

Pour des produits excellents en grandes quantités



CUVES

CITERNES

# CUVES À FROMAGE ET CITERNES

SKH/SCH1000-4000l

**PLEVNIK**

Valeur ajoutée pour le lait.

# Cuves à fromage

## SKH1500-4000

PLEVNIK

POUR LE TRAITEMENT DE GRANDES QUANTITÉS DE LAIT

## Des cuves à fromage à l'avant-garde pour les maîtres fromagers

❶ Les processus thermiques contrôlés automatiquement fournissent un traitement fiable, contrôlé et reproductible.

❷ Les tranche-caillé aux lames affûtées assurent une coupe précise qui améliore la qualité du produit final (moins de poussière de fromage et plus de fromage).

❸ Possibilité d'étendre les fonctionnalités de l'appareil : Intérieur poli, pour un nettoyage facilité, plate-forme de travail, pour un travail plus facile et ergonomique, etc.

❹ Jusqu'à 10 % de consommation d'énergie en moins grâce à un conteneur bien isolé et à une double chemise soudée au laser qui permettent un échange d'énergie efficace et une longue durée de vie du dispositif.

❺ Le modèle de citerne SCH permet un nettoyage en place (NEP) efficace et facilement standardisé.

❻ Les contrôleurs intelligents MC permettent un traitement entièrement contrôlé, automatisé et documenté.



SKH



❷ Tranche-caillé PLEVNIK avancé pour une coupe complète et automatisée de la masse de fromage et une réduction de la poussière de fromage.



## ÉQUIPEMENTSUPPLÉMENTAIRE:



❸ Plate-forme de travail

Augmente la hauteur de la sortie et permet l'accès et le transfert simple de la masse de fromage aux dispositifs de d'égouttage (prépresses, cuves). Elle facilite également une gestion des processus sûre et ergonomique.



❸ Pales de brassage

Elles offrent une agitation régulière et efficace de la masse de fromage pendant le séchage. Les pales garantissent également que les grains de fromage ne collent pas.



Sortie plus grande DN 100 et DN 125

Une sortie plus grande permet une vidange plus rapide de la cuve/citerne.



Porte pour fromage frais

Porte permettant un retrait simple, rapide et ergonomique du fromage frais (caillé, fromage jeune) de la cuve/citerne.



Sélection de la surface chauffante (chemise/fond)

Sélectionnez la surface chauffante : Chemise, fond ou une combinaison des deux.

# Citernes à fromage

## SCH1000-4000

POUR LE TRAITEMENT DE GRANDES QUANTITÉS DE LAIT



### Groupes chauffants :

(les ensembles ne contiennent pas de préparation d'eau chaude)



- O** **Chauffage jusqu'à 85 °C**
  - Raccords pour la connexion à un système de chauffage ou de refroidissement extern
  - Panneau de commande avec affichage LCD de la température du lait ou de la masse de fromage
- A** **Chauffage jusqu'à 95 °C (85 °C SCH)**
  - Raccords pour la connexion à un système de chauffage ou de refroidissement externe
  - Échangeur de chaleur à plaques pour eau de refroidissement, soupape de sécurité, manomètre
  - Vanne d'arrêt manuelle pour la sélection du chauffage et du refroidissement
  - Panneau de commande avec régulation électronique facile du chauffage
- C** **Chauffage jusqu'à 95 °C (85 °C SCH)**
  - Raccords pour la connexion à un système de chauffage ou de refroidissement externe
  - Échangeur de chaleur à plaques pour eau de refroidissement, soupape de sécurité, manomètre
  - Vannes d'arrêt électromotrices/électromagnétiques
  - Panneau de commande avec processeur pour le **contrôle automatique** du chauffage et du refroidissement



Suivi et enregistrement des processus ainsi qu'une vue d'ensemble et une utilisation simples des données.



Le modèle à triple chemise offre la meilleure efficacité énergétique.

Température supérieure disponible sur demande (100 °C).



#### Collecteur d'eau chaude/froide

Collecteur d'eau chaude/froide séparé pour le **type C**. Le collecteur détermine la quantité d'eau chaude et d'eau froide, en fonction de la vitesse de chauffage et de refroidissement.



#### Module de vapeur

Le module de vapeur est un ensemble de contrôle pour la régulation automatique de la température de chauffage, qui détermine la quantité de vapeur en fonction des besoins du processus



#### MC 500

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



#### MC 500 RO

Contrôleur à la pointe de la technologie pour l'automatisation du processus avec l'option d'enregistrement numérique des processus (température, agitation, etc.)



#### Enregistreur de température

Enregistre indépendamment la température et l'heure de la pasteurisation sur une carte mémoire. Les données peuvent être utilisées pour l'inspection et comme preuve.

