

Za izdelavo
izjemnega
sira



SLANICE

BS50-300I



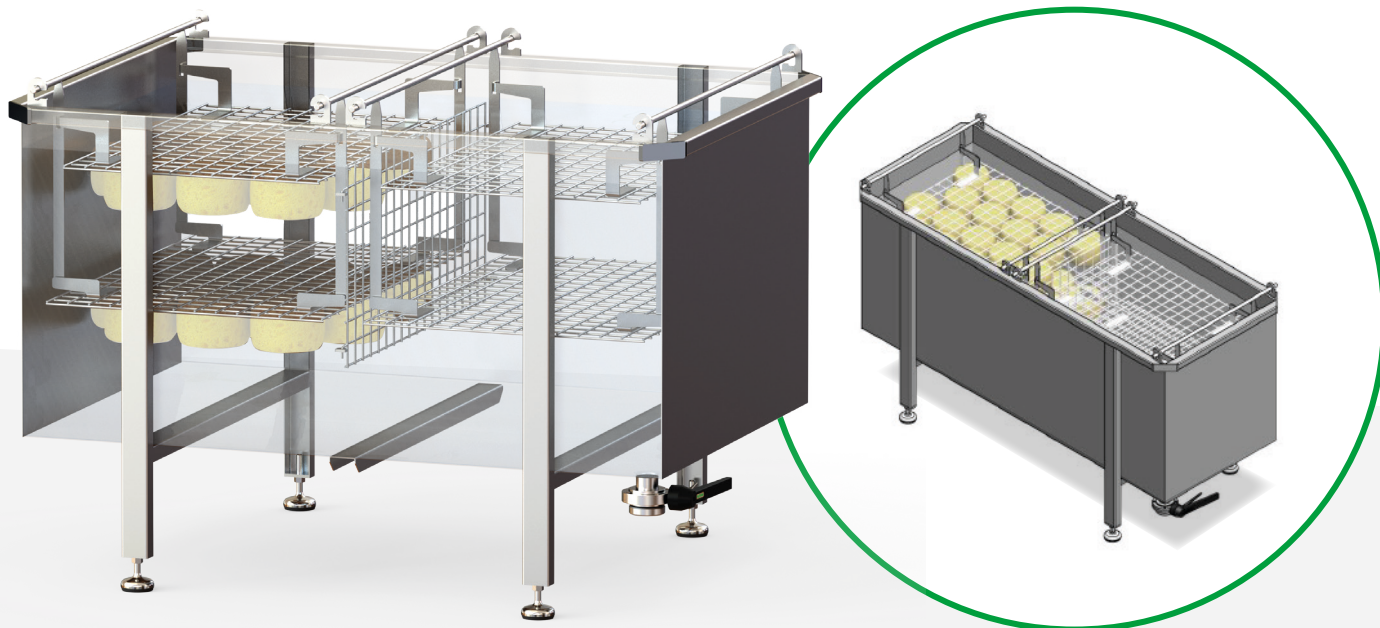
Dodajmo mleku vrednost.

Enostavno, praktično, lahko tudi avtomatsko soljenje sira

Plevnik Slanica BS

Namakanje sira v slanici je zelo pomemben korak v procesu izdelave sira. Sol pomaga pri oblikovanju sirne skorje, kar daje siru boljšo teksturo, enakomeren slan okus in aromo. Odvaja vlago iz sirne mase in prispeva tudi k varnosti hrane, saj sol preprečuje bakterijam, da bi se sir pokvaril.

Plevnik Slanica BS so namenjene **sirarjem, ki dnevno predelajo od 100 l do 1500 l mleka**. Slanice so na voljo v petih različnih velikostih. Pri izbiri prave solilne posode je treba upoštevati količino in dimenzije sira. Kot dodatno opremo lahko izberete posebne **potopne mrežne police**, s katerimi bo uporaba solne kadi še bolj **enostavna in praktična**. Funkcionalnost slanice je mogoče razširiti tudi s hlajenjem, cirkulacijo, posodo za dodajanje soli ter avtomatsko regulacijo hlajenja in cirkulacije/filtriranja.



Tip	Teža sira odvisna od časa v slanici* (kilogrami)	Prostornina slanice	Max. prostornina slanice (litri)	Prostornina sirarskega kotla (litri)
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

*Teža sira glede na čas soljenja je izračunana za čas soljenja 2 dni (2 šarži sira sta stalno v kadi za soljenje).



PLEVNIK, d.o.o.
Podsmreka 56
1356 Dobrova
milk.cheese@plevnik.si
01 200 60 80
www.plevnik.si

Specialisti za predelavo mleka.
Skupaj smo ustvarili več kot
4.000 uspešnih sirarskih zgodb.

Ustvarjamo srečne zgodbe podeželja.