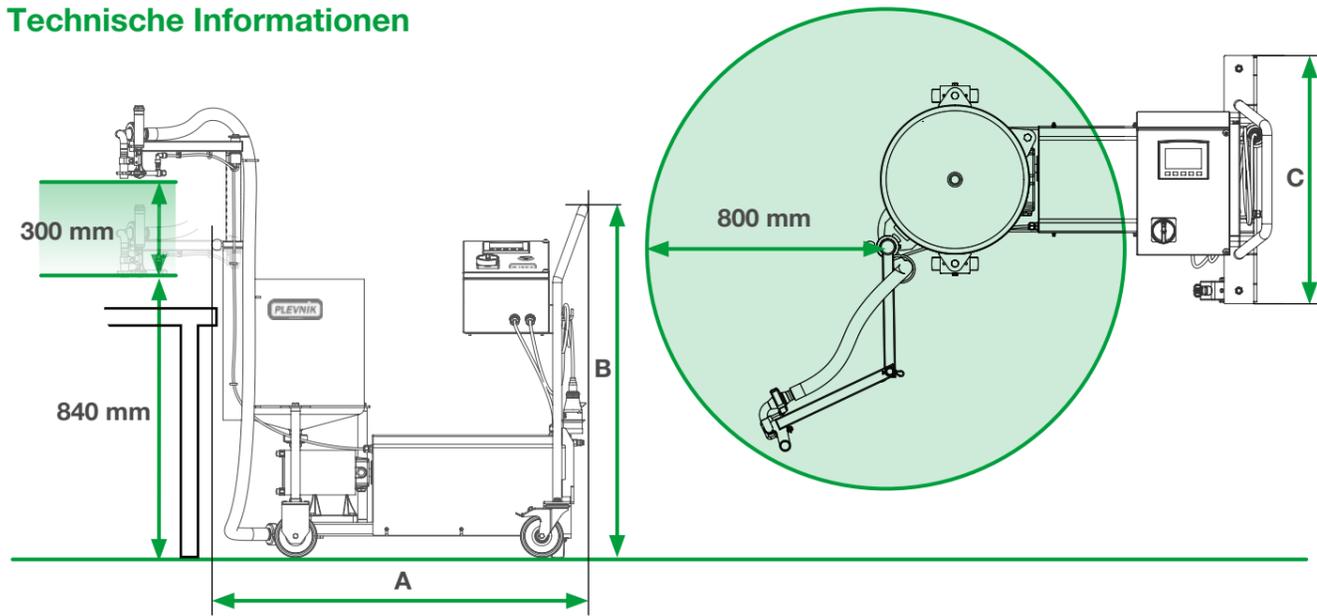


Technische Informationen



Typ	Dimensionen (mm)			Pumpenart	Leistung	Gewicht	Controller
	A	B	C				
PN 500 E	900	1030	670	mit flexible Rotor	0,37 kW	90 kg	Nein
PN 500 E+	900	1030	670	mit flexible Rotor	0,37 kW	90 kg	Ja
PN 500 E Adv	1100	1030	670	Drehkolben	1,1 kW	135 kg	Nein
PN 500 E Adv+	1100	1030	670	Drehkolben	1,1 kW	135 kg	Ja

Im Zuge einer kontinuierlichen Verbesserung behalten wir uns das Recht vor, ohne vorherige Benachrichtigung Änderungen an Technik und Design vorzunehmen.

Zusätzliche Empfehlungen zur Abfüllung:



Hobbyrührer



SM- Käsetisch



EASYFILL 500 DE 27 10 2022



BERATUNG



BESUCH



PLANUNG



PRODUKTION



MONTAGE UND
INBETRIEBNAHME

PLEVNIK

PLEVNIK, d.o.o.
Podsmreka 56
SI 1356 Dobrova
info@plevnik.si
01/ 200 60 80
www.plevnik.eu/de

Die Spezialisten für Milchverarbeitungs-
ausrüstung. Insgesamt haben wir mehr
als 4.000 erfolgreiche Käseherstellungs-
geschichten realisiert.

Vertreter:

Wir schaffen Geschichten
vom glücklichen Landleben.

Schnelle und
präzise Abfüllung



ABFÜLLMASCHINE
EASYFILL 500

PLEVNIK
Mehrwert für Milch.

