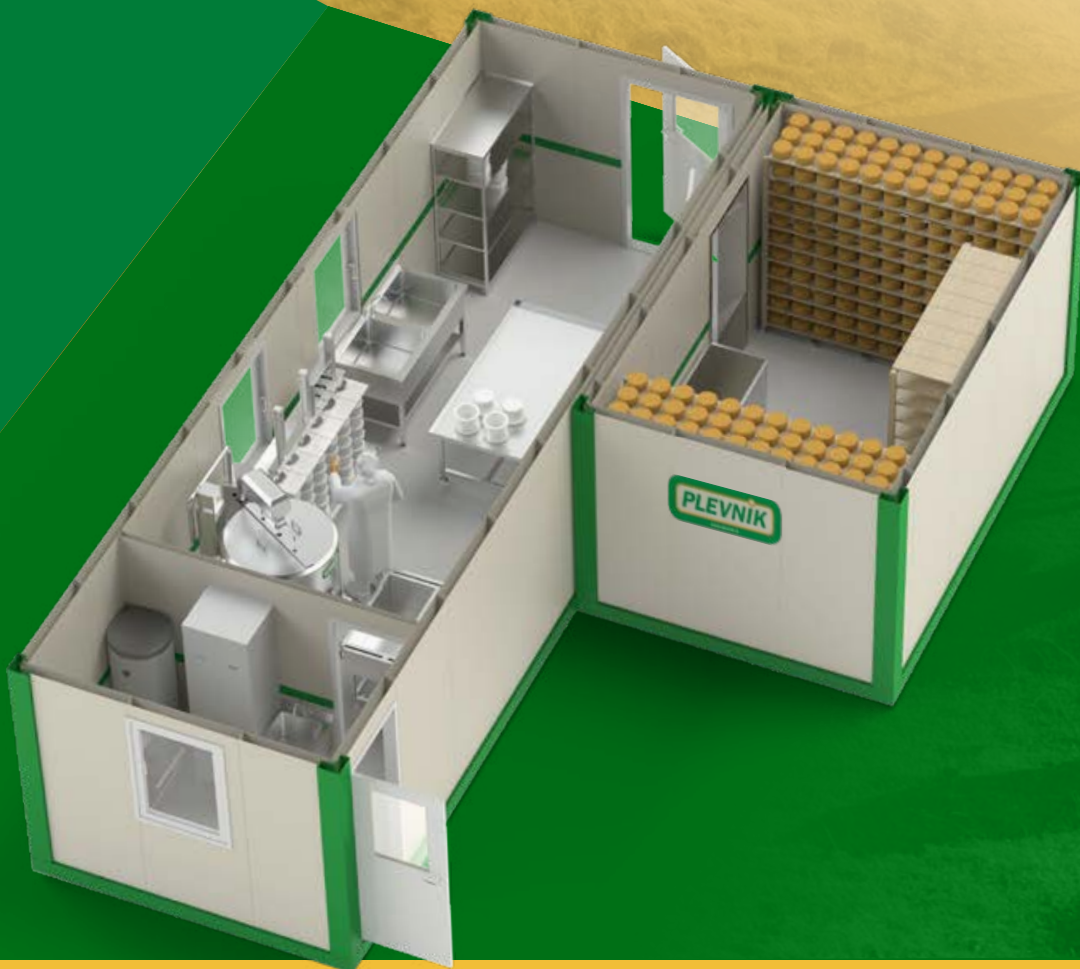


Eine Molkerei  
schnell und leicht  
in Betrieb setzen



# SCHLÜSSELFERTIGE MOLKEREIEN

SMMO 100-500



Mehrwert für Milch.

# Schlüsselfertige Molkereien

## SMMO 100-500






Mehrwert für Milch.

PLEVNIK

Schneller und einfacher zu Ihrer eigenen Molkerei



3 Nötige Versorgungsanschlüsse:

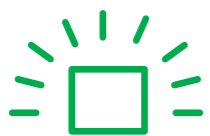
-  Strom
-  Wasser
-  Abfluss

### VORTEILE



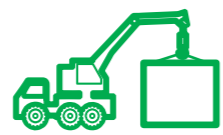
**1 Schnellere Lösung, geringere Investition.**

Von der Bestellung bis zur Produktion - in kürzester Zeit. Erhalten Sie die Genehmigungen von Behörden\* auf einfachere Art und **beschleunigen Sie den Konstruktionsprozess bis ums 20-fache** für weniger Geld.



**2 Voll ausgestattet für professionelle Arbeit**

3D-Darstellung des Ausrüstungslayouts für die effizienteste Produktion. Die Anlagen und Ausrüstung genügen den höchsten Hygienestandards (HACCP) der Milchindustrie.



**3 Schnelle und einfache Inbetriebnahme**

Eine Molkerei kann **innerhalb eines Tages** in Betrieb gesetzt werden, wenn das Fundament steht; es wird lediglich ein einfacher Unterbau oder eine Plattform benötigt. Nötige Versorgungsanschlüsse: **Strom, Wasser und Abfluss.**



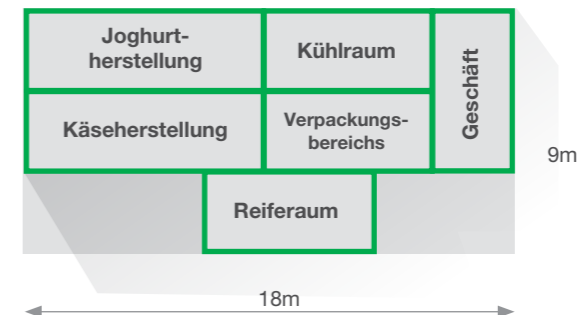
**4 Know-how und Erfahrung aus einer 30-jährigen Tradition**

Qualitativ hochwertige und effiziente Ausrüstung, da wir Experten für Milchverarbeitungsausrüstung sind. Die Entwicklung der Ausrüstung basiert auf dem Feedback und den Erfahrungen unserer Benutzer aus der ganzen Welt.



