



**ERHITZUNG
BIS AUF 100 °C**
**ABKÜHLUNG
BIS AUF 4 °C**

**Herstellung aller
Milchprodukte
mit einem Gerät**



ALLES-IN-EINEM

PASTEURISATOREN KÄSEKESSEL MIT EINER HEIZ-/KÜHLEINHEIT

PH100^{MONOBLOCK}
PH200-650
SKH-H200-650



Mehrwert für Milch.



INDEX

PH100 MONOBLOCK

PASTEURISATOR

Der PH100 Monoblock-Pasteurisateur ist eine **kompakte professionelle Lösung** für die Verarbeitung kleinerer Milchmengen (100 l) zu verschiedenen Molkereiprodukten. Der PH bietet eine große Auswahl an verschiedenen Rührwerken. Mit einer Fläche von unter 1 m² ist das Gerät besonders geeignet, wenn die Platzverhältnisse begrenzt sind.
Seite: 4-5, 8-14



PH200-650

PASTEURISATOREN MIT EINER HEIZ-/KÜHLEINHEIT

Die Pasteurisatoren PH200-650 sind professionelle Pasteurisatoren, die 200-650 l Milch verarbeiten können. Die Heiz-/Kühleinheit heizt und kühlt je nach Verarbeitungsbedarf und ohne Vorbehandlung. Sie ermöglicht die Abwicklung aller thermischen Prozesse zwischen 4 und 100 °C.
Seite: 4-5, 8-14



SKH-H200-650

KÄSEKESSEL MIT EINER HEIZ-/KÜHLEINHEIT

Die SKH-H200-650 sind professionelle Käsekessel, die 200-650 l Milch verarbeiten können. Sie sind mit automatischen Harfen ausgestattet und eignen sich daher besonders für die Herstellung verschiedener Käsesorten. Darüber hinaus können sie auch zur Herstellung zahlreicher verschiedener Milchprodukte wie Quark und Joghurt verwendet werden. Die Heiz-/Kühleinheit heizt und kühlt je nach Verarbeitungsbedarf und ohne Vorbehandlung. Die Heiz-/Kühleinheit ermöglicht die Abwicklung aller thermischen Prozesse zwischen 4 und 100 °C.
Seite: 6-11, 15-17



**ERHITZUNG
BIS AUF 100 °C**



**ABKÜHLUNG
BIS AUF 4 °C**

**ALLES-IN-EINEM
PASTEURISATOREN
UND KÄSEKESSEL
MIT EINER HEIZ- UND
KÜHLEINHEIT**

Sofortiges Kühlen und Heizen nach Bedarf.
Ein einziges Gerät vereint **eine Heiz- und eine Kühleinheit**, die **automatisierte Heiz- und Kühlprozesse** im Temperaturbereich zwischen **4°C und 100 °C** ermöglichen.

Der Betrieb (Heizen und Kühlen) **erfordert lediglich eine Steckdose***.
Eingebaute intelligente Controller und hochmoderne Rührer sorgen für hochwertige, schnelle und wiederholbare Prozessabläufe.

*Die Ausführungen EV, EVW und ETCW benötigen zudem einen Wasseranschluss

EIGENSCHAFTEN, REFERENZEN

Die Spezifikationen der Verarbeitungsgeräte für die Heizung und Kühlung, Controller und Referenzen

PH Pasteurisatoren ALLES-IN-EINEM

PLEVNIK
Mehrwert für Milch.

Multifunktionsgerät

Das Alles-in-einem-Gerät vereint die Funktionen von:

**Pasteurisateur
Käsekessel
Fermenter
Milchkühltank**

**Erhitzung bis auf 100 °C
Abkühlung bis auf 4 °C**



PH100
Pasteurisateur MONOBLOCK

VORTEILE

1 HERSTELLUNG ALLER MILCHPRODUKTE (mit einem einzigen Gerät)

Verschiedene Rührer ermöglichen die Herstellung von: Joghurt, pasteurisierter Milch, Käse, Quark, Rahm, Brotaufstrichen, Mozzarella, Marmelade, Säften, Saucen usw.
Mehr dazu auf Seite 8 und 14.

2 VOLLKOMMENE ENERGIEEFFIZIENZ

Die energiesparende Bauweise, das anspruchsvolle Design und die Wiederverwendbarkeit der Energie sorgen für eine hervorragende Energieeffizienz.
Mehr dazu auf Seite 9.

3 ANSCHLIESSEN UND MIT DER VERARBEITUNG BEGINNEN

Eine einfache Lösung für einen schnellen Start der Milchverarbeitung.

Die einzige Voraussetzung für das Heizen und Kühlen ist eine Steckdose.

4 AUTOMATISCHE VERARBEITUNGSVERFAHREN

Intuitive und einfache Steuerung dank der intelligenten Controller für kontrollierte und wiederholbare Prozesse. Sie sorgen für einen effizienteren und organisierteren Arbeitsalltag und die Dokumentation der Prozesse (mithilfe der Schreiber MC 500 R oder MC700i) des Arbeitstags. Mehr dazu auf Seite 10.



5 EINFACHE STEUERUNG UND WARTUNG

Mehr dazu auf Seite 11.

* Die Ausführungen EV, EW und ETCW benötigen ebenfalls einen Wasseranschluss.

PH200-650 Pasteurisateur mit einer Heiz-/Kühleinheit

Stellen Sie das Gerät im Raum auf und beginnen Sie mit der Herstellung von Milchprodukten. Eine hervorragende Lösung für einen schnellen und einfachen Start der Milchverarbeitung.

A Das Gerät lässt sich leicht durch die Türen mit Standardmaßen bewegen.

B An das Stromnetz anschließen (3N)

C Das Programm zur Verarbeitung von Milch zu verschiedenen Molkeerzeugnissen starten

1 m²
Minimaler Platzbedarf
PH 100

***Die Ausführungen EV, EW und ETCW benötigen ebenfalls einen Wasseranschluss.



SKH-H-Käsekessel

ALLES-IN-EINEM

PLEVNIK
Mehrwert für Milch.

KÄSEKESSEL SKH-H200-650

Multifunktionsgerät

Ein einziges Gerät vereint die Funktionen von:

Käsekessel
Pasteurisateur
Fermenter
Milchkühltank

SKH-H



SKH-H200-650
Käsekessel mit einer Heiz-/Kühleinheit

VORTEILE

1 HERSTELLUNG ALLER MILCHPRODUKTE (mit einem einzigen Gerät)

Automatisierte Harfen ermöglichen ein einfaches Schneiden der Käsemasse, um eine effiziente Produktion verschiedener Käsesorten zu gewährleisten. Ebenfalls erhältlich sind der Z-Rührer und die Rührschaufeln, die die Möglichkeit bieten, verschiedene andere Produkte wie Quark, Joghurt usw. mit demselben Gerät herzustellen. Mehr dazu auf Seite 8 und 15.