Abfüllmaschine Easyfill 500



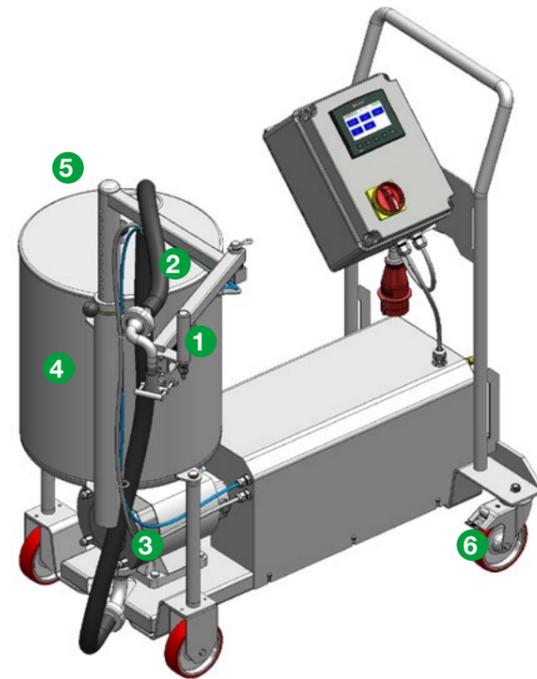
Für alle Arten von Joghurt, Milch, Molke, usw.

Die **PN 500 E** und **PN 500 E+** sind für Anwender gedacht, die von der manuellen auf die automatische Abfüllung umsteigen möchten. Die Pumpe kann zum Abfüllen von Milch, Molke, Joghurt und Fruchtojoghurt (mit Fruchtstücken bis zu 6 mm und festen Stücken bis zu 4 mm Größe) verwendet werden. Sie eignet sich für die Abfüllung von Molkerei- und anderen Produkten mit einer Viskosität von bis zu 2.600 CPs und für Mengen von **0,2 bis 2 Litern**.

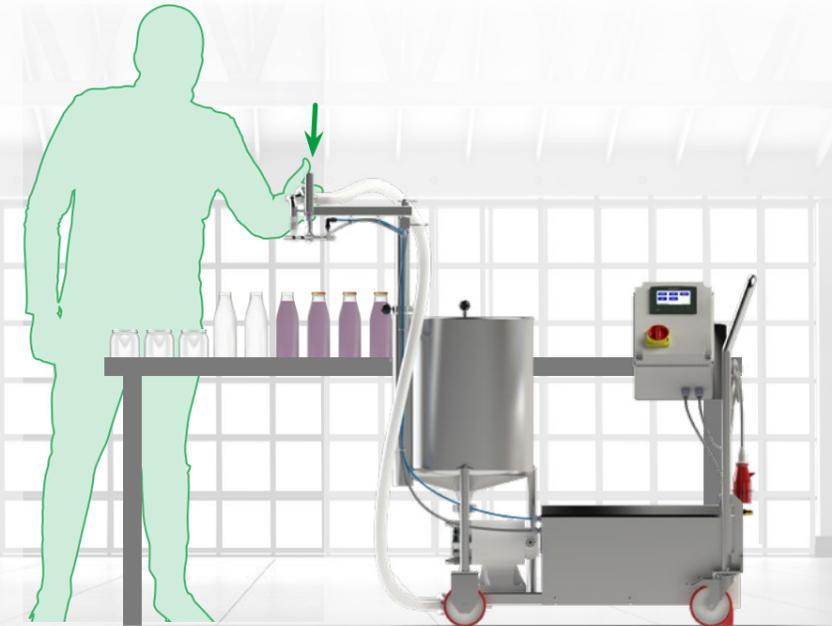
Die **PN 500 E Adv** und **PN 500 E Adv+** sind für fortgeschrittene Anwender gedacht und können zum Abfüllen von Milch, Molke, Joghurt, Fruchtojoghurt (mit Fruchtstücken bis zu 10 mm und festen Stücken bis zu 8 mm Größe) und anderen Produkten verwendet werden. Der Betrieb der Pumpe ist sehr produktschonend, so dass die Qualität der Produkte nicht beeinträchtigt wird. Darüber hinaus ist die Pumpe pflegeleicht und wartungsfreundlich. Sie eignet sich für die Abfüllung von Molkerei- und anderen Produkten mit einer Viskosität von bis zu 16.000 CPs und für Mengen von **0,1 bis 2 Litern**.