**5 Erweiterung durch modulare Optionen**

Wenn ihr Geschäft wächst und Sie mehr Platz benötigen, bestellen Sie einfach zusätzliche Module. Zum Beispiel: größerer Lager, Kühlraum – wählen Sie einfach das zusätzliche Modul aus, bestellen Sie es und wir liefern es so schnell wie möglich.\*



Erwartete Lebensdauer einer schlüsselfertigen Molkerei: **mindestens 20 Jahre** (bei entsprechender Instandhaltung)



Plevnik-Produkte – im Dienste des Benutzers



All unsere Geräte sind benutzer- und umweltfreundlich sowie energiesparend. Sie wurden für den langfristigen Gebrauch entwickelt und hergestellt.

\* je nach Land

# SMMO100

MOLKEREI | 100 Liter Milch/Charge

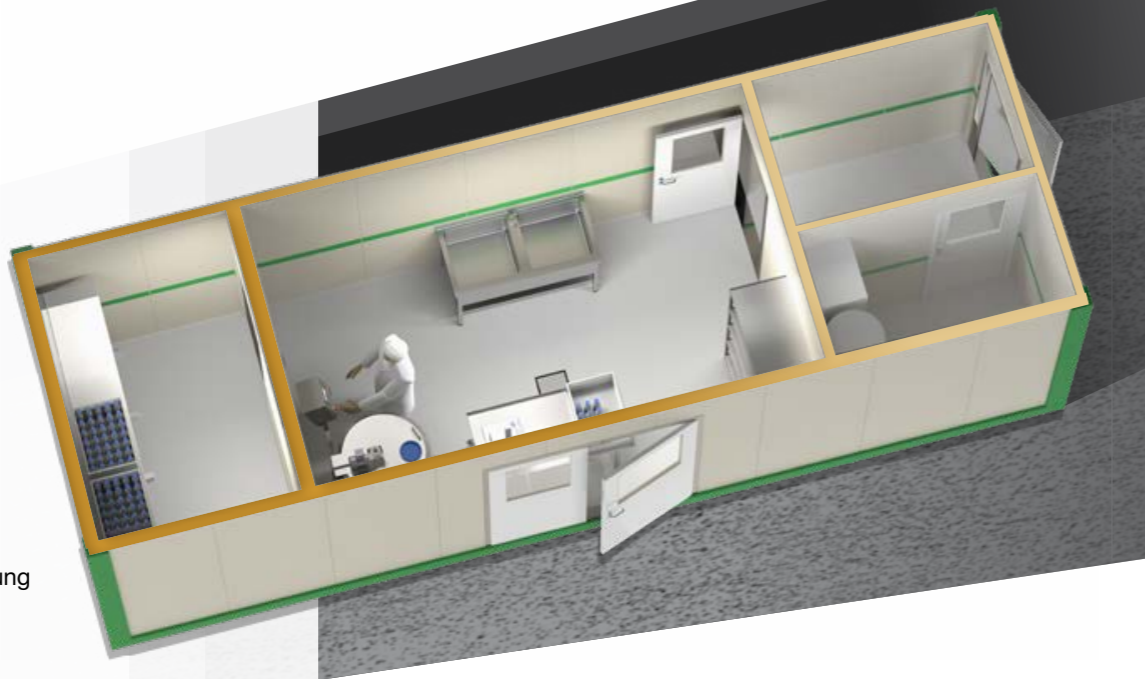
25m<sup>2</sup>



## Joghurt: flüssig, fest, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt usw. Frischkäse Butter

Für erfahrene Benutzer:

- **Pasteurierer** – automatische Steuerung und Temperaturregelung
- Erhitzung bis auf **100 °C**
- Spezialisiert **auf die Pasteurisierung von Milch**, die Herstellung von Joghurt, Grillkäse, Quark und Frischkäse usw. (Käsetisch, Käseregal)
- **Ein Kühlraum** für die Lagerung verschiedener Endprodukte (Joghurt, Quark, Milch usw.)



### AUSRÜSTUNG FÜR VERSCHIEDENE MOLKEREIPRODUKTE

#### JOGHURT:



Empfohlen!



Pasteurisor PH100  
Joghurt-Rührer  
Reduziert den Ausfluss  
DN50/25



Käsetisch SM-147



Regal mit  
perforierten Bret-  
tern

#### JUNGER KÄSE



Manuelle Harfen



Perforierte  
Abtropfflächen



Einteilige  
Form 0,3 kg



Salzwanne  
BS-50

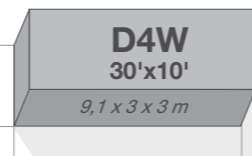
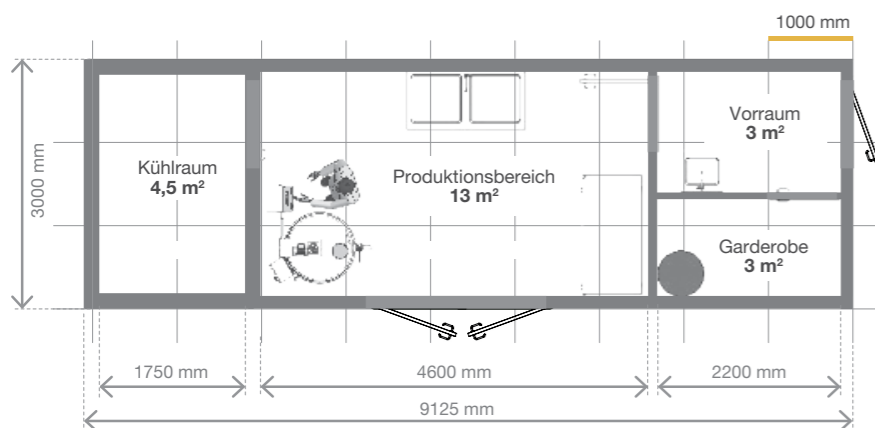
#### BUTTER



Separator  
315



Buttermaschine  
PJ-13



Nötige Versorgungsanschlüsse:



### ZUSATZAUSRÜSTUNG FÜR DEN CONTAINER



Spülbecken – doppelt



Professioneller Aufsatz  
mit Dusche



2 Spülbecken -  
freihändig



Eine Wandöffnung  
für die Milch



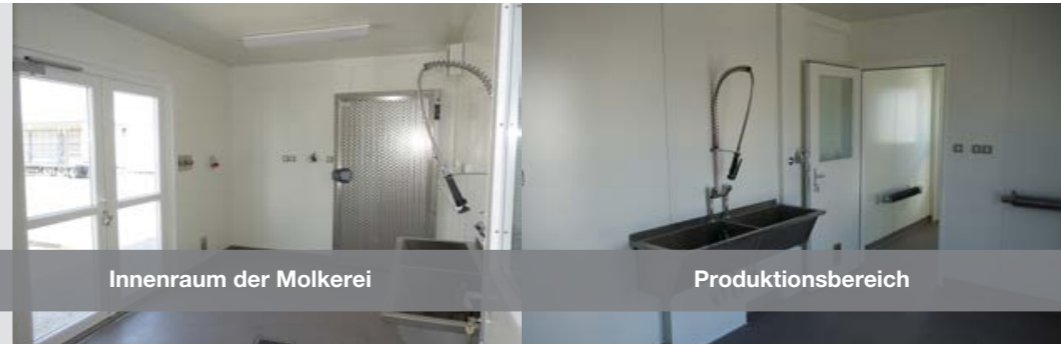
Temperaturregelungs-  
system

# SMMO300Advanced

MOLKEREI | 300 Liter Milch/Charge



32m<sup>2</sup>



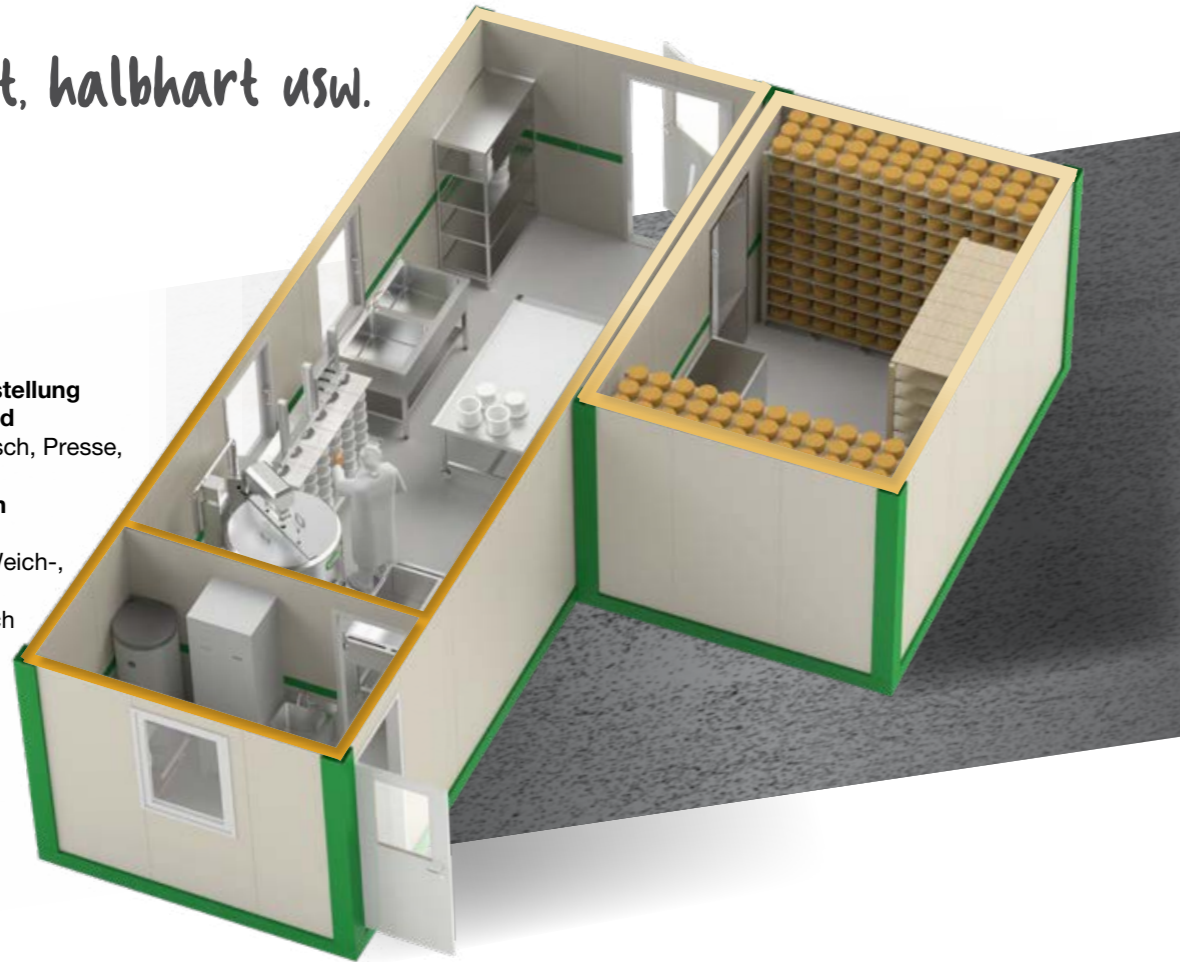
Innenraum der Molkerei



Reiferaum

## Käse: Hart, halbhart usw.

- Für erfahrene Benutzer:
- **SKH Käsekessel** - Automatische Temperaturregelung
- Erhitzung bis auf **90 °C**
- **Spezialisiert auf die Herstellung aller Arten von Hart- und Halbhartkäse** (Abtropftisch, Presse, Käsetisch, Salzwanne)
- **Maschinelles Schneiden des Koagulums:** für die Herstellung von Weich-, Halbhart- und Hartkäse.
- Der **Reiferaum** eignet sich für die Reifung aller Käsearten
- Unterschiedliche Optionen für die Herstellung von Joghurt, Butter usw.



