••	•••••	•	•	
•	•••••	•••••				
•	•••••	•	•••••			
•••••	•••••					
•••••	•••••					
•••••						
	•••••					
•••••	•••••					
•••••						
•••••						
•••••						
•••••						
•••••						
•••••						
•••••						
•••••						
•••••						
•••••						
•••••						

L'agitateur de type hélicoïdal 2 est un agitateur universel. Sa conception permet un **mélange en douceur** et un **effet de pompage efficace**. L'agitateur est capable de **déplacer fortement le produit du haut vers le bas** du réservoir.

L'agitateur agit comme un agitateur de type hélicoïdal 2 lorsqu'il tourne dans le sens horaire. Lorsqu'il tourne dans le sens antihoraire, l'agitateur agit comme

L'agitateur de type hélicoïdal 3 offre un bon effet de pompage. Sa conception (en forme de T) offre un écoulement qui permet un **mélange plutôt doux** du produit et un bon effet de pompage pour les produits semi-visqueux.

L'agitateur de type hélicoïdal 4 offre un bon effet de pompage. Sa conception (en forme de L) offre un écoulement qui permet un **mélange plutôt doux** du produit et un bon effet de pompage pour les produits peu visqueux. L'agitateur est positionné au centre.

L'agitateur de type hélice 1 offre un bon effet de pompage. Sa position centrée et la disposition des pales sur une/ deux rangées ou plus garantissent le **mélange du produit du haut vers le bas** du réservoir.

L'agitateur de type hélice 2 offre un effet de pompage efficace. La position et la conception de l'agitateur assurent un **effet de pompage efficace** dans la **direction verticale** du réservoir, ce qui **empêche les particules solides de se déposer sur le fond**.

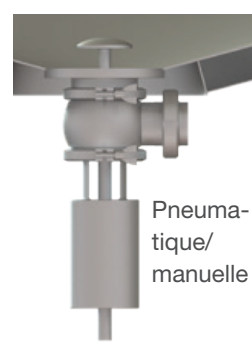
L'agitateur de type hélice 3 offre un effet de pompage efficace. La position, la conception et la **vitesse élevée de l'agitateur** assurent le **mélange du produit de haut en bas** du réservoir, ce qui empêche les particules solides de se déposer sur le fond.

L'agitateur de type hélice 4 offre un bon effet de pompage. La position et la conception de l'agitateur assurent le **mélange du produit. L'agitateur est particulièrement agressif sur les solides durs du produit.**

Vanne pneumatique/manuelle
↓
Vanne papillon



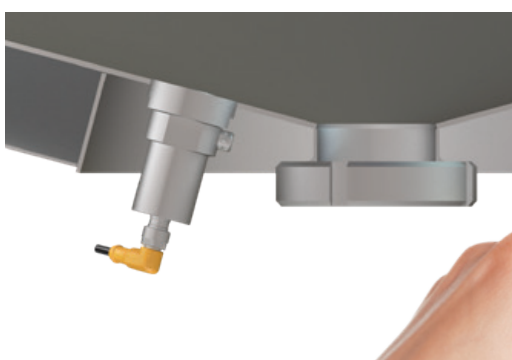
L'ouverture et la fermeture contrôlée du réservoir est possible avec une solution technique manuelle ou pneumatique
↓
Vanne à clapet



Module de refroidissement
↓
L'échangeur de chaleur à plaques est une option nécessaire pour le refroidissement.



Volume capteur
↓
Mesure le volume dans la cuve avec un capteur de pression.



PROCESSUS DE MÉLANGE .

MÉLANGE AGITATEURS		Dispersion LIGHT 500–1500 tr/min	Dispersion PRO 600–3000 tr/min	Dissolvant 500–1500 tr/min	Homogénéi- sation 500–1500 tr/min	Mélangeur 100–400 tr/min	Vis 30–120 tr/min
Substance	Viscosité (Cps)						
Gom. de guar 0,5 %	130	●●●●●					
Sucre 20 %	500	●●●●●	●●		●●		
Sucre 40 %	1000	●●●●●	●		●●		
Poudres type 1	1000	●●●●●			●●		
Sucre 60 %	1500	●●●●	●		●●		
Sucre 80 %	2000	●●●			●●		
Poudres type 2	3000		●●●●●				
Gom. de guar 1 %	4000		●●●●●	●●			
Poudres type 3	4000		●●●●●	●●		●●●	
Gom de guar 2 %	16000		●●	●●●●		●●●	
Particules solides	0,01–0,5 mm	●●●●●	●●●●●	●		●	
	0,5–2,0 mm	●●●	●●●●●	●		●	
	2,0–6,0 mm	●	●●●●●	●●		●●●	●
	6,0–... mm	●	●●	●●●●		●●●	●●●●●

