

Ključne
funkcionalnosti
združene v eno
napravo



PASTERIZATORJI - SIRARSKI KOTLI *Classic*

SK CLASSIC 50-300

PLEVNIK

Dodajmo mleku vrednost.

Pasterizatorji, sirarski kotli CLASSIC50-300

Classic

PLEVNIK

Dodajmo mleku vrednost.

Z vsemi najpomembnejšimi funkcionalnostmi pasterizatorja in sirarskega kotla

Predstavljamo novo produktno linijo Classic, ki v eni napravi združuje bistvo pasterizatorja in sirarskega kotla. Vsebuje najpomembnejše funkcionalnosti obeh naprav. Zmogljiva naprava za ugodno ceno.

Classic omogoča začetnikom in izkušenim sirarjem izdelavo najrazličnejših mlečnih izdelkov: pasterizirano mleko, jogurt, sir, skuta ter drugih pristnih izdelkov iz vašega prodajnega programa.



50 in 125 litrska verzija Classica ima dvoplaščno izolirano posodo s pokrovom, ki je narejena iz nerjavnega jekla AISI 304. Gretje in hlajenje poteka preko dna in plašča posode. Kotel se greje po principu vodne kopeli, hlajenje pa poteka z vodo iz omrežja ali vodnega zbiralnika. Termična obdelava je možna do 92 °C. Regulacija temperature poteka preko termostata na elektro krmilni omarici.

200 in 300 litrska verzija Classica ima od 5 do 15% manjšo porabo energije zahvaljujoč **učinkoviti izmenjavi energije**, kar omogočajo izolirana posoda (tri plaščna), lasersko varjene izmenjevalne površine in skrbno izbrani materiali. Termična obdelava je možna do 100 °C (EW). **Vodna črpalka** omogoča boljše izmenjevo toplote in zato hitrejšo gretje in hlajenje, prihranek časa, energije in denarja.

PREDNOSTI

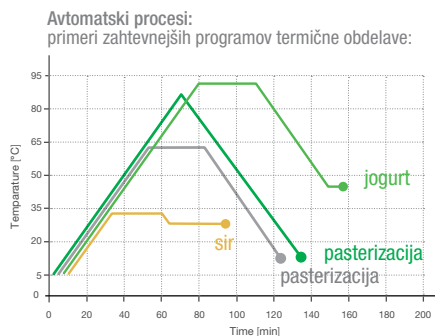
- 1 Kakovostna in učinkovita predelava mleka
- 2 Avtomatizirani postopki predelave
- 3 Enostavno upravljanje in čiščenje
- 4 Energetska učinkovitost*

Enostavno do mlečnih izdelkov:

PASTERIZIRANO MLEKO, JOGURT,
MLADI, POLTRDI IN TRDI SIR,
SKUTA, ALBUMINSKA SKUTA, ...

*Velja za 200 in 300 litrov

1 KAKOVOSTNA IN UČINKOVITA OBDELAVA MLEKA



Univerzalno propellersko mešalo za Classic je zasnovano na dolgoletnih izkušnjah predelave mleka.



Kakovosten razrez - več sirne mase

Želeni cilj pri izdelavi sira je več sirne mase in manj sirnega prahu. Natančno, nežno rezanje vodi do več sirne mase na koncu postopka.

Komplet za strojno sirjenje: enodelna avtomatska harfa, regulacija hitrosti in smeri mešala.

Plevnikove harfe so posebej oblikovane, naostrene in polirane za gladko rezanje. Menjava harf z propellerskim mešalom je enostavna - samo z eno potezo.

2 ENOSTAVNA REGULACIJA TEMPERATURE

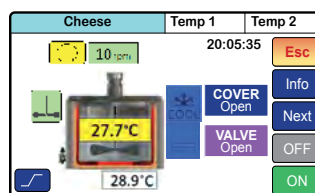
Enostavna regulacija temperature omogoča **natančno doseganje željene temperature**. Nastavite željeno temperaturo in naprava jo bo dosegla. Sirar nadzoruje trajanje, ustavljanje, zadrževanje procesov ter hlajenje.

AVTOMATIZIRANI POSTOPKI OBDELAVE

Udobno in enostavno upravljanje s pametnim krmilnikom MC 350, ki z nadzorom procesov omogoča manjšo prisotnost sirarja ter tako stroškovno bolj učinkovito proizvodnjo. Prihranek časa in denarja s **samodejnim zakasnjnim vklopom** in izklopom procesov. Nastavite jih tako, da vas zjutraj pričaka termično obdelano mleko, ki je pripravljeno za sirjenje.