2 VOLLKOMMENE ENERGIEEFFIZIENZ

Die energiesparende Bauweise, das anspruchsvolle Design und die Wiederverwendbarkeit der Energie sorgen für eine hervorragende Energieeffizienz. Mehr dazu auf Seite 9.

3 ANSCHLIESSEN UND MIT DER VERARBEITUNG BEGINNEN

Eine einfache Lösung für einen schnellen Start der Milchverarbeitung.

Die einzige Voraussetzung für das Heizen und Kühlen ist eine Steckdose.

4 AUTOMATISCHE VERARBEITUNGSVERFAHREN

Intuitive und einfache Steuerung dank der intelligenten Controller für kontrollierte und wiederholbare Prozesse. Sie machen jeden Arbeitstag effizienter und organisierter. Die MC 500 R und MC 700i ermöglichen eine ordnungsgemäße Dokumentation der implementierten Prozesse. Mehr dazu auf Seite 10.



5 EINFACHE STEUERUNG UND WARTUNG

Mehr dazu auf Seite 11.

ZUVERLÄSSIGE QUALITÄT

MEHRZWECK-VERWENDUNG

ENERGIE-EFFIZIENZ

HOHER ERTRAG

FERN-STEUERUNG

* Die Ausführungen EV, EW und ETCW benötigen ebenfalls einen Wasseranschluss.

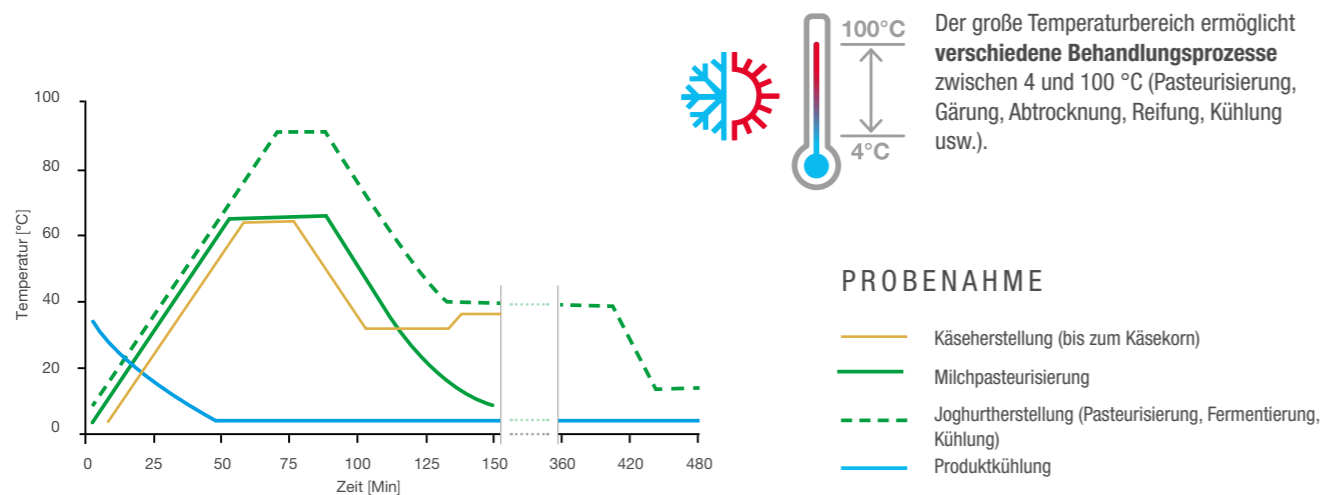
HERSTELLUNG ALLER MILCHPRODUKTE

LASSEN SIE IHRE FANTASIE FLIEGEN: Ein großer Temperaturbereich und verschiedene Arten von Rührern und Harfen ermöglichen den PH- und SKH-H-Geräten die Herstellung zahlreicher Arten von Molkereiprodukten und erweitern somit Ihre Produktpalette (Milch, Joghurt, Käse, Quark, Ricotta, Frischkäse, Spezialkäse usw.). Das PH-Gerät kann außerdem für die Herstellung einer Reihe von anderen Lebensmittelprodukten verwendet werden, z. B. Saucen, Pudding, Säfte, Marmeladen usw.

<p>MILCH Pasteurisiert, aromatisiert usw.</p>	<p>JOGHURT Fest, flüssig, griechischer Joghurt, Skyr usw.</p>	<p>FRISCHKÄSE Mozzarella, körniger Frischkäse usw.</p>	<p>QUARK Speisequark, Hüttenkäse usw.</p>
<p>REIFER KÄSE Halbhart, hart usw.</p>	<p>RICOTTA</p>	<p>BESONDERE KÄSESORTEN Weich, blau, mit Form</p>	<p>DESSERTS Eisbasis, Schokolade, Cremes usw.</p>
<p>GETRÄNKE Milch, Proteine, erfrischend usw.</p>	<p>PUDING Aromatisiert, Panna Cotta usw.</p>	<p>MILCHFREIE PRODUKTE Marmelade, Konservierung, Säfte, Bier usw.</p>	<p>... Und viele andere</p>

