

Enostavna banja
za obdelavo
svežega sira



KOAGULACIJSKA BANJA

KB210-500

KB Koagulacijska banja

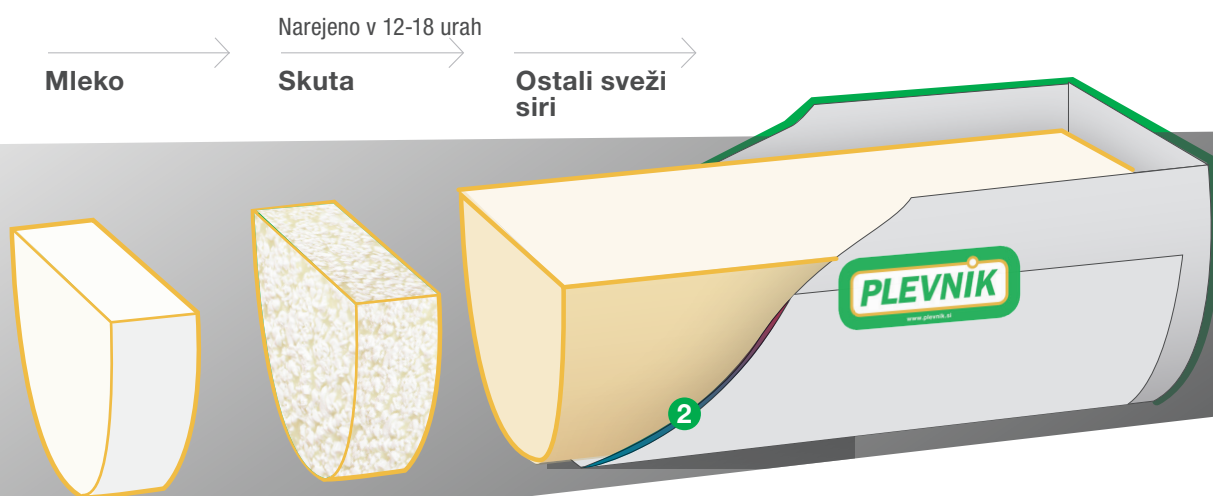
OD MLEKA DO SKUTE, MLADEGA SIRA IN OSTALIH SVEŽIH SIROV

Koagulacijska banja KB je namenjena za proizvodnjo koaguliranih izdelkov kot so **skuta**, **mladi sir** in ostali **mehki siri siri**.

Koagulacijska banja **KB 210** omogoča obdelavo mleka od 60 do 210 litrov.

Koagulacijska banja **KB 500** nastopa v štirih izvedbah z možnostmi gretja/hlajenja in nagibanja, ter omogoča obdelavo mleka od 150 do 500 litrov.

Banje so izdelane iz nerjavečega jekla W.Nr.1.4301 (AISI 304), primerne za uporabo v prehrabeni industriji. Za enostavno premikanje po sirarni so vse koagulacijske banje Plevnik standardno opremljene s **1 kolesi**.

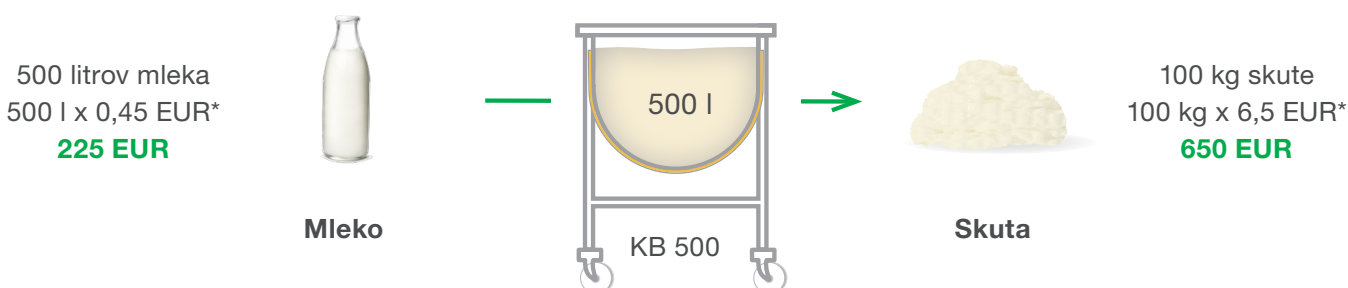


Koagulacija lahko traja 30 minut ali čez noč, odvisno od recepta. Recepti z večjo količino sirišča in krašim časom koagulacije običajno veljajo za trše sire, medtem ko tisti, ki uporabljajo manj sirišča in daljši čas koagulacije, pridelujejo mehkejše sire.