- Hautement recommandé
- Recommandé
- Convenable
- Convenable avec limitations
- Accessoire

L'agitateur de dispersion LIGHT réalise un **mélange optimal sans apport d'air**. L'agitateur peut être utilisé pour les processus de **suspension, dispersion et homogénéisation de produits peu visqueux**. La tête de dispersion a des trous sur mesure adaptés au processus.

L'agitateur de dispersion PRO réalise un **mélange hautes performances du contenu dans la gamme micro et macro sans apport d'air**. Il crée un processus contrôlé de mouillage en séparant et en décomposant les agglomérats. L'agitateur peut être utilisé pour les processus de suspension, dispersion et homogénéisation de produits semi-visqueux. La tête de dispersion a des fentes sur mesure adaptées au processus.

L'agitateur de dissolution est utilisé dans **les procédés d'émulsification et de dispersion**. Il est conçu pour mélanger des produits liquides avec des solides dispersés ou **pour des produits très visqueux**.

L'agitateur d'homogénéisation est utilisé dans **les processus d'homogénéisation**. Il est conçu pour **les produits peu visqueux**.

L'agitateur mélangeur est utilisé pour les processus de **malaxage, de mélange et d'émulsification** de produits semi-visqueux. L'agitateur fonctionne en **combinaison avec l'agitateur de type hélicoïdal 2 qui fournit en continu un produit non mélangé**.

L'agitateur à vis est utilisé pour les processus de mélange. Il est conçu pour permettre un **écoulement vertical efficace des pièces semi-dures sans les endommager** et lors du **mélange de produits très visqueux**. L'agitateur à vis fonctionne **en combinaison avec les agitateurs de type hélicoïdal 2 et 3** qui fournissent en continu un produit non mélangé.

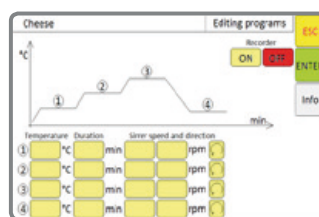
Remarque : Les vitesses de rotation dépendent des dimensions de la cuve.

Contrôleur à la pointe de la technologie

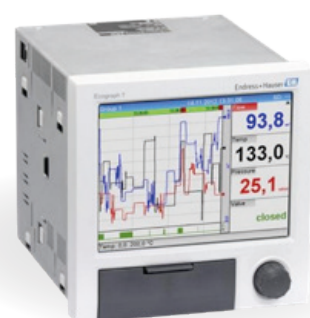
Les contrôleurs numériques **MC 500** et **MC 700** avec grand écran tactile permettent l'utilisation facile et flexible d'un maximum de 10 programmes de traitement thermique.

Processus Enregistrement

L'enregistrement facultatif des processus permet une production simple, fiable et sûre.



Contrôle de processus total. Différents paramètres peuvent être modifiés même en cours de processus.



Solutions complètes.

Avec l'équipement Plevnik.



PLEVNIK

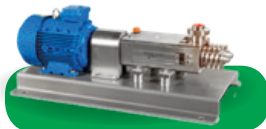
Réservoir
de stockage



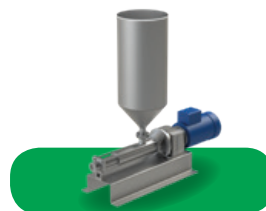
Pasteurisation
de flux



Accessoires
de pompe



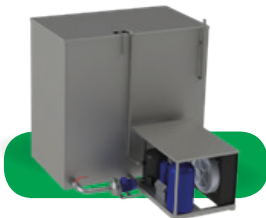
Pompe
de mélange



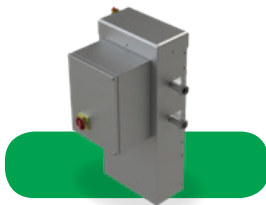
Machines
de remplissage



Banc de glace



Pantherm



Préparation
d'eau chaude



Unités de fer-
mentation



Nettoyage en
place (NEP)



Contactez-nous et nous
vous aiderons à
développer et faire
grandir votre activité
avec un équipement de
qualité !