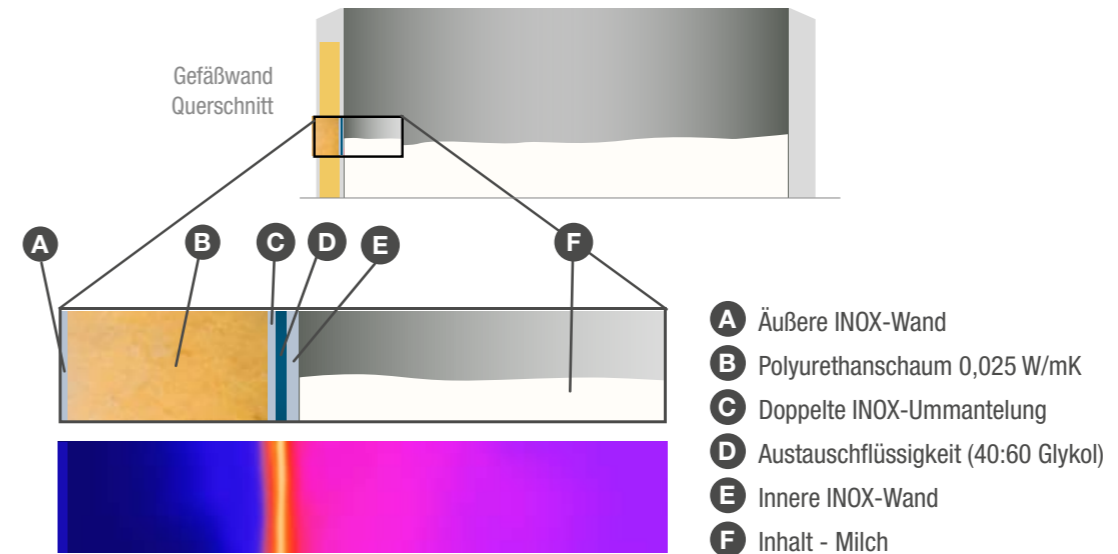
LEGENDE: PH SKH-H

GROSSER TEMPERATURBEREICH



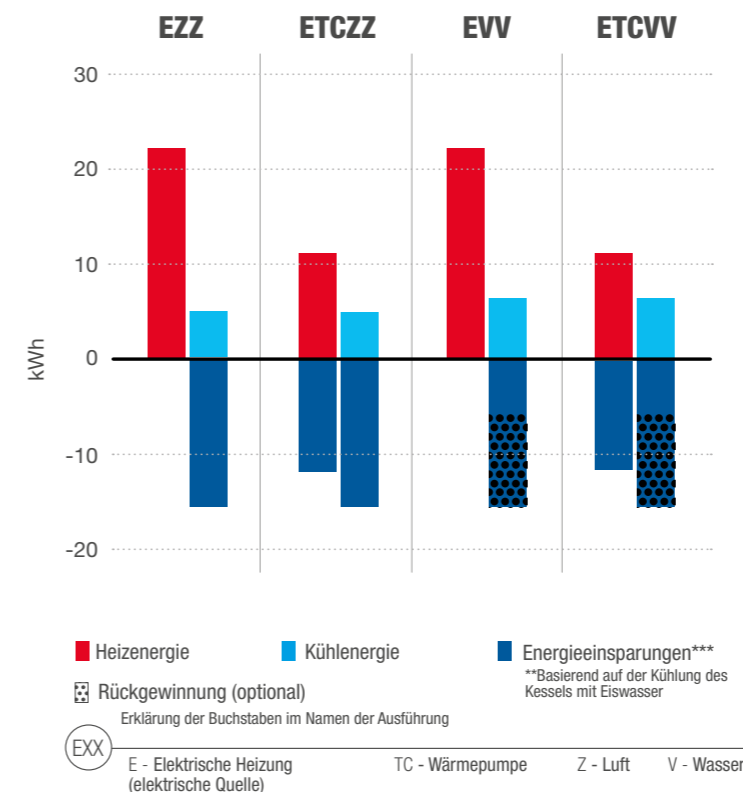
VOLLKOMMENE ENERGIEEFFIZIENZ

Die Heiz- und Kühlenergie wird direkt über die große Oberfläche durch die Wände der **Ummantelung** und den **Boden** des Gefäßes geleitet, was ein **schnelles Erhitzen des Produkts** ermöglicht. Dank seiner **isolierten Dreifachummantelung (energiesparende Bauweise)**, die mit einem **geschlossenen Drucksystem angetrieben durch eine Wasserpumpe** arbeitet, verbraucht das Gerät **10 bis 30% weniger Energie**. Der geringe Umfang der Ummantelung (zwischen 3 und 6% des Gefäßvolumens), die Sekundärwasser enthält, die kontrollierte Wasserpumpe und der hochentwickelte Controller gewährleisten eine **hervorragende Wärmekapazität** und eine **äußerst präzise Prozesssteuerung**. Es sind unterschiedliche Heiz- und Kühloptionen verfügbar wie eine Heizung mit Wasserpumpe, Luftkühlung, Wasserkühlung oder eine Kombination beider bis auf 4 °C.



Thermografische Anzeige des Temperaturexaustauschs in der Gefäßwand

Beispiel des Energieverbrauchs während der Pasteurisierung von 200 l Milch bis zu 92 °C und der Abkühlung bis auf 10 °C (während der Joghurtherstellung) Unterschiedliche Ausführungen ermöglichen unterschiedliche Energieeinsparungen und Energierückgewinnung



MODERNE UND EINFACHE PROZESSSTEUERUNG

Intuitive und einfache Steuerung dank der intelligenten Controller für kontrollierte und wiederholbare Prozesse sowie gleichbleibende Eigenschaften der Produkte. Sparen Sie Zeit und Geld mit der Start- und Abschaltverzögerung von Prozessen. Stellen Sie diese so ein, dass die Milch bis zum nächsten Morgen für die Käseherstellung wärmebehandelt ist. Die Möglichkeit zur Aufzeichnung und Dokumentation aller aktiven Prozessparameter (Temperatur, Rühren etc.).



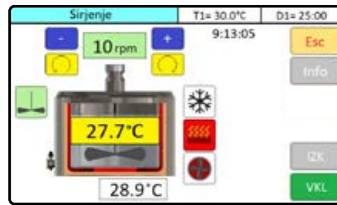
Ein modernes Steuergerät für die Prozessautomatisierung. Stellen Sie Ihre spezifischen Prozesse ein und sichern Sie die stabile Qualität Ihrer Produkte.



Der MC 500 R mit integriertem Schreiber ermöglicht die digitale Aufzeichnung aller Parameter der aktiven Prozesse (Temperatur, Rühren etc.).



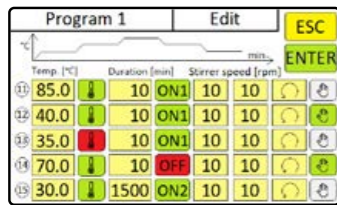
Intelligenter Controller für ein Höchstmaß an der Prozessautomatisierung. Automatisierte Prozesse für die beste und wiederholbare Qualität Ihrer Produkte.



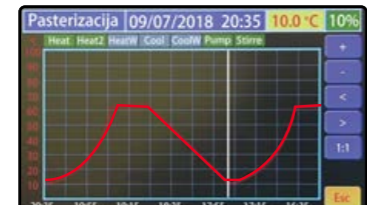
Einfache, benutzerfreundliche Steuerung: Der große 5-Zoll-Farbtouchscreen mit hervorragender Übersicht bietet eine erstklassige Benutzererfahrung in 7 Sprachen.



Herausragende Flexibilität und klare Übersicht: Es ist möglich, aus 12 Programmen zu wählen, die an Ihre technologischen Verfahren angepasst werden können.

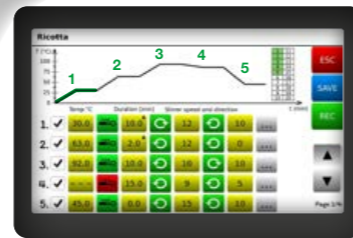
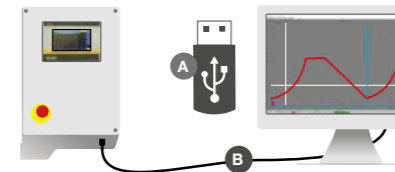


Fortgeschrittene Expertenprogramme: Anpassbare Programme unterstützen bis zu 15 Schritte. Sie bieten die Möglichkeit, erweiterte Einstellungen wie Temperatur, Zeit, Rührgeschwindigkeit und -richtung vorzunehmen sowie den „sanften“, kontrollierten Temperaturerhaltungsmodus zu aktivieren.



Vollständige Dokumentation – Erfassung der Temperatur und Prozesse:

Der Controller MC 500 R verfügt über einen integrierten Schreiber, der alle aktiven Prozesse automatisch aufzeichnet und damit die Steuerung erleichtert sowie einen Überblick über die abgeschlossenen Prozesse bietet. Aufzeichnungen können einfach über einen USB-Anschluss (A) USB-Stick oder (B) Kabel) auf den Computer übertragen werden, wo Sie sie über die entsprechende Software anzeigen und speichern können.