Preprosto, uporabniku prijazno upravljanje: Velik 5", pregleden barvni zaslon na dotik. **Napredni profesionalni programi:** 8 prilagodljivih programov podpira do 5 korakov. Omogočajo napredne nastavitve, kot so temperatura, čas, hitrost in smer mešanja**. Krmilnik za **avtomatizacijo procesov**. Nastavite svoje unikatne procese in zagotovite **stabilno kakovost** končnih izdelkov.

Opcijsko je na voljo tudi **možnost zapisa in dokumentiranja** vseh parametrov aktivnih procesov (temperatura, mešanje, ...)



PRIHRANEK ČASA IN DENARJA

3 ENOSTAVNO UPRAVLJANJE IN ČIŠČENJE

Enostavno in hitro upravljanje. Zaradi domišljene zasnove celotnih naprav Plevnik, vključno s krmilniki in mešali, je rokovanje z napravo enostavno, delo pa hitrejše in učinkoviteše. Samo s pritiskom na gumb lahko zaženete vse procese (rezanje, mešanje, termična obdelava, ...)

4 ENERGETSKA UČINKOVITOST*

Od 5 do 15% manjša poraba energije zahvaljujoč učinkoviti izmenjavi energije, kar omogoča **dobro izolirana posoda** (tri plaščna), lasersko varjene izmenjevalne površine in skrbno izbrani materiali. **Vodna črpalka** omogoča boljše izmenjevanje toplote kar privede do hitrejšega gretja in hlajenja ter tako **prihranka energije in denarja**.

*Velja za 200 in 300 litrov

Plevnik proizvodi - v službi uporabnika

ZANESLJIVA KAKOVOST

VARČNA TEHNOLOGIJA

MULTI UPORABA

VISOK IZKORISTEK

Vse naprave Plevnik so uporabniku in okolju prijazne ter energetske varčne. Načrtovane in izdelane so za dolgoročno uporabo.

CLASSIC 50-300	50		125		200			300		
VIR ENERGIJE:	EL		EL		EL /EW			EL /EW		
GRETJE DO:	92°C		92°C		92 / 100°C			92 / 100°C		
AVTOMATRSKA REGULACIJA	/	Avto.	/	Avto.	/	Avto.	Avto. + Harfe	/	Avto.	Avto. + Harfe
POSODA	AISI 304		AISI 304		AISI 304/316			AISI 304/316		
Trajen in zanesljiv material - nerjavno jeklo	AISI 304		AISI 304		AISI 304/316			AISI 304/316		
Energetsko varčna konstrukcija - lasersko varjena	/		/		●			●		
Učinkovitejša izmenjava toplote - indirektno hlajenje (ploščni izmenjevalec toplote)	/		/		/EL ●EW			/EL ●EW		
Nižja poraba energije - vodna črpalka	/		/		●			●		
MEŠALA										
Propelersko mešalo 23 obr/min	●		●		●			●		
Komplet za strojno sirjenje - enodelna avtomatska harfa, regulacija hitrosti in smeri mešala	/		/		/	/	●	/	/	●
KRMILJENJE										
Enostavna regulacija temperature	●	/	●	/	●	/		●	/	
Avtomatska regulacija temperature - MC 350	/	●	/	●	/	●	●	/	●	●
Modul zapisovalec za MC 350	/	○	/	○	/	○	○	/	○	○
Hlajenje procesov z vodo iz omrežja - dvostopenjsko hlajenje	/	/	/	/	/	○	○	/	○	○
Prihranek energije pri manjših saržah - modul za izbor moči električnih grelcev	/		/		○			○		
OSTALA OPREMA										
Enostavno rokovanje in praznjenje - stabilni podstavek z mehanizmom za nagib kotla	●		●		●			●		
Za lažji dostop in ergonomsko delo - delovni podest	/		/		○			○		
Odcejanje skute - mreža (trak) za skuto	○		○		○			○		
...										

● vključeno ○ opcija / ni na voljo

Možnosti gretja:

EL ... gretje z električnimi grelci
EW ... kombinirano gretje (vroča voda in električni grelci)

Potrebna grelna moč za gretje 100 l

ΔT – sprememba temperature	ΔT=30°C	ΔT=60°C	ΔT=90°C
Potrebna energija	3,7 kWh	7 kWh	10,5 kWh

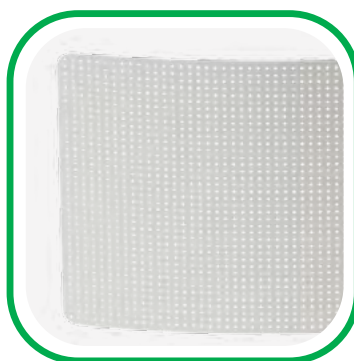
Dodatna oprema



Priporočamo

Delovni podest

Lažji dostop, višji iztok in enostavno pretakanje sirne mase v odcejalno banjo. Varno, učinkovito in ergonomsko upravljanje procesov.