### AUSRÜSTUNG FÜR VERSCHIEDENE MOLKEREIPRODUKTE

Empfohlen!

#### HALBHARTKÄSE



Käsekessel SKH 300 EL Pro



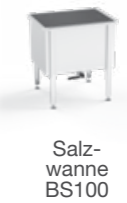
Pneumatische Käsepresse mit Abtropffunktion POS-50



Käsetisch SM-147



Zweiteilige Form 1 kg



Salzwanne BS100



Milchpumpe JUNIOR (DN40, 58 l/min)

#### JOGHURT



Zentraler Z-Rührer für den SKJ Käsekessel



+ Reduziert den Ausfluss DN50/25

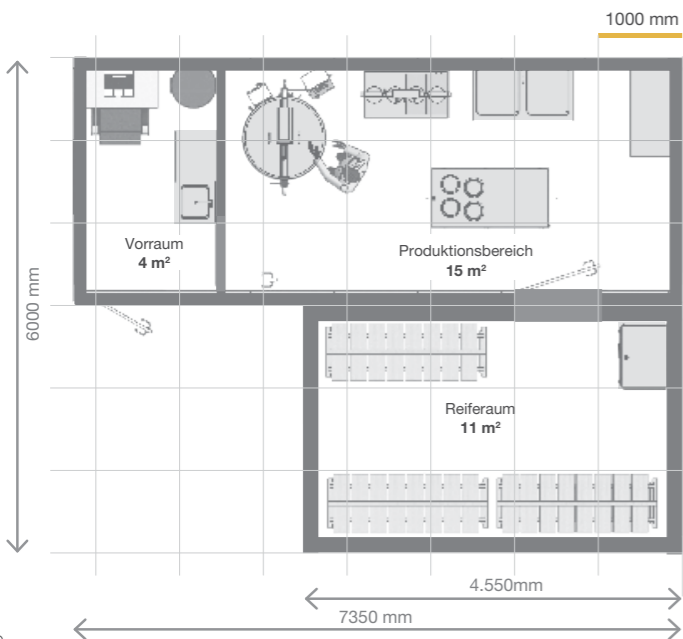
#### BUTTER



Separator 315



Buttermaschine PJ-13



**D3W**  
24'x10'  
7,3 x 3 x 3 m

+

**M1W**  
15'x10'  
4,6 x 3 x 3 m

Nötige Versorgungsanschlüsse:



### ZUSATZAUSRÜSTUNG FÜR DEN CONTAINER



Spülbecken – doppelt



Professioneller Aufsatz mit Dusche



2 Spülbecken - freihändig



Eine Wandöffnung für die Milch

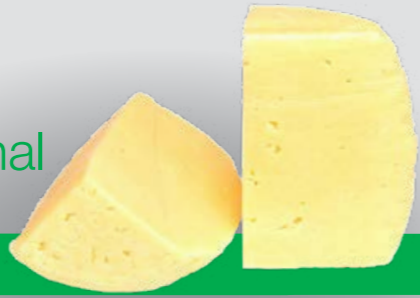


Temperatur- und Feuchtigkeitsregelungssystem im Reiferaum

# SMMO500 Professional

MOLKEREI | 500 Liter Milch/Charge

50m<sup>2</sup>



Außenbereich der Molkerei



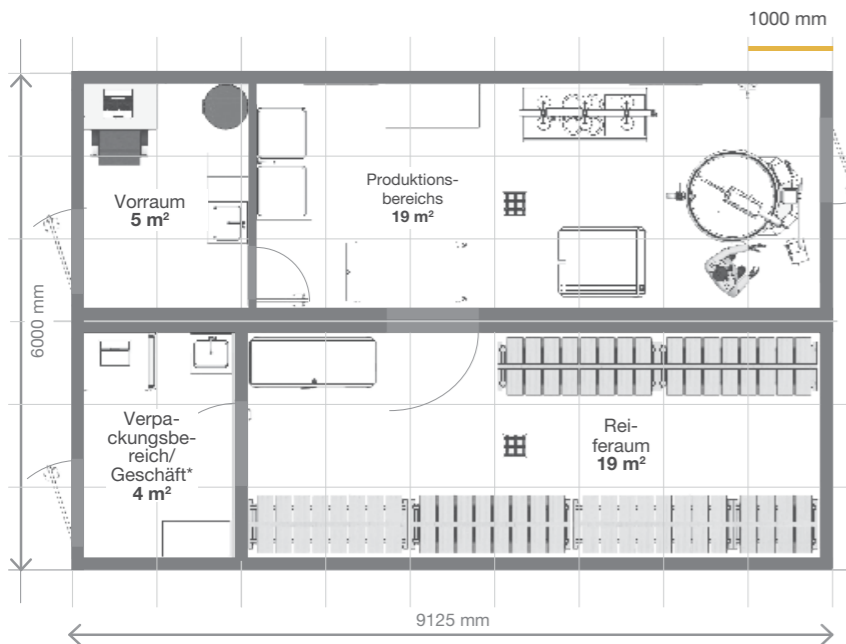
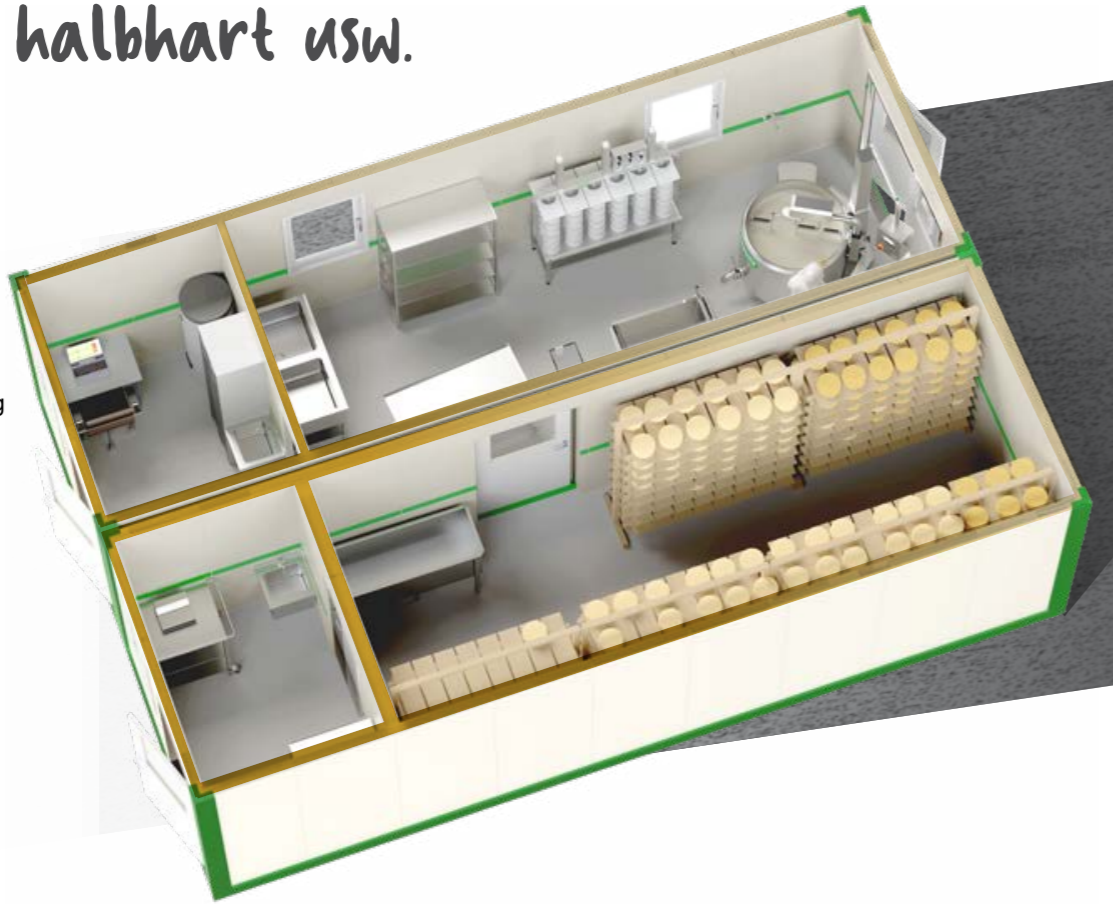
Produktionsbereich