HAUPTVORTEILE

- Prozessaufzeichnung • pH-Sensor
- Mengensensor • Rührwerkssteuerung
- Einlass- und Auslasssteuerung des Gefäßinhalts • Präzise Heizregelung
- Aufrechterhaltung der Temperatur • Fernzugriff • WLAN-Unterstützung • Der MC700i kann in Hauptsteuerungszentren integriert werden



Fernzugriff (WLAN) und zusätzliche Softwareeinstellungen

Der Fernzugriff über Mobiltelefon, Tablet oder Laptop ermöglicht die Verwaltung und Steuerung von Milchverarbeitungsprozessen auch wenn Sie nicht vor Ort sind.

Über die App schaltet der MC700i alle Funktionalitäten des Controllers frei.



EINFACHE STEUERUNG UND REINIGUNG

Einfache und schnelle Steuerung mit den Geräten von Plevnik. Dank der raffinierten Konstruktion der Geräte, einschließlich der Controller und Rührer, ist die Handhabung einfach und die Arbeit kann schnell und effizient durchgeführt werden. Sie können alle Prozesse (Schneiden, Rühren, Wärmebehandlung usw.) ganz einfach auf Knopfdruck starten. Die Reinigung ist schneller und einfacher, dank der speziellen 2R-polierten Innenoberfläche, die das Haftenbleiben an den Gefäßwänden verhindert.



Erfahrungsberichte unserer Kunden



„Wir nutzen den PH 100 für kleinere Mengen und die Milchpasteurisierung. Die Milch wird problemlos auf 4 °C abgekühlt. Dieses kompakte Gerät erwies seinen Wert, als wir gerade erst anfangen. Wir hatten nur den PH und sehr begrenzten Platz. Trotzdem konnten wir alles herstellen, was wir wollten. Von Weichkäse und Joghurt bis zu Halbhartkäse.“

Malina Michalscheck, James Farm, Deutschland



„Wir sind äußerst zufrieden mit den PH Pasteurisatoren. Sie sind qualitativ hochwertig, zuverlässig und weisen nie Fehlfunktionen auf. Sie sind wirklich leicht zu bedienen.“

Daniel und Elinor Bergvall, Kråkarp's Gårdsmejeri, Kråkarp, Schweden



Ted und Louise Gunnarsson, Sjundevillsgård, Schweden

Ausstattungsübersicht

PH Pasteurisatoren – Alles-in-einem	PH 100	PH 200-650
<ul style="list-style-type: none"> ■ enthalten □ optional / nicht verfügbar 	<ul style="list-style-type: none"> ● enthalten ○ optional / nicht verfügbar 	
ERHITZUNG BIS AUF	100°C	100°C
ABKÜHLUNG BIS AUF	4°C	4°C
GEFÄß	AISI 304/316	AISI 304/316
Beständiges und zuverlässiges Material – rostfreier Stahl	■	●
Energiesparende Konstruktion – lasergeschweißt	■	●
Schnellere, einfachere Entleerung – größerer Auslass	/	○
Effizienterer Wärmeaustausch – indirekte Kühlung (Plattenwärmetauscher)	■	●
Geringerer Energieverbrauch – Wasserpumpe	■	●
Weniger Reinigung, zeitsparend – 2R-polierter Gefäßinnenraum	□	○
RÜHRER		
Basic Propellerrührer	■	●
Größerer 75 %-Propellerrührer	/	○
Professioneller Rührer für Joghurt, Käse und Milch	□	○
Professioneller Rührer für Joghurt, Käse und Milch – Rührrechen	/	○
Scrape-Rührer	□	○
Konsole für den Rührer und zweiteilige Abdeckung	/	○
STEUERUNG		
Hochentwickelte automatische Temperaturregelung MC500	■	●
Digitale Prozessschreiber für den MC 500 Controller - nicht höher als MC 500 R	□	○
Hochentwickelte automatische Temperaturregelung mit Schreiber –MC700i	/	○
Fernzugriff – WLAN-Modul	□	○
Regelung der Rührgeschwindigkeit und -richtung	■	●
Energiesparend bei kleinen Chargen: Modul für die Auswahl der Heizleistung (vollständig oder teilweise)	□	○
Im Falle einer Überspannung (Blitzschlag) – Modul für den Betrieb ohne Controller	□	○
SONSTIGE AUSSTATTUNG		
Für eine einfachere Handhabung und Entleerung – stabiles Untergestell mit Kippmechanismus*	/	●
Für ein einfacheres Verschieben – Untergestell auf Rädern	■	○
Für leichteren Zugriff und ergonomisches Arbeiten – Arbeitsbühne	/	○
Für leichteren Zugriff und ergonomisches Arbeiten – Hubvorrichtung	/	○
Schutz um das Untergestell zur Absicherung des Wassersystems bis einschließlich 300 l	■	○
Höhere Beständigkeit – Bedienfeld aus rostfreiem Stahl	■	●
Schutz des Rührermotors – Abdeckung aus rostfreiem Stahl	■	○
Höhere Beständigkeit – Stromversorgungsschrank aus rostfreiem Stahl	/	●
Kleinere Abmessungen für Anlagen mit schmaleren Türrahmen – Anpassung der Türen	/	○
Lokale Anforderungen – Abdeckung und Sensor für die Ventilposition	□	○



Arbeitsbühne

Einfacherer Zugriff, höherer positionierter Auslass und einfache Entleerung des Inhalts zur weiteren Verarbeitung. Sichere, effiziente und ergonomische Prozesssteuerung.



Empfohlen

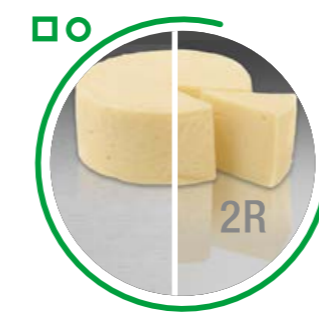
Hubvorrichtung

Ermöglicht die ergonomische Einstellung der Arbeitshöhe und erleichtert so die Handhabung (Entleerung, Reinigung). Ideale Lösung für Räume mit niedriger Decke.



Schutz um das Untergestell

Schützt die Kesselrohre gegen Schmutz und erleichtert die Reinigung des gesamten Kessels. Lange Lebensdauer durch den Schutz des Wassersystems.



2R-polierter Innenraum

Dank der sehr glatten Oberfläche bleiben Inhalte während der Verarbeitung nicht an den Wänden haften. Dies ermöglicht eine schnelle und einfache Reinigung.



Konsole für den Rührer und zweiteilige Abdeckung

Für Zugriff auf das Gefäß während der Verarbeitung. Das Gefäß wird mit einer zweiteiligen Abdeckung verschlossen.