Référence



PST 250



Pays	Slovénie
Année	2016
Capacité	250 l
Chauffage	Électricité de chauffage
Industrie	Chimie



PST 500



Pays	Allemagne
Année	2017
Capacité	500 l
Chauffage	Eau de chauffage
Industrie	Produits laitiers



PST 1000



Pays	Allemagne
Année	2016
Capacité	1000 l
Chauffage	Eau de chauffage
Industrie	Produits laitiers



PST 1000



Pays	Allemagne
Année	2016
Capacité	1,000 l
Chauffage	Eau de chauffage
Industrie	Produits laitiers



PST 3000



Pays	Éthiopie
Année	2016
Capacité	3000 l
Chauffage	Eau de chauffage
Industrie	Produits laitiers

Options de chauffage

HW

Chauffage jusqu'à 100 °C

- raccords à un système de chauffage externe
- vannes manuelles
- panneau de commande avec régulation thermique de base



EL

Chauffage jusqu'à 100 °C

- chauffages électrique 20-90 kW
- vase d'expansion, soupape de sûreté, manomètre, pompe
- panneau de commande avec régulation thermique de base



EW

Chauffage jusqu'à 100 °C

- chauffages électrique 20-60 kW
- vase d'expansion, soupape de sûreté, manomètre, pompe
- raccords à un système de chauffage externe
- panneau de commande avec régulation thermique de base



Type	Puissance de chauffage (kW) *	Code
PST 250 HW	35	1.700.00
PST 500 HW	65	1.700.01
PST 750 HW	65	1.700.02
PST 1000 HW	95	1.700.03
PST 1500 HW	95	1.700.04
PST 2000 HW	150	1.700.05
PST 3000 HW	200	1.700.06

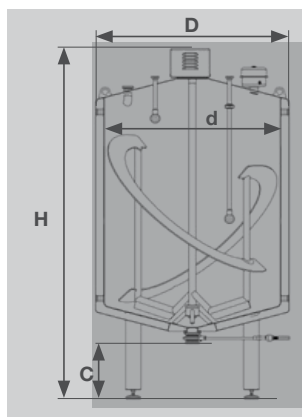
Type	Puissance de chauffage (kW) **	Code
PST 250 EL	20	1.701.80
PST 500 EL	36	1.701.83
PST 750 EL	40	1.701.84
PST 1000 EL	60	1.701.86
PST 1500 EL	90	1.701.87
PST 2000 EL	120	1.701.88

Type	Puissance de chauffage (kW) **	Code
PST 250 EW	20	1.701.90
PST 500 EW	36	1.701.92
PST 750 EW	40	1.701.94
PST 1000 EW	60	1.701.96
PST 1500 EW	90	1.701.97
PST 2000 EW	120	1.701.98

* Puissance recommandée pour la préparation d'eau chaude avec une chaudière au fioul ou au gaz. La préparation d'eau chaude n'est pas incluse.

** Chauffages électriques

Dimensions



Type	Dimensions (mm)						
	Diamètre intérieur d	Diamètre extérieur D	Hauteur H	Hauteur de sortie C	Raccords pour eau	Entrée de produit	Sortie de produit
PST 250	Ø 750	Ø 865	1420	300	5/4"	DN 40	DN 65
PST 500	Ø 900	Ø 1015	1720	300	5/4"	DN 50	DN 65
PST 750	Ø 900	Ø 1015	2110	400	5/4"	DN 50	DN 65
PST 1000	Ø 1185	Ø 1300	1980	400	5/4"	DN 50	DN 65
PST 1500	Ø 1185	Ø 1300	2450	400	6/4"	DN 50	DN 65
PST 2000	Ø 1430	Ø 1540	2250	400	6/4"	DN 50	DN 65
PST 3000	Ø 1600	Ø 1735	2800	400	2"	DN 50	DN 80



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

Ensemble, nous avons fait
 l'histoire de plus de 2600
 activités



www.plevnik.si

Représentant :