Reiferaum

## Käse: Hart, halbhart usw.

- Für professionelle Benutzer
- **SKH Käsekessel** - automatische Steuerung und Temperaturregelung
- Erhitzung bis auf **100 °C**.
- **Maschinelles Schneiden des Koagulums**: für die Herstellung von Weich-, Halbhart- und Hartkäse.
- Der **Reiferaum** eignet sich für die Reifung aller Käsearten
- **Das Ladenmodul** (Zusatz-ausrüstung) ermöglicht einen schnellen und direkten Verkauf der Molkereiprodukte.



**D4W**  
30'x10'  
9,1 x 3 x 3 m

+

**M4W**  
30'x10'  
9,1 x 3 x 3 m

Nötige Versorgungsanschlüsse:



## AUSRÜSTUNG FÜR VERSCHIEDENE MOLKEREIPRODUKTE

Empfohlen!

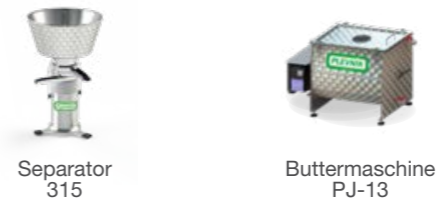
### HALBHARTKÄSE



### JOGHURT



### BUTTER



## ZUSATZAUSRÜSTUNG FÜR DEN CONTAINER



# SMMO500Premium

MOLKEREI | 500 Liter Milch/Charge

50m<sup>2</sup>



Außenbereich der Molkerei



Produktionsbereich

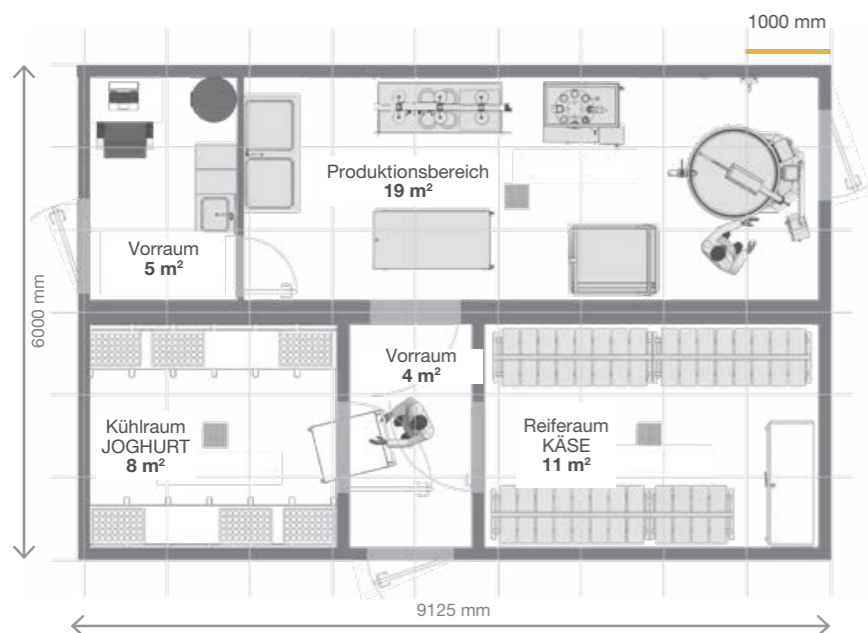
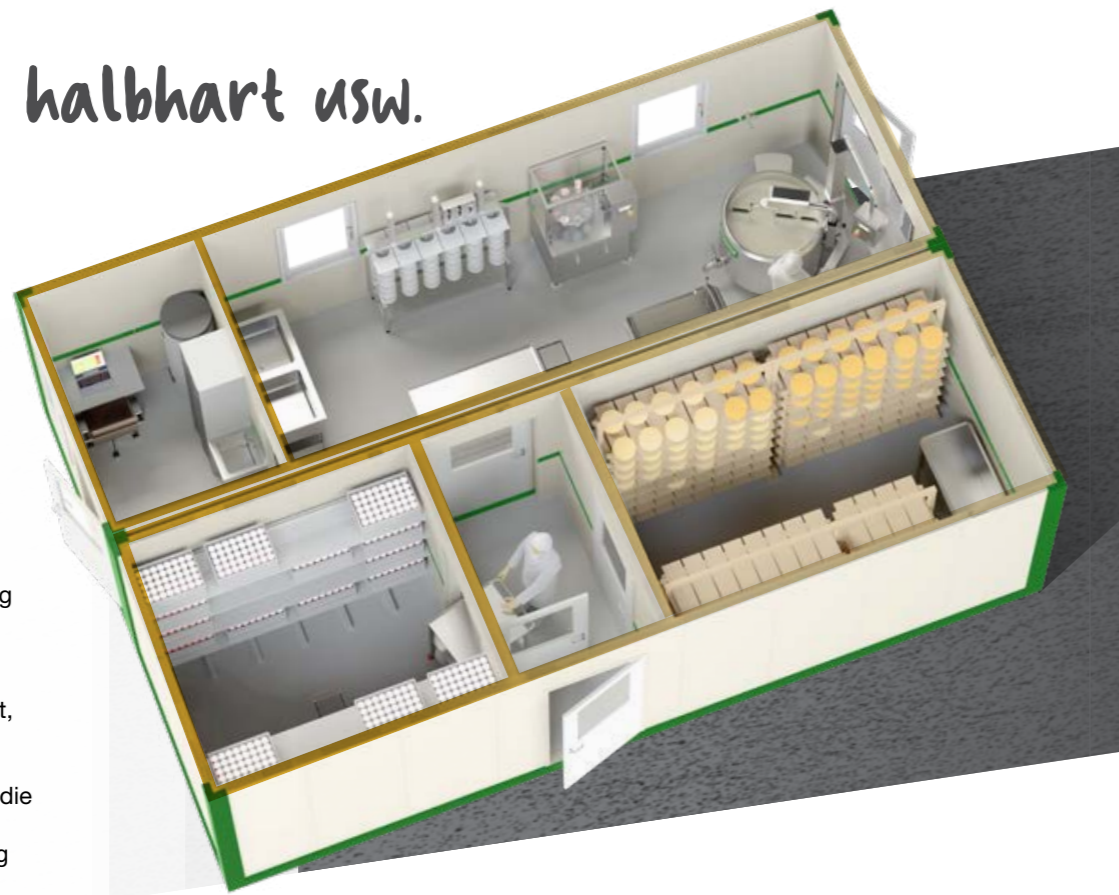


Kühlraum

## Käse: Hart, halbhart usw. Joghurt

Für professionelle Benutzer und ein breites Spektrum an Molkereierzeugnissen

- **Käsekessel SKH** - Automatische Steuerung und Temperaturregelung
- Erhitzung bis auf 100 °C.
- **Maschinelles Schneiden des Koagulums**: für die Herstellung von Weich-, Halbhart- und Hartkäse.
- **Zentraler Z-Rührer** für die Herstellung von Joghurt, pasteurisierter Milch, Ricotta usw.
- Der **Reiferaum** eignet sich für die Reifung aller Käsearten