Schutz für den Rührermotor

Für eine einfache Reinigung und Schutz der wichtigsten Teile des Motors und eine bessere Hygiene

PASTEURISATOREN UND KÄSEKESSEL PLEVNIK

Die zuverlässige Ausrüstung für die Milchverarbeitung sichert eine lange Lebensdauer und verhindert Schäden und Stillstände der Produktion.

Die eingesetzten Bauteile renommierter europäischer Hersteller sichern die **beständige, stabile und zuverlässige Qualität** unserer Geräte.



aperam outokumpu
Rostfreier Stahl, Schweden, Finnland

SVEP
Ein effizienter Wärmetauscher, Schweden



SCHRACK TECHNIK
Elektrokomponenten für elektrische Installationen, Österreich

Castel
Italian technology

Zuverlässige Ventile für eine lange Lebensdauer der Ausrüstung, Italien

GRUNDFOS
Eine hochentwickelte Pumpe für gesteigerte Effizienz (≥ 300 l), Deutschland

*mechanisch, ab 500 l, der Kippmechanismus ist pneumatisch

VIelfÄLTIGES UND EFFIZIENTES RÜHREN

PH100 MONOBLOCK

■ Enthalten □ Optional

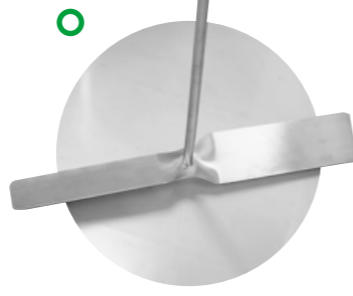
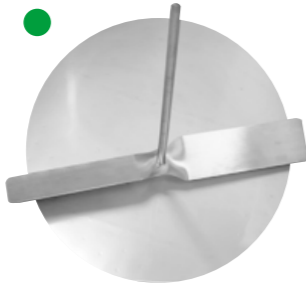
PROPELLERRÜHRER

■



PH200-650

● Enthalten ○ Optional



Größerer 75 %-Propellerrührer

Der größere Rührer gewährleistet ein effizienteres Rühren (zirkuläres Heben des Inhalts).

PROFESSIONELLER RÜHRER FÜR JOGHURT, KÄSE UND MILCH

Seine Form ermöglicht ein effizientes, wenn auch sanftes Rühren für ein homogenes Produkt. Der Rührer besteht aus Rührschaufeln auf einer oder zwei Ebenen.

□



Empfohlen



Empfohlen



Rührrechen

A Herausnehmbares Gittermodul, das das Joghurtferment in Flüssigkeit umwandelt (flüssiger Joghurt).

SCRAPE-RÜHRER

Die gleitenden Scrape-Rührer verhindern, dass das Produkt während der Verarbeitung an den Wänden des Pasteurisators haften bleibt (sanftes Abkratzen der Wände des Pasteurisators) und erleichtert die Entleerung des Behälters. Empfohlen für die Herstellung von Pudding, Reispudding, Marmelade, Schokolade und anderen hochviskosen Produkten.

□



KÄSEHARFEN

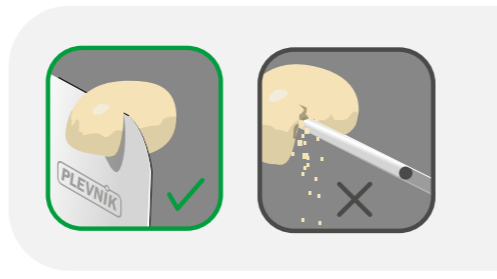
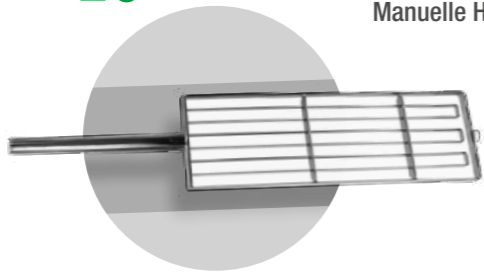
Manuelle oder automatische Harfen mit scharfen und schmalen Klingen sorgen für einen präzisen Schnitt, was die Qualität und Quantität des Endprodukts verbessert (weniger Käsestaub und mehr Käse).

□



□ ○

Manuelle Harfe



GUTE UND EFFIZIENTE VERARBEITUNG DER KÄSEMASSE

AUTOMATISIERTE KÄSEHARFEN

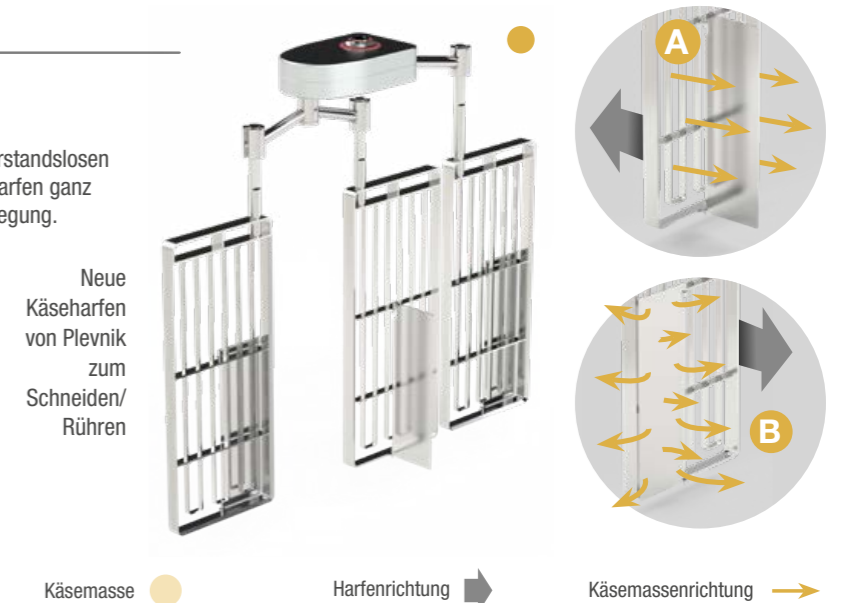
Die Plevnik Harfen wurden speziell für die Förderung eines widerstandslosen Schneidens entwickelt, geschliffen und poliert. Sie können die Harfen ganz einfach durch andere Rührer ersetzen – mit einer einzigen Bewegung.

A Schneiden: Automatische Harfen mit scharfen und schmalen Klingen sorgen für einen präzisen Schnitt, was die Qualität und Quantität des Endprodukts verbessert (weniger Käsestaub und mehr Käse). **Rühren B** (die entgegengesetzte Drehrichtung der Harfe): die Rührschaufeln werden automatisch aktiviert, wenn sich die Drehrichtung ändert und sie werden auf die Rührgeschwindigkeit beschleunigt, die für ein **effizienteres Rühren** und Trocknen der Käsekörner nötig ist.



