

Für die Schöpfung
von außergewöhnlich
Käse



SALZWANNE

BS50-300I



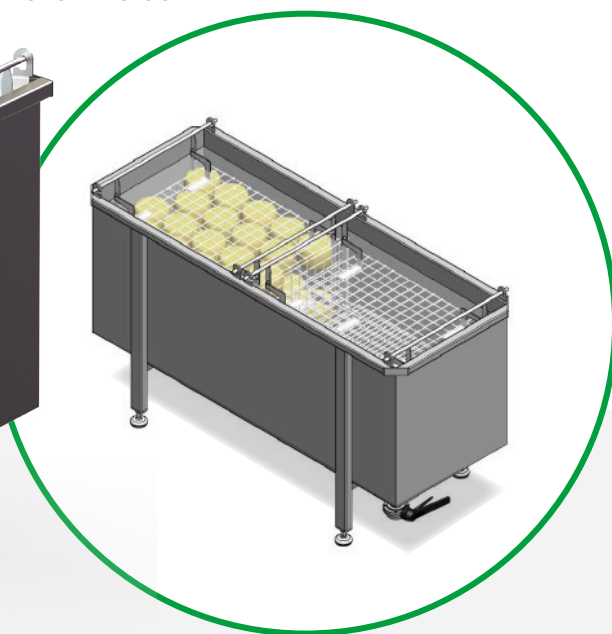
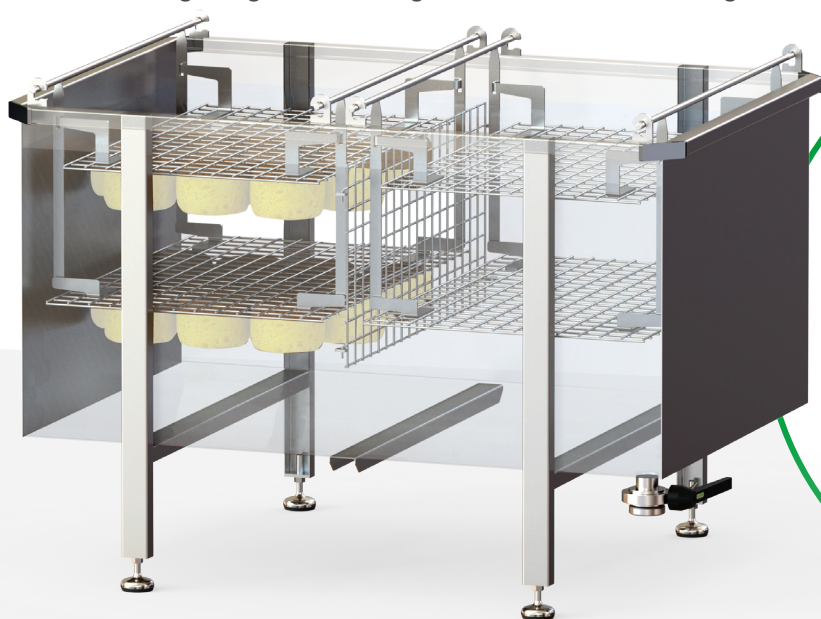
Mehrwert für Milch.

Einfaches, praktisches oder sogar automatisiertes Salzen von Käse

Neue Salzwanne BS von Plevnik

Das Eintauchen des Käses in die Salzlake ist ein sehr wichtiger Schritt bei der Käseherstellung. Salz hilft bei der Bildung der Käserinde und verleiht dem Käse eine bessere Textur, sogar einen salzigen Geschmack und Aroma. Es entzieht dem Quark Feuchtigkeit und trägt außerdem zur Lebensmittelsicherheit bei, da Salz Bakterien daran hindert, den Käse zu verderben.

Salzwannen BS von Plevnik sind für **Käsehersteller gedacht, die täglich 100 bis 1500 Liter Milch verarbeiten..** Die Salzwannen sind in fünf verschiedenen Größen erhältlich. Bei der Auswahl der richtigen Salzwanne sollten die Menge und die Abmessungen des Käses berücksichtigt werden. Als Zusatzausrüstung können Sie spezielle versenkbare Netzregale wählen, die die Verwendung der Salzwanne noch **einfacher und praktischer machen..** Die Funktionalität der Salzwanne kann auch mit Kühlung, Zirkulation, Gefäß für die Salzzugabe und automatische Regelung von Kühlung und Zirkulation/Filterung erweitert werden.



Type	Gewicht Käse es hängt davon ab Salzzeit* (Kilo)	Volumen von Salzfass	max. Volumen von das Salzwasser (Liter)	Volumen des Käses- sels (Liter)
BS 50	20	230	200	100
BS 50	40	230	200	200
BS 100	60	490	400	300
BS 100	100	490	400	500
BS 150	130	620	600	650
BS 200	160	820	800	800
BS 200	200	820	800	1000
BS 300	250	1300	1000	1250
BS 300	300	1300	1300	1500

*Das Käsegewicht, das von der Salzungszeit abhängt wird für eine Salzungszeit von 2 Tagen berechnet (2 Chargen Käse befinden sich ständig in der Salzwanne).



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

Die Spezialisten für Milchverarbeitung.
Insgesamt haben wir mehr als 4.000
erfolgreiche Käseherstellungsgeschichten
realisiert.

Vertreter:

Wir schaffen Geschichten
vom glücklichen Landleben.