- **Ein Kühlraum** für die Lagerung verschiedener Endprodukte (Joghurt, Quark, Milch usw.)



**D4W**

30'x10'

9,1 x 3 x 3 m

+

**M4W**

30'x10'

9,1 x 3 x 3 m

Nötige Versorgungsanschlüsse:



### AUSRÜSTUNG FÜR VERSCHIEDENE MOLKEREIPRODUKTE

#### HALBHARTKÄSE



Empfohlen!



Käsekessel SKH 500 EL Pro  
Hubvorrichtung  
Rührschaufeln  
Ausfluss DN80  
Abtropffläche



Pneumatische Käse-  
presse mit Abtropf-  
funktion POS-50



Käsetisch SM-147



Zweiteilige Form 2 kg



Salzwanne BS100



Milch-  
pumpe JUNIOR  
(DN40, 58 l/min)

#### JOGHURT



Priporočamo!



Zentraler Z-Rührer  
Für SKH Käsekessel



+ Reduziert  
den Ausfluss  
DN50/25



Abfüll-  
gerät PN 500 CS

#### BUTTER



Separator 600



Buttermaschine PJ-25

### ZUSATZAUSRÜSTUNG FÜR DEN CONTAINER



Spülbecken – doppelt



Professioneller Aufsatz  
mit Dusche



2 Spülbecken -  
freihändig



Eine Wandöffnung  
für die Milch



Temperatur- und  
Feuchtigkeitsregelungs-  
system im  
Reiferaum

# CONTAINERMODULE

## MOLKEREI

# D

**Empfohlen!**

Modell	Abmessungen (m)	Nettofläche (m²)
<b>D3</b> 24'x8'	7,3 x 2,4 x 3 m	16 m²
<b>D3W</b> 24'x10'	7,3 x 3 x 3 m	20 m²
<b>D4</b> 30'x8'	9,1 x 2,4 x 3 m	20 m²
<b>D4W</b> 30'x10'	9,1 x 3 x 3 m	25 m²

Maximale Schneelast	1 kN/m²
Maximale Bodenbelastung	5 kN/m²
Maximale Deckenbelastung	0 kN/m²
Maximale Windbelastung	0,5 kN/m²



1m²

B = breitere Version  
GRUNDRISS  
(Draufsicht)

