

Production rapide
et simple de beurre
et de babeurre



BARATTE

PJ13 / 25 / 50 / 100

PLEVNIK

Ajoutez de la valeur au lait.

Baratte modernisée pour une production rapide et simple de beurre et de babeurre

→ Rapide et efficace

- 10–20 % plus rapide* pour obtenir le produit final
- malaxage de quantités même minimales de produit
- répartition uniforme du babeurre dans le beurre

→ Rendement** lors du traitement :

- 50–60 % de beurre à partir de la crème
- 5 % de beurre à partir du lait fermenté

→ Entretien et nettoyage simples

- fabriquée en AISI 304 acier de haute qualité
- traitement spéciale des surfaces intérieures et extérieures pour un nettoyage plus facile

→ Une vaste gamme de produits pouvant être fabriqués avec la baratte :

beurre, babeurre, fromage à tartiner, etc.

Équipement standard :



- 1 Les pales de brassage passant à proximité de la paroi **accélèrent le processus de 10 %***, fournissant un **malaxage efficace** même avec un remplissage minimal de la baratte et assurant une **répartition uniforme du babeurre** dans le beurre.
- 2 Un moteur électrique à vitesse réglée assure **la gestion du processus** et l'**adaptabilité** aux différents teneurs en matières grasses dans les produits.
- 3 La double chemise permet d'atteindre et de maintenir la **température optimale pour la maturation de la crème dans la cuve** (avec les barattes PJ50 et PJ100).
- 4 La baratte assure un **traitement sûr et contrôlé**. Couvercle en acrylique transparent pour les modèles PJ13 et PJ25, et un couvercle en acier inoxydable avec une vitre pour les modèles PJ50, PJ50 Basic, PJ100 et PJ100 Basic.
- 5 L'agitateur peut être démonté à l'aide d'un accessoire spécial. Cela **facilite le vidage de la cuve**.
- 6 Surfaces intérieures spécialement traitées pour un **vidage et un nettoyage de l'intérieur plus faciles**.
- 7 Le robinet de sortie permet une vidange plus rapide du babeurre et de l'eau. Cela **permet d'économiser du temps lors du rinçage du beurre**.



Vidéo

Équipement en option :

Support plus élevé et stable ou support sur roues.

Travail plus facile avec la baratte grâce à une plus grande hauteur de travail (900 mm). Déplacement simple avec le support sur roues.



Support stable pour:
PJ13, 25, 50, 100



Support sur roues pour:
PJ13, 25, 50

Mécanisme d'inclinaison

Permet l'inclinaison de la baratte pour faciliter le vidage et le lavage (vidange).



Mécanisme d'inclinaison pour:
PJ50

Processus de fabrication*



1 La crème maturée est versée dans la baratte.



2 État après 10 minutes d'agitation à grande vitesse.



3 Au bout de 20 minutes, le babeurre est sécrété et évacué par le robinet de sortie.



4 Le beurre est lavé à l'eau, jusqu'à ce que l'eau soit claire.



5 État après 25 minutes d'agitation. Le beurre est prêt.



6 Le beurre est retiré de la baratte et versé dans les moules.

Produits finaux :

→ Beurre

- contient au moins 82 % de matières grasses laitières et jusqu'à 16 % d'eau
- produit d'application générale
- contient beaucoup de graisses saturées saines et est une riche source d'acides gras et de vitamines A, D et K

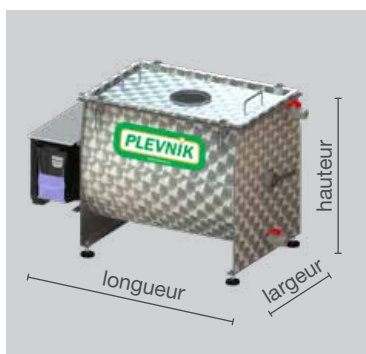


→ Babeurre

- contient jusqu'à 1 % de matières grasses du lait
- produit commercialement attractif
- riche en vitamines, protéines, potassium et calcium
- faible contenu calorique



Caractéristiques techniques :



Type	Volume maximum de crème (l)	Dimensions (mm)			Puissance du moteur (kW)	Poids de produit (kg)	Vitesse de l'agitateur (rpm)	Cote de sortie
		longueur	largeur	hauteur				
PJ13	13	630	600	420	0,5	30	60-150	1/2"
PJ25	25	765	620	540	0,7	50	45-143	3/4"
PJ50	50	920	710	615	1,5	70	38-118	1"
PJ100	100	1240	820	700	2,5	155	30-101	5/4"

*Le processus est plus rapide par rapport au modèle précédent de baratte.

** Le rendement spécifié et les processus décrits ne s'appliquent que dans des conditions optimales : température de la crème d'environ 10-13 °C et qualité de la crème appropriée. Les résultats et le temps peuvent varier.



Solutions laitières complètes



PJ FR 30 03 2022



Plus d'informations

Produits Plevnik – au service de l'utilisateur

Tous les appareils Plevnik sont conviviaux, respectueux de l'environnement et permettent d'économiser l'énergie. Ils sont conçus et fabriqués pour une utilisation à long terme.



Conseil



Visite



Planification



Production



Assemblage et
mise en marche

Dans le cadre d'améliorations constantes, nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques et de conception sans préavis.



Les spécialistes du traitement du lait.
Ensemble, nous avons fait le succès
de plus de 4000 fromageries.

Représentant :

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



www.plevnik.eu