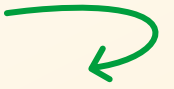


Une manière plus efficace
de fabriquer du fromage



GRANDE
EFFICACITÉ



GAIN
D'ESPACE



GAIN DE TEMPS
ET D'ARGENT

CUVE À FROMAGE

SKH/SCH 20

500-5000 litres

PLEVNIK

Valeur ajoutée pour le lait.

SKH 20

CUVE

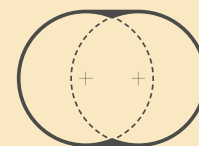


GRANDE
EFFICACITÉ

2-4 % de masse de
fromage en plus



AVANTAGES



- **2-4 % de masse de fromage en plus.** Les tranche-caillé aux lames affûtées sont prêts pour une coupe de qualité qui améliore la qualité du produit final (moins de poussière de fromage et plus de fromage).
- **Économisez jusqu'à 10 % d'énergie** grâce à des conteneurs bien isolés et à un revêtement soudé au laser qui permet un échange d'énergie efficace.
- **Réduction des coûts de main-d'œuvre,** Aucun entraînement planétaire, Coûts d'équipement inférieurs, Réduit le coût des actifs en activité.
- **Décharge plus rapide de la cuve.** La version à fond conique comporte deux drains (volumes de 3000, 4000 et 5000 l).
- **Contrôle avancé des processus thermiques** avec le contrôleur à écran tactile couleur MC convivial sur lequel il est possible de définir, de modifier et de sauvegarder tous les paramètres du processus de chauffage et de refroidissement
- **Occupation d'espace moindre dans une dimension.**

CALCUL RAPIDE . (2000 l/jour) Avec 200 kg de fromage, vous pouvez produire (jusqu'à) 8 kg de fromage en plus, simplement en utilisant le modèle 20. Annuellement : 2920 kg de fromage en plus - soit plus de 30 000 EUR.

SCH 20

CITERNE



- **SCH (version citerne) possède quelques avantages supplémentaires**

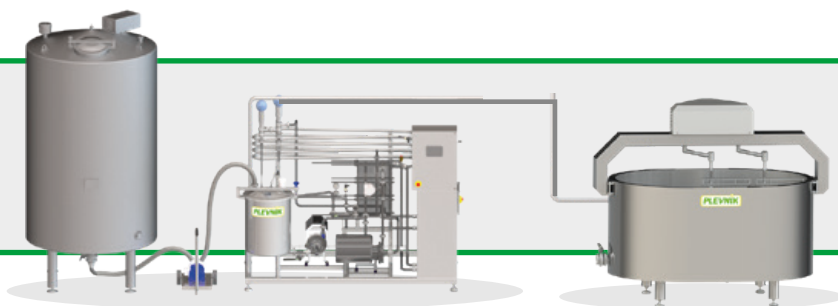
LE MODÈLE FERMÉ PERMET :

Nettoyage en place (nettoyage de haute qualité via un système automatisé (NEP), qui permet d'économiser du temps, de l'argent et de l'eau.

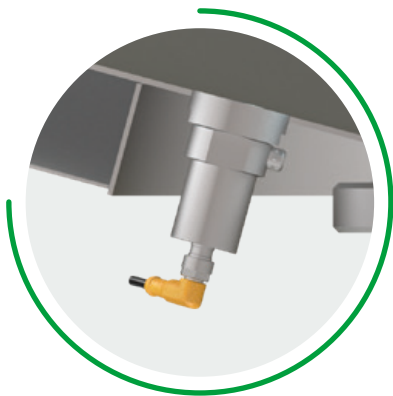
Économies d'énergie supplémentaires grâce au modèle fermé.

Solutions complètes.

Avec l'équipement
Plevnik.



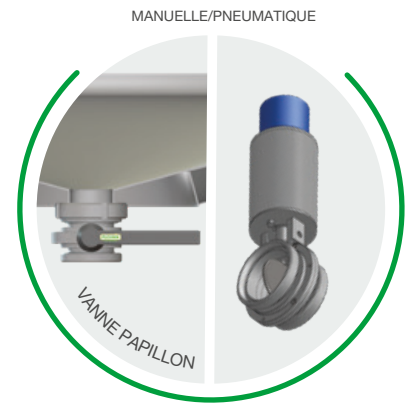
Plevnik est un développeur et producteur d'équipement de traitement spécialisé dans l'équipement pour produits laitiers. Nous produisons des solutions d'équipement clé en main partielles ou complètes. Pour plus d'informations sur les solutions d'équipement complètes de Plevnik pour l'industrie des produits laitiers, alimentaire ou de la brasserie, n'hésitez pas à nous contacter. www.plevnik.eu.

**Capteur de volume**

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

**Trou d'homme en verre**

Permet une surveillance visuelle sûre du processus.



MANUELLE/PNEUMATIQUE

VANNE-PAPILLON

Vanne manuelle/pneumatique

Le débit de réservoir contrôlé est possible avec une solution technique manuelle ou pneumatique,

**Plate-forme de travail**

Accès latéral à la cuve par un escalier avec garde-corps.