## KÜHLRAUM/ REIFERAUM

# M

Modell	Abmessungen (m)	Nettofläche (m²)
<b>M1</b> 15'x8'	4,6 x 2,4 x 3 m	9 m²
<b>M1W</b> 15'x10'	4,6 x 3 x 3 m	12 m²
<b>M2</b> 20'x8'	6,1 x 2,4 x 3 m	12 m²
<b>M2W</b> 20'x10'	6,1 x 3 x 3 m	16 m²
<b>M3</b> 24'x8'	7,3 x 2,4 x 3 m	15 m²
<b>M3W</b> 24'x10'	7,3 x 3 x 3 m	19 m²
<b>M4</b> 30'x8'	9,1 x 2,4 x 3 m	18 m²
<b>M4W</b> 30'x10'	9,1 x 3 x 3 m	24 m²

Maximale Schneelast	1 kN/m²
Maximale Bodenbelastung	5 kN/m²
Maximale Deckenbelastung	0 kN/m²
Maximale Windbelastung	0,5 kN/m²



1m²

B = breitere Version  
GRUNDRISS  
(Draufsicht)



# Individuelle maßgeschneiderte Lösungen

32 m²  
D3W 30'x10'  
M1W 15'x10'

50 m²  
M4W 30'x10'  
D4W 30'x10'

75 m²  
D4W 30'x10'  
M4W 30'x10'

100 m²  
M4W 30'x10'  
D4W 30'x10'

Geschäft 1

Wir empfehlen das zusätzliche Ladenmodul, das den direkten Verkauf der Molkereiprodukte ermöglicht.

## AUSSEN-RAHMEN UND PANEELE

Ihre Molkerei kann in attraktiven Farben, mit Bildern oder Holz erstrahlen.

Sie können die glatten Außenflächen des Containers für Werbung nutzen. So können Sie sowohl den Verkauf Ihrer Produkte fördern, als auch Werbung für Ihre Milchproduktmarke machen.

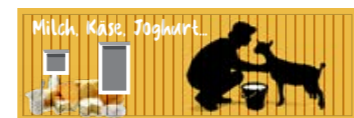
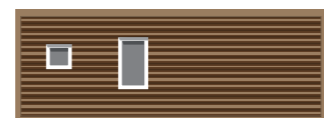
Optionale Farbauswahl



Optionale Werbeaufkleber



Optionale Holzfassade



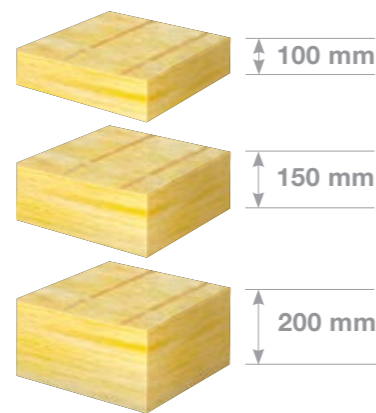
(Die Abbildung dient nur zur Orientierung)

## ISOLIERUNG

Sparen Sie mit guter Isolierung Energie

Ein energieeffizienter Container beginnt mit gut isolierten Oberflächen.

Isolierung mit Steinwolle



**WÄNDE:**

100 mm,  $U=0.39 \text{ W/m}^2\text{K}$   
Alle Innenflächen werden von lebensmittelechten Metallblechen geschützt

**BODEN:**

150 mm,  $U=0.24 \text{ W/m}^2\text{K}$   
Alle Innenflächen werden von lebensmittelechten Metallblechen geschützt

**DECKE:**

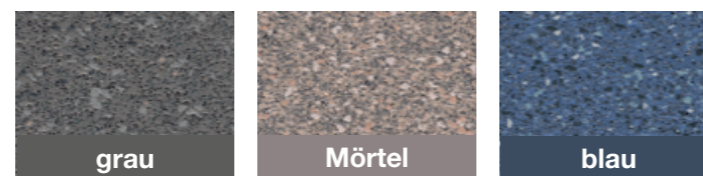
200 mm,  $U=0.20 \text{ W/m}^2\text{K}$   
Alle Innenflächen werden von lebensmittelechten Metallblechen geschützt

## BODENBELAG:

Die optimale Lösung für ein Arbeiten in Räumen mit hohem Feuchtigkeitsanteil und für eine problemlose Reinigung

Bodenbelag für die professionelle Nutzung, beständig, rutschfest, reinigungsmittelbeständig (optionale Farbauswahl)

Kunststoff – waschbarer Bodenbelag



## TÜR

Robuste Tür, isoliert, feuchtigkeits- und temperaturbeständig

Professionelle Nutzung, beständig, rutschfest, reinigungsmittelbeständig (optionale Farbauswahl)

Einzel- und Doppeltür

- Rahmen und Paneele aus gefärbtem Aluminium,
- Zylinderschloss,
- Plattenisolierung mit 40 mm dickem Styroschaum,  $U=1,8 \text{ W/m}^2\text{K}$ .
- Isolierverglasung  $U=1,6 \text{ W/m}^2\text{K}$ .



Türbezeichnung und Abmessungen [mm]

Einzeltür	705 × 2060
Einzeltür	805 × 2060
Einzeltür	905 × 2060
Einzeltür	1005 × 2060
Einzeltür	1110 × 2060
Doppeltür	1805 × 2060
Doppeltür	1975 × 2060

## KÜHL-RAUM-TÜR

Gute Türisolierung – geringer Temperaturverlust

Standardtür für stark gekühlte Räume und geringen Temperaturverlust

Türbezeichnung und Abmessungen [mm]

Einzeltür Kühlraum	1100 × 2100
Doppeltür Kühlraum	2000 × 2100
Schiebetür Kühlraum	1000 × 2100

Einfache und doppelte INOX-Tür

- Rahmen und Türverkleidung aus Edelstahl,
- Zylinderschloss,
- Plattenisolierung mit geschäumtem Polyurethan,  $U=0,9 \text{ W/m}^2\text{K}$ .