Koagulacijska banja omogoča ugoden način povečave kapacitete in učinkovitost sirarne. Ob uporabi koagulacijske banje imate možnost sirarski kotel ali pasterizator uporabljati za druge izdelke, kot so pasterizirano mleko, različne vrste sira, jogurta...

Naložba v koagulacijsko banjo je približno 4-krat manjša kot v sirarski kotel.

Hitra povrnitev nakupa



Samo približno 8 sarž je potrebnih, da se povrne vrednost investicije!

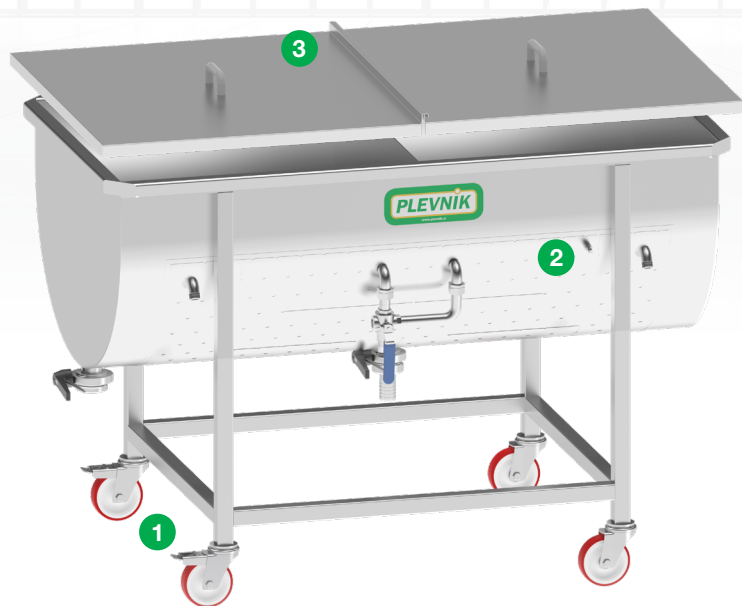
Koagulacijska banja

KB210-500

Za proizvodnjo skute je **zelo pomembno vzdrževanje temperature**. V vseh letnih časih **2** dvojni plašč za izmenjavo toplote zagotavlja konstantno temperaturo v banji. Prav tako priporočamo pokrov **3*** za KB210 ali dvodelni pokrov* za KB 500.

Rezanje sirne mase poteka ročno **4** s pomočjo ročne harfe* in **5** polkrožne sirarske harfe*, ki je posebej prilagojena polkrožni obliki koagulacijske banje, kar vam omogoča natančen vzdolžni rez koagulirane mase.

Fiksni prekat* **6** za KB 500, omogoča sočasno obdelavo dveh različnih sarž ali receptov po 250 litrov ali obdelavo le polovice običajnega volumna (75 - 250 l), s čimer se lahko prilagodi povpraševanju na trgu ali volumnu mleka na kmetiji.



*Dodatna oprema

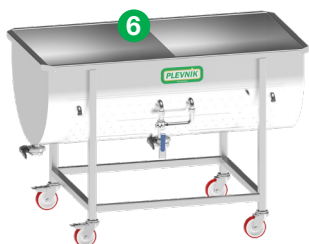
Koagulacijska banja z nagibnim mehanizmom

KBN500

Verzija KBN 500 z nagibnim mehanizmom **7** omogoča enostavno praznenje banje, bolj ergonomično delo in čiščenje. Nagibni mehanizem deluje s pomočjo dveh pnevmatskih cilindrov, ki sta nameščena na straneh banje. Dvigovanje in spuščanje se regulira s pomočjo ročnega pnevmatskega ventila. Potrebna je povezava s komprimiranim zrakom (8 barov).

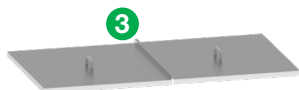


Dodatna oprema:



Prekat

Omogoča obdelavo polovične ali polne količine mleka.



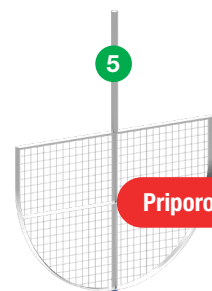
Dvodelni pokrov

Pokrov pomaga pri ohranjanju toplote in ohranjanju mikrobiološke varnosti.