Mreža za skuto - trak

Z odcejalno mrežo zaježite iztekanje skute ali sirne mase iz kotla.



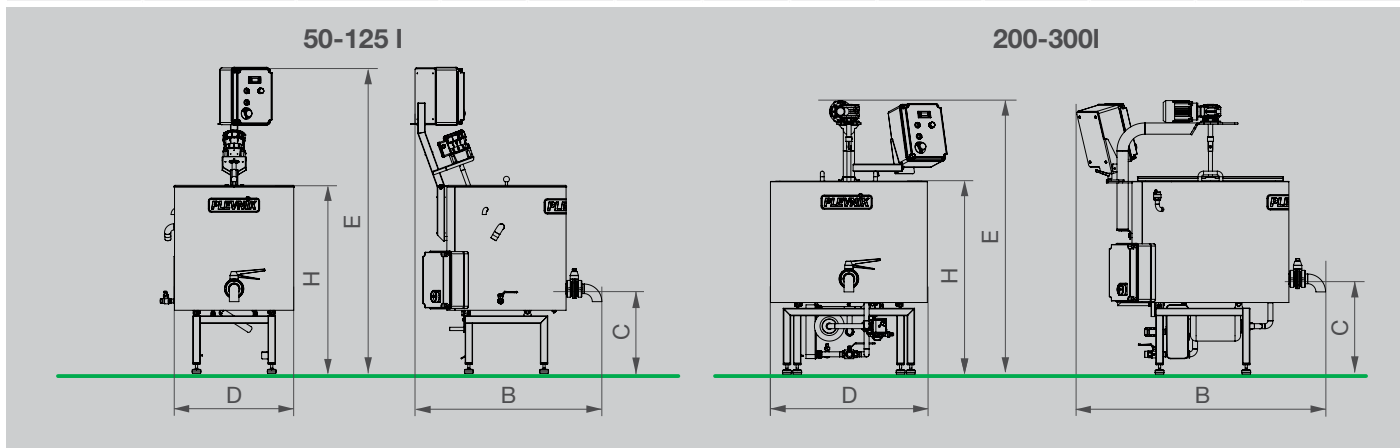
Dvostopenjsko hlajenje

Omogoča prihranek (energije) ledne vode, ker se za hlajenje od višjih temperatur (100-20°C) uporablja hladna voda iz vodovodnega obtoka. Za hlajenje 20-4°C pa ledna voda.



Tehnični podatki

Tip	Grelna moč (kW)		Dimenzije (mm)					Priključki za hladilno vodo EL (vhod/izhod)	Priključki za hladilno vodo EW (vhod/izhod)	Priključki za vročo vodo za EW (vhod/izhod)	Teža (kg)	Iztok Dimenzija
	Električni grelci* za izvedbo: EL	Električni grelci* za izvedbo: EW	B	C	D	E	H					
	SK Classic 50	4	/	935	500	540	1530					
SK Classic 125	6	/	1040	435	650	1670	1025	1/2"/ 1"	/	/	82	DN50
SK Classic 200	12	12	1290	485	845	1470	1060	1/2"/ 3/4"	1/2" DN25	1" / 1"	138	DN65
SK Classic 300	15	15	1260	470	980	1475	1050	3/4"/ 3/4"	3/4" DN25	1" / 1"	170	DN65



Priključna moč 400V 3N 50Hz 4-15 kW. Končna nazivna moč naprave (GRELNA MOČ + 0,5kW).
Možnost prilagoditve na druge elektro parametre (60Hz ...) - po povpraševanju





SK CLASSIC SI 27 03 2023

Celovite rešitve za sirarsko-mlekarsko proizvodnjo



Proizvodi Plevnik v službi uporabnika

Vse naprave Plevnik so uporabniku in okolju prijazne ter energetske varčne. Načrtovane in izdelane so za dolgoročno uporabo.

Več informacij



Svetovanje



Obisk



Projektiranje



Proizvodnja



Montaža in zagon

V procesu nenehnih izboljšav si pridružujemo pravico do tehničnih in oblikovnih sprememb brez predhodne najave.

PLEVNIK

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

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



www.plevnik.si

Ustvarjamo
srečne zgodbe
podeželja.