**Lampe d'inspection de cuve**

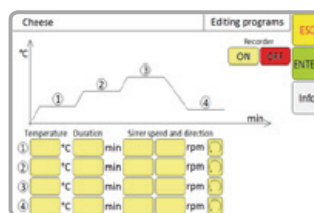
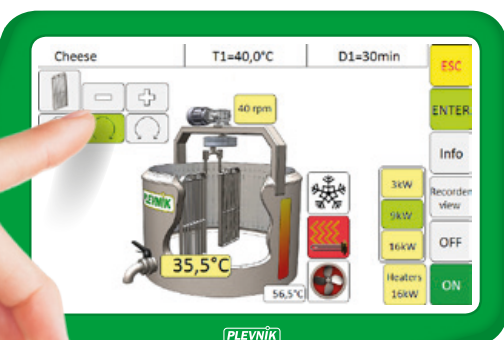
Éclairage interne de la cuve à fromage pour la surveillance du processus.

**Enregistrement du processus**

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

Contrôleur à la pointe de la technologie

Le contrôleur numérique **MC** avec un grand écran tactile permet l'utilisation facile et flexible d'un maximum de 10 programmes de traitement thermique.



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

AUTRES OPTIONS

- **pH-mètre**
- **Entonnoir de dosage**
- **Agitateur en Z**
- **Capteur de coagulation**
- **Module de refroidissement**
- **Module pour le chauffage par vapeur**
- ...

SKH chauffage jusqu'à 65 °C, SCH chauffage jusqu'à 85 °C*

HW

- raccordements à un système de chauffage externe
- vannes manuelles
- panneau de commande avec régulation thermique de base
- option : chauffage par vapeur

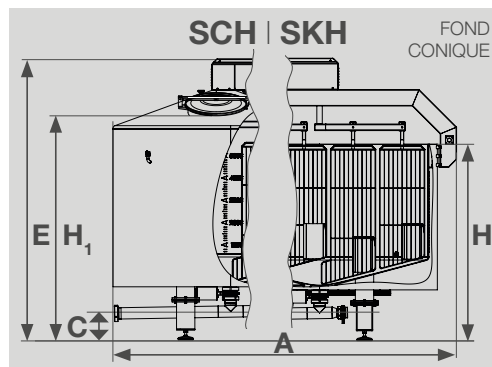
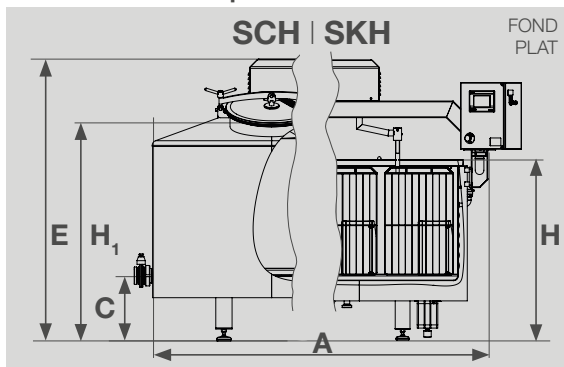
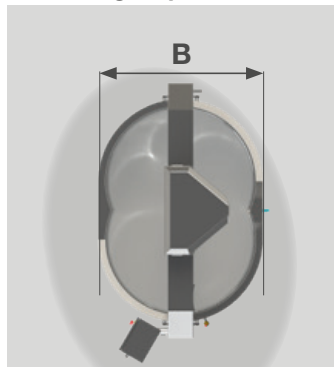
EL

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

EW

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

* Chauffage à plus de 65 °C / 85 °C sur demande spéciale.



	500 20	1000 20	1500 20	2000 20	3000 20	4000 20	5000 20
A (SCH) [mm]	1390	1790	1960	2150	2430	3060	3060
A (SKH) [mm]	1620	2020	2190	2380	2680	3420	3420
B largeur [mm]	1030	1300	1420	1560	1730	2160	2160
E SCH fond plat [mm]	1410	1530	1690	1790	/	/	/
E SKH fond plat [mm]	1590	1670	1810	1900	/	/	/
E SCH fond conique [mm]	/	/	/	/	2280	2340	2550
E SKH fond conique [mm]	/	/	/	/	2380	2390	2600
H SKH hauteur d'accès [mm]	950	1050	1180	1270	1620	1530	1760
H ₁ SCH hauteur d'accès [mm]	1050	1150	1280	1370	1720	1630	1860
C (hauteur de sortie) [mm]	270	270	270	270	150	150	150
DN sortie	DN 65	DN 80	DN 80	DN 100	2 x DN 80	2 x DN 100	2 x DN 100
Entrée (SCH)	DN 40	DN 50	DN 50	DN 65	DN 65	DN 80	DN 80
NEP (SCH)	DN 25	2 x DN 25	2 x DN 25	2 x DN 25	2 x DN 25	2 x DN 32	2 x DN 32
Raccords pour l'eau ["]	1	1-1/4	1-1/4	1-1/2	1-1/2	2	2
Puissance nominale [kW]*	0,4	0,6	1,2	1,6	1,9	2,3	2,3

* La puissance nominale dépend de la puissance du moteur.

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

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 2800
fromageries



www.plevnik.eu

Représentant :