A Harfenklingen

Schneiden der Käsemasse



Neue Käseharfen von Plevnik zum Schneiden/Rühren

Käsemasse ●

Harfenrichtung →

Käsemassenrichtung →

Qualitätsschneiden – mehr Käsemasse

Das Wunschziel der Käseherstellung ist mehr Käsemasse und weniger Käsestaub. Präzises und sanftes Schneiden führt zu mehr Käsemasse und damit zu einem größeren Milchertrag.

Käseharfen von PLEVNIK

Scharfe und polierte Harfen sind für präzises und effizientes Schneiden sowie für den höchstmöglichen Ertrag an Käsemasse ausgelegt.



Käseharfen

Drahtharfen – schneiden mit einem Draht, wie dargestellt: Die runde Klingeform verursacht das Zerreißen des Käses und mehr Käsestaub – eine größere Menge an kleinen Käsemassepartikeln, die mit der Molke verloren gehen.



ANDERE RÜHRMÖGLICHKEITEN

Z-RÜHRER (EIN PROPELLERRÜHRER)

Aufgrund seines größeren Durchmessers gewährleistet der Z-Rührer ein effizienteres Rühren und ein kreisförmiges Aufsteigen des Inhalts. Erhältlich in Kombination mit einer zweiteiligen Abdeckung.



● Enthalten ○ Optional

RÜHRSCHAUFELN

Für ein gleichmäßiges und effizientes Rühren der Käsemasse während des Trocknens. Die Rührschaufeln gewährleisten die Homogenität der Käsekörner und der Molke.



Ausstattungsübersicht

SKH-H-Käsekessel – alles in einem Gerät

SKH-H 200-650



ERHIZUNG BIS AUF	100°C
ABKÜHLUNG BIS AUF	4°C
GEFÄß	
Beständiges und zuverlässiges Material – rostfreier Stahl	AISI 304/316
Energiesparende Konstruktion – lasergeschweißt	●
Schnellere, einfachere Entleerung – größerer Auslass	○
Effizienterer Wärmeaustausch – indirekte Kühlung (Plattenwärmetauscher)	●
Geringerer Energieverbrauch – Wasserpumpe	●
Weniger Reinigung, zeitsparend – 2R-polierter Gefäßinnenraum	○
RÜHRER	
Automatisiertes Schneiden der Käsemasse – dreiteilige automatische Harfe, zweiteilige Abdeckung	●
Zum Rühren bei über 65 °C – zentraler Z-Rührer	○
Zum Trocknen von Käsekörnern – Rührschaufeln	○
STEUERUNG	
Hochentwickelte automatische Temperaturregelung – MC 500	●
Digitaler Prozessschreiber für den MC 500 Controller - nicht höher als MC 500 R	○
Hochentwickelter Controller für den höchsten Automatisierungsgrad – MC 700i	○
Regelung der Rührer-/Harfengeschwindigkeit und Rührrichtung	●
Energiesparend bei kleinen Chargen – Module für die Auswahl der Heizleistung (vollständig oder teilweise)	○
Im Falle einer Überspannung (Blitzschlag) – Modul für den Betrieb ohne Controller	○
SONSTIGE AUSSTATTUNG	
Für eine einfachere Handhabung und Entleerung – stabiles Untergestell mit Kippmechanismus*	●
Für ein einfacheres Verschieben – Untergestell auf Rädern	○
Für leichteren Zugriff und ergonomisches Arbeiten – Arbeitsbühne	○
Für leichteren Zugriff und ergonomisches Arbeiten – Hubvorrichtung	○
Schutz um das Untergestell zur Absicherung des Wassersystems bis einschließlich 300 l	○
Schutz für den Rührermotor – Inox-Abdeckung	●
Höhere Beständigkeit – Bedienfeld aus rostfreiem Stahl	●
Höhere Beständigkeit – Stromversorgungsschrank aus rostfreiem Stahl	●
Eine Lösung für Anlagen mit schmaleren Türrahmen – Anpassung der Türen	○
Lokale Anforderungen – runde, zweiteilige Abdeckung	○
Abtropfen des Quarks – Quarknetz**	○
Lokale Anforderungen – Abdeckung und Sensor für die Ventilposition	○
Zusätzliche Sicherheit – Sensorschutz vor den Harfen	○
Zusätzliche Sicherheit – Schutznetz vor den Harfen	○
...	

* mechanisch, (ab 500 l), der Kippmechanismus ist pneumatisch** bis einschließlich 650 l

● enthalten ○ optional / nicht verfügbar



Arbeitsbühne

Leichter Zugriff, höher positionierter Auslass und einfache Verteilung der Käsemasse auf dem Abtropftisch. Sichere, effiziente und ergonomische Prozesssteuerung.



Hubvorrichtung

Ermöglicht das Einstellen einer ergonomischen Arbeitshöhe und erleichtert so die Arbeit. Ideale Lösung für Räume mit niedriger Decke.



Schutz um das Untergestell

Schützt die Kesselrohre gegen Schmutz und erleichtert die Reinigung des gesamten Kessels. Lange Lebensdauer durch den Schutz des Wassersystems.



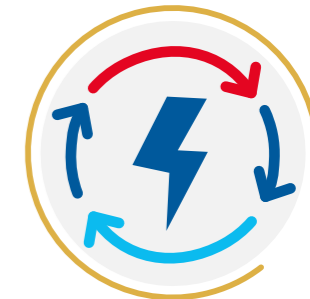
2R-polierter Innenraum

Dank der sehr glatten Oberfläche bleiben Inhalte während der Verarbeitung nicht an den Wänden haften. Dies ermöglicht eine schnelle und einfache Reinigung.



Schutznetz vor den Harfen

Verhindert während des Betriebs physisch einen unbefugten Zugriff auf das Gefäß – für eine höhere Sicherheit bei der Arbeit.



Rückgewinnung

Ein Modul, das die bei den Kühlprozessen erzeugte Wärme speichert und für andere Anwendungen im Betrieb und im Haushalt wiederverwendet werden kann.

ERGONOMIE AM ARBEITSPLATZ

GESUNDHEIT AN ERSTER STELLE

Mithilfe der **Arbeitsbühne** oder **Hubvorrichtung** können Sie die Arbeitshöhe an **Ihren optimalen Arbeitsbereich anpassen**.

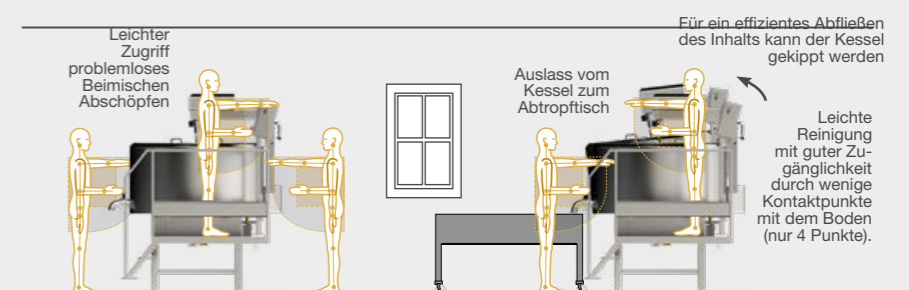
Über lange Zeit in einer unpassenden Arbeitsumgebung zu arbeiten, kann eine schlechte Körperhaltung verursachen, die wiederum zu einer Vielzahl an Gesundheitsproblemen führt, z.B. Rücken- und Nackenschmerzen, Kopfschmerzen und andere. Jeder Mensch hat einzigartige Körpermaße.

WIRTSCHAFTLICHE ERGONOMIE

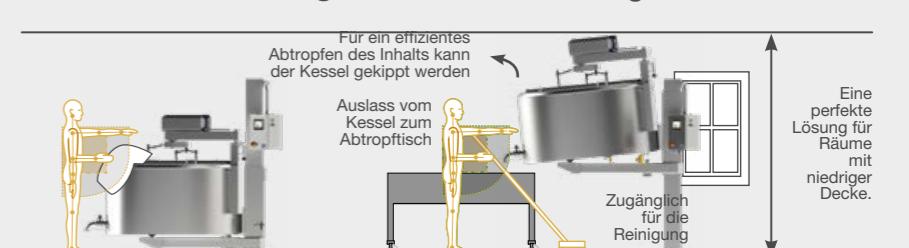
Die aufgeführten Lösungen ermöglichen Ihnen ein schnelleres und einfacheres Arbeiten. Schaffen Sie gute Arbeitsbedingungen, um dauerhaft die Gesundheit und Zufriedenheit Ihrer Mitarbeiter zu sichern.

LÖSUNGEN VON PLEVNIK:

1 Arbeitsbühne Statische Lösung mit festgelegter Höhe



2 Eine Hubvorrichtung zur Höhenverstellung



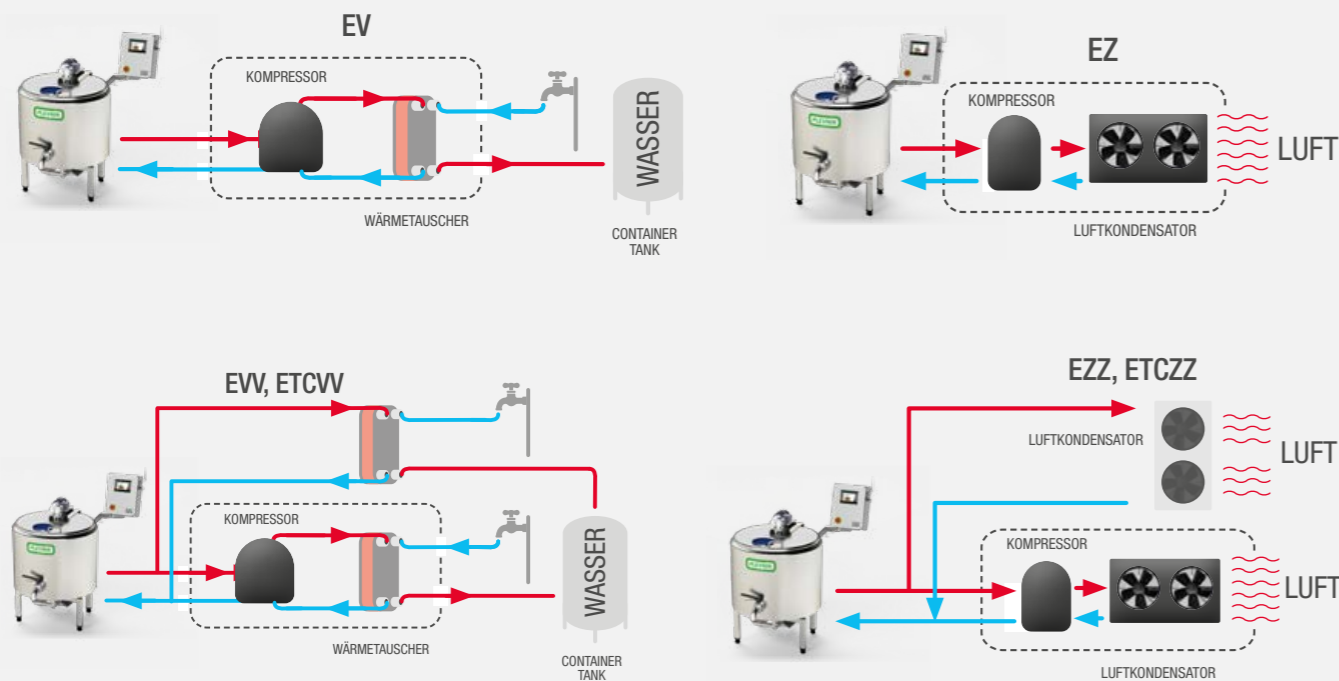
Ausführungen für Heizung und Kühlung

		AUSFÜHRUNGEN						
		PH 100		PH in SKH-H 200-650				
		EZ	EV	EZZ	EVV	ETCZZ	ETCVV	
ERHITZUNG	mit elektrischen Heizgeräten (bis zu 100 °C)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	mit einer Wärmepumpe (bis zu 45 °C)	luftgekühlter Kondensator	-	-	-	-	✓	-
		wassergekühlter Kondensator	-	-	-	-	-	✓
KÜHLUNG	mit einem Wärmetauscher	(100 °C bis 40 °C) luftgekühlt	-	-	✓	-	✓	-
		(100 °C bis 25 °C) wassergekühlt	-	-	-	✓	-	✓
	mit einer Kühleinheit (bis auf 4 °C)	luftgekühlter Kondensator	✓	-	✓	-	✓	-
		wassergekühlter Kondensator	-	✓	-	✓	-	✓
Energierückgewinnung		-	optional	-	optional	-	optional	

Die Bedeutung der Buchstaben im Namen der Ausführung
 (EXX) E - Elektrische Heizung (elektrische Quelle) TC - Wärmepumpe Z - Luft V - Wasser

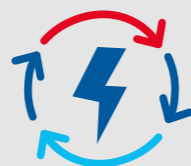
Ausführungen mit Wärmepumpe (ETCZZ, ETCVV) – sparen zusätzlich Geld

Die Kühleinheit funktioniert auch als Wärmepumpe. Als solche kann sie zum Erhitzen von Milch bis auf 45 °C verwendet werden. Die Nutzung der Wärmepumpe zum Erhitzen verbraucht 70% weniger Strom als die alleinige Nutzung von elektrischen Heizgeräten. Elektrische Heizgeräte werden zur Erhitzung der Milch über 45 °C verwendet. Der Wechsel zwischen dem Heizen mit Wärmepumpe und elektrischen Heizgeräten erfolgt automatisch.



Wiederverwendbarkeit von Wasser und Energie

Wassergekühlte Kühleinheiten sind kleiner und strahlen keine Wärme aus. Der Raum muss für ihre Installation nicht belüftet sein. Wenn Sie Kessel von bis zu 500 l nutzen, können Sie sie in der Molkerei aufstellen. Während der Kühlung der Milch heizt die Kühleinheit das Wasser auf, das für die Reinigung der Molkerei, die Versorgung des Viehs usw. verwendet werden kann. Das Wasser kann als Brauchwasser wiederverwendet werden, wobei die rückgewonnene Energie zum Heizen verwendet werden kann.