VORTEILE

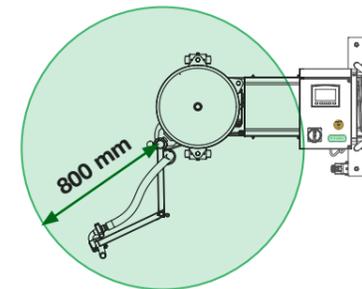
- 1 Automatische Abfüllung:** Schnelles und genau* dosiertes Volumen von Molkereiprodukten auf Knopfdruck. Kapazität 500 l/h. Manuelles Verschließen und Etikettieren.
- 2 Längere Haltbarkeit der Produkte** durch verbesserte hygienische Bedingungen. **Die ursprüngliche Qualität der Produkte bleibt erhalten.**
- 3 Einfache Homogenisierung der Produkte:** Das Pumpen durch den Homogenisierungsaufsatz resultiert in einem homogenen Joghurt.
- 4 50-Liter-Puffertank:** Ermöglicht das einfache Einmischen der Fruchtbasis und anderer Zutaten oder Zusatzstoffe.
- 5 Einfache Reinigung:** Das Reinigungsmittel kann im Puffertank zubereitet werden. Die Pumpe sorgt für die Verteilung des Reinigungsmittels und damit für die Reinigung des Geräts.
- 6 Mühelose Umplatzierung im Raum.** Das Gerät wird auf das Untergestell auf Rädern gestellt.



ARBEITSWEISE:

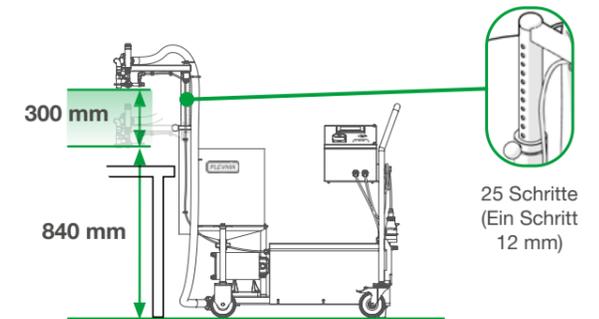


Empfohlen: Abfüllung innerhalb der Kiste



Bereich des Füllarms

Das Gerät ermöglicht optimale Breiten- und Höheneinstellung.

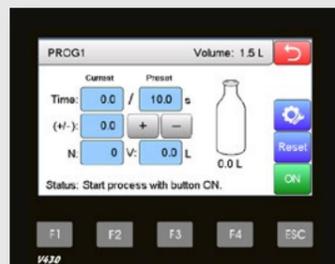


Controller**

- 4,3"-Farb-Touchscreen
- Volumeneinstellung in genauen Unterteilungen von 0,5 dl.
- Timer-Bildschirm
- Schneller Zugriff auf Programme
- Integrierter Füllzähler

Füllprogramme: 6 wählbare Programme für verschiedene Medien oder Füllmengen.
Einstellmöglichkeiten: Füllzeit, Füllhäufigkeit, optionale Programmbezeichnung, etc. **Programm „Rühren“ 1:** Drücken der Taste aktiviert das Programm, erneutes Drücken stoppt den Füllvorgang.
Programm „Manuell“ 1: Die Abfüllung ist aktiv, wenn die Taste gedrückt und gehalten wird. Die Abfüllung stoppt, wenn die Taste losgelassen wird.

* Die Fülltoleranz hängt von der Viskosität des Produkts ab (2 bis 4%).
 **Serienmäßig für PN 500 E+ und PN 500 E Adv+



Betriebsablauf



Programmbearbeitung

SCHNELLE, PRÄZISE UND EFFEKTIVE ABFÜLLUNG UND HOMOGENIZIERUNG

Naturjoghurt, Milch, Molke

Der Joghurt wird aus dem Kessel direkt in den Puffertank gegossen, wo er mit dem Plevnik Hobby-Spiralrührer homogenisiert werden kann. Alternativ kann auch sofort mit dem Pumpen begonnen werden und die Homogenisierung erfolgt mit dem Homogenisierungsaufsatz, der vor dem Füllerauslass installiert ist.

Die Pumpe pumpt den Joghurt, bis der Dosierarm erreicht ist. Die Form des Arms ermöglicht eine einfache Bewegung in alle Richtungen (vorwärts, rückwärts, auf und ab, je nach Höhe der Verpackung). Der Benutzer kann zuvor Becher oder Flaschen auf den Käsetisch stellen. Der Füllarm kann dann frei zwischen den Flaschen bewegt werden. Die Dosiermenge kann an dem Controller eingestellt werden. Der Abfüllvorgang wird über den Knopf am Abfüllarm gestartet, der die Dosierung des voreingestellten Volumens auslöst.

Fruchtojoghurt

Der Joghurt wird aus dem Kessel direkt in den Puffertank gegossen, wo er mit dem Plevnik Hobby-Spiralrührer homogenisiert werden kann. Wenn der Joghurt homogen ist, wird die Fruchtbasis in den Puffertank gegeben und dann mit dem Spiralrührer eingemischt. Das Ergebnis ist ein fester und homogener Fruchtojoghurt. Danach kann mit der Abfüllung begonnen werden.



Das Pumpen durch den **Homogenisierungsaufsatz** resultiert in einem homogenen Joghurt.