### Options de chauffage :

**HW**



**ST**



**HW** ... Chauffage avec l'eau chaude d'une chaudière utilisant l'énergie solaire, pompe à chaleur (vapeur en option)

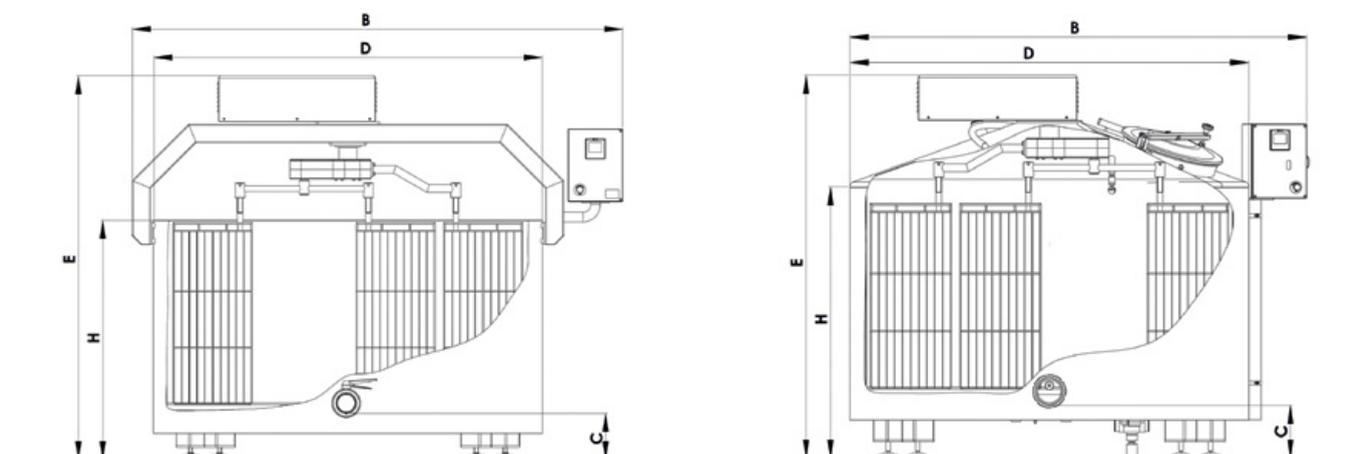
**ST** ... Chauffage à la vapeur indirecte – chauffage doux et progressif sans différence majeure entre la température de la chemise et celle du lait



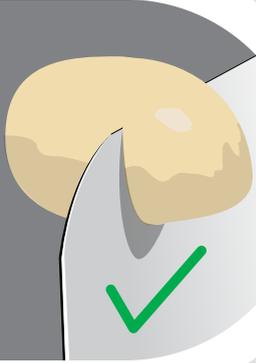
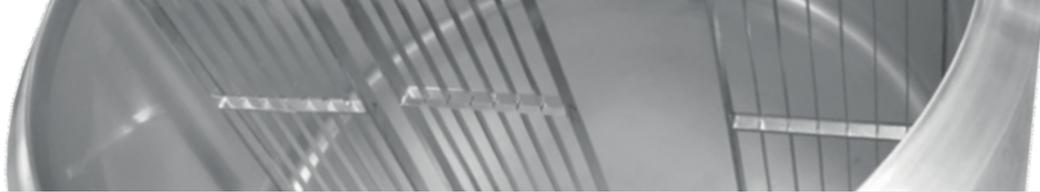
VIDÉO

### Caractéristiques techniques

- La cuve a trois chemises, p<sup>o</sup>ur une **construction économe en énergie**, et elle est isolé et fabriqué entièrement en **acier inoxydable** W. N° 1.4301 (AISI 304/316).
- L'énergie de chauffage et de refroidissement est transférée directement via le **fond** et la **chemise de la cuve**, ce qui permet une excellente efficacité énergétique.
- **En raison de la conception à faible consommation du dispositif**, le volume d'eau de chauffage/refroidissement est extrêmement réduit et ne représente que **2 à 3 %** du volume de la cuve.
- Les cuves/citernes sont adaptées à une large sélection de fluides caloporteurs disponibles : **Eau chaude d'une chaudière, énergie solaire (vapeur en option)**.
- **Efficacité énergétique grâce** à une pompe à eau permettant un **échange d'énergie plus rapide** entre les deux fluides (eau et lait).
- **Le traitement thermique** du lait peut être **automatisé avec un contrôleur**, qui vous permet de **configurer, de surveiller et de sauvegarder** tous les paramètres de chauffage et de refroidissement.
- Une large sélection d'équipements supplémentaires **étend la convivialité et facilite l'utilisation du dispositif** : Différents supports, dispositifs élévateurs, automatisation de fonctionnement, enregistreurs de température, agitateurs spéciaux, etc.



Type	Puissance de chauffage (kW)	Dimensions (mm)					Poids (kg)
		D extérieur	H	E	C	B	
SCH 1000	76 - 120	Ø 1550	1050	1700	250	2050	680
SCH 1250	76 - 120	Ø 1550	1200	1800	250	2050	740
SCH 1500	90 - 120	Ø 1550	1350	2050	200	2050	790
SKH / SCH 2000	140 - 180	Ø 1920	1200	2000	200	2450	975
SKH / SCH 2500	180 - 220	Ø 1920	1400	2200	200	2450	1050
SKH / SCH 3000	180 - 250	Ø 2120	1300	2200	200	2700	1150
SKH / SCH 4000	210 - 270	Ø 2120	1600	2500	200	2700	1240



### Tranche-caillé PLEVNIK

Les lames de tranche-caillé affûtées et polies sont conçues comme un triangle aigu, pour une coupe précise et efficace, et pour le meilleur rendement de la masse de fromage (pratiquement aucune perte), etc.

### Tranche-caillé

Tranche-caillé métalliques (section de fil illustrée). La forme circulaire de la lame provoque la déchirure, ce qui entraîne plus de poussière de fromage (davantage de petites particules de masse de fromage), qui est perdue avec le lactosérum.



## Références

**PLEVNIK**





SKH/SCH 06 04 2021 FR



## Solutions laitières complètes

### Les produits Plevnik sont au service de l'utilisateur

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.



Plus d'informations

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

**PLEVNIK**

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 3.500  
fromageries.



[www.plevnik.eu](http://www.plevnik.eu)

Représentant :