Beispiel:
 Das Gerät 200 EVV von Plevnik kann bis zu 200 l Wasser von 15 °C auf 50 °C aufheizen, während 200 l Milch von 65 °C auf 10 °C abgekühlt werden.

PH

Typ	Heizleistung (kW) ⁴	Kühleinheit Kühlleistung ¹	PH 100-650 - Abmessungen (mm)					Anschlüsse für die Heiz-/Kühleinheit	Leitungswasser	Gewicht (kg)	Auslass (Durchmesser)
			B/L	W1	H	H1	C				
PH 100	10	6,1	B=780/L=980	/	1190	1900	750	/	3/4"	125	DN65
PH 200	18	/	ø820	980	1010	1380	475	1"/1"	/	170	DN50
PH 300	24	/	ø1000	1150	1010	1450	475	1"/1"	/	230	DN50
PH 500	36	/	ø1120	1270	1030	1450	330	5/4"/5/4"	/	310	DN65
PH 650	45	/	ø1280	1430	1010	1500	330	5/4"/5/4"	/	360	DN65

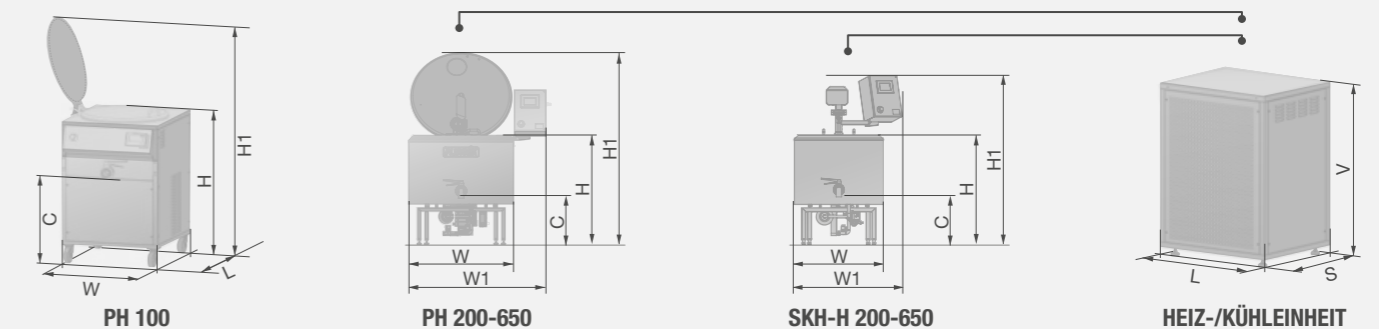
SKH-H

Typ	Heizleistung (kW) ⁴	Kühleinheit Kühlleistung ¹	SKH-H 200-650 – Abmessungen (mm)					Anschlüsse für die Heiz-/Kühleinheit	Gewicht (kg)	Auslass (Durchmesser)
			B/L	W1	H	H1	C			
SKH-H 200	18	/	ø820	1025	1025	1595	475	1"	170	DN50
SKH-H 300	24	/	ø1000	1105	1025	1600	475	1"	230	DN65
SKH-H 500	36	/	ø1120	1375	1035	1600	330	5/4"	310	DN65
SKH-H 650	45	/	ø1280	1520	1035	1610	330	5/4"	360	DN65

Heiz-/Kühleinheit

Liter	Kühleinheit Kühlleistung ¹ (kW)	Wärmetauscher Kühlleistung (kW) EZZ ² /EVV ³	Kühl-/Heizeinheit - Abmessungen (mm)						EZZ- Anschlüsse Heiz- Kühl- Kühleinheit Kessel	EVV- Anschlüsse Kühl- Kessel	EVV- Anschlüsse Kühl- wasser
			Typ EZZ, ETCZZ			Typ EVV, ETCVV					
			V	L	S	V	L	S			
200	14,2	21/29,9	1870	1500	890	1250	900	750	1"	1"	3/4"
300	17,3	21/41,3	1870	1500	890	1250	900	750	1"	1"	3/4"
500	30,1	25,5/62,5	2400	1800	980	1400	1000	800	5/4"	5/4"	1"
650	36,6	38,5/78,5	2200	2300	1080	1600	1100	900	5/4"	5/4"	1"

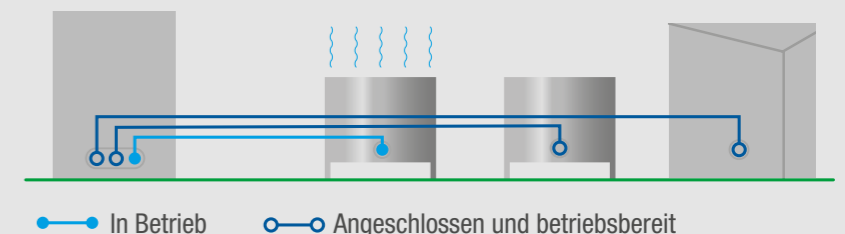
¹ Bei einer Verdampfungstemperatur von 0 °C und einer Kondensationstemperatur von 45 °C
² Bei einem Temperaturunterschied zwischen Kältemittel und Luft von dT=15 °C
³ Bei einer Kaltwassertemperatur von 12 °C und einer Fördermenge zwischen 25 und 55 l/min (basierend auf der Kühlleistung)
⁴ Steckdose EL 400V 3N 50Hz (Heizleistung + 0,5 kW). Optionale Anpassung der Steckdose auf Anfrage.



MULTIBLOCK – mehrere Geräte angeschlossen an die Heiz-/Kühleinheit für Kühlprozesse

(Verfügbar auf Anfrage)

Die Heiz-/Kühleinheit kann mit bis zu drei Adapteranschlüssen bestellt werden, die den systemweiten Stromanschluss von drei thermischen Verbrauchern (Pasteurisateur, Käsekessel, Kühlraum) ermöglichen. Es kann nur ein Gerät zu einem Zeitpunkt aktiv sein.





Komplett- lösungen für die

Milchverar- beitung

Produkte von Plevnik im Dienste des Benutzers

Alle Geräte von Plevnik sind benutzer- und umweltfreundlich sowie energieeffizient. Sie wurden für den langfristigen Gebrauch entwickelt und hergestellt.



PH SKH-H DE 18 01 2023

Mehr Informationen



Beratung



Besuch



Planung



Produktion



Montage und In-
betriebnahme

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



Die Spezialisten für Milchverarbeitungsausrüstung.
Gemeinsam haben wir mehr als 4.000 erfolgreiche
Käseherstellungsgeschichten realisiert.

PLEVNIK, d.o.o.
Podsmreka 56
SI 1356 Dobrova
info@plevnik.si
+ 386 (0)1 200 60 80



www.plevnik.si

Wir schaffen
Geschichten vom
glücklichen Landleben.