## FENSTER

Natürliches Licht, isoliert

Ein energieeffizienter Container und angenehmes Arbeiten bei natürlichem Licht

PVC-Einzelfenster mit Rollos und Insektenschutzgitter  
Doppelverglasung  $U_w=1,6 \text{ W/m}^2\text{K}$



OPTIONAL:  
Größere Abmessungen oder Dreifachverglasung auf Anfrage

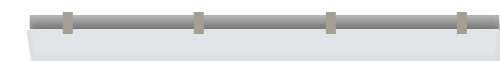
Türbezeichnung und Abmessungen [mm]

Einzelfenster	880 × 1370
---------------	------------

## ELEKTRISCHE ELEMENTE

Geringer Energieverbrauch, lange Lebensdauer

LED-LEUCHTEN  
IP55



Für feuchte Räume

SCHALTER UND STECKDOSEN  
IP55



## HEIZUNG

Geeignet für feuchte Räume (IP67), einfache Reinigung, integrierter Thermostat

ELEKTRISCHE HEIZKÖRPER



## BELÜFTUNG

Leistungsstarkes Gebläse mit Feuchtigkeitssensor und Timer

LUFTABSAUGUNG







**Spülbecken**

Spülbecken - freihändig  
450 x 450 mm



Spülbecken - doppelt  
1400 x 600 mm



Spülbecken - einfach mit Speicherbereich  
1400 x 600 mm



Spülbecken - doppelt mit Speicherbereich  
2000 x 600 mm



**WASSERHAHN**

Professioneller Wasserhahn mit Brause



**ROHRE**

Rohr auf einer Spule



**SCHUHPUTZGERÄT**

Verhindert, dass Schmutz und Krankheitserreger in den Raum gelangen.



**EINE LEITUNG DURCH DIE WAND FÜR DIE MILCH**  
DN 25 / 32 / 40

Ermöglicht den Rohstoffen ein problemloses Durchdringen der Wände, mit geringerem Energieverbrauch im Vergleich zu alternativen Lösungen (offene Tür, Fenster für Rohrleitungen).



**KÜHLEINHEIT**

Kühlung des Kühlraums  
Kühlung des Produktionsbereichs



**REIFERAUM-SYSTEM**

Aufrechterhaltung von Temperatur und Feuchtigkeit im Reiferaum



**Ausrüstung für die Herstellung von Joghurt, Käse, Quark, pasteurisierter Milch usw.**

Pasteurisateur P



Pasteurisatoren mit Kühleinheit PH - Monoblock



Pasteurisateur mit Heiz-/ Kühleinheit PH



Plattenpasteur PP



**Ausrüstung für die Herstellung von Käse, Quark, Ricotta, Joghurt, pasteurisierter Milch usw.**

Käsekessel SKH



Käsekessel mit kupferner Innenfläche SKH Cu



Käsekessel mit Kühl-/ Heizeinheit SKH-H



Käsekessel Mini SKM



**Ausrüstung für die Butterherstellung**



Für die Entrahmung der Milch  
Separator SP

Für eine effiziente Butterherstellung  
Buttermaschine für die Butterherstellung PJ



SONSTIGE MOLKEREIAUSRÜSTUNG

Vorpresse



Käsetische



Käsepressen



Presse mit Abtropffunktion



Käseteiler



Käsewäscher



# PLEVNIK CONTAINERLÖSUNGEN

Die eingesetzten Bauteile anerkannter europäischer Hersteller sichern eine **beständige, stabile und zuverlässige Qualität.**



ZUVERLÄSSIGE QUALITÄT

Lebensmitteltechnische Metallbleche im Einklang mit den Standards

INOX-Tür für den Kühlraum - qualitativ hochwertige und energiesparende

LED-Beleuchtung - geringerer Energieverbrauch und mehr Licht



Isolierung 100 mm

Reiferaum (Temperatur- und Feuchtigkeitsregelung)

Isolierung 150 mm

Bodenisolierung Ultima - geeignet für feuchte Räume

Fenster mit Insektenschutzgitter und Rollos zum Schutz vor Insekten



Käseherstellung in der Vergangenheit.

Die Käsekessel von Plevnik verbinde ich mit einer überragenden Heiz-, Kühl- und Milchverarbeitungsleistung in allen Prozessphasen. Daraus resultiert logischerweise der beste Käse, Joghurt und Quark.

Bio-Bauernhof Kukenberger, Toni Kukenberger, Innovativer Jungbauer 2016

**TRUSTED BY THE BEST.**

Käseherstellung heute.

## Referenzen





# Komplett- lösungen für die Milch- verarbeitung



SMMO DE 18 04 2023



Mehr Informationen

## Plevnik-Produkte – im Dienste des Benutzers

All unsere Geräte sind benutzer- und umweltfreundlich sowie energiesparend. Sie wurden für den langfristigen Gebrauch entwickelt und hergestellt.



Beratung



Besuch



Planung



Produktions



Montage und Inbetriebnahme

Im Zuge einer kontinuierlichen Verbesserung behalten wir uns das Recht vor, ohne vorherige Benachrichtigung Änderungen an Technik, Design und sonstige vorzunehmen. \* Alle aufgeführten Preise dienen nur zu Informationszwecken und beinhalten nicht die Mehrwertsteuer (MwSt). Preisänderungen behalten wir uns vor. Kontaktieren Sie uns für genaue Preise. Der Preis gilt für die schlüsselfertige Molkerei (Raum) ohne die Geräte von Plevnik. Die abgebildeten Geräte zeigen die Möglichkeiten zur Herstellung verschiedener Milchprodukte bei unterschiedlichen Kapazitäten. Wir behalten uns das Recht vor, bei Fehlern ohne vorherige Ankündigung Änderungen vorzunehmen. Lieferzeit: Die Lieferzeit für Standard-Container beträgt 12-16 Wochen. Bei einer Verlängerung der Lieferzeit für Materialien behalten wir uns eine Verlängerung der Lieferzeit vor. Garantie: Die Garantie auf die Lackierung ist 5 Jahre gültig.



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

Vertreter:

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



[www.plevnik.eu/de](http://www.plevnik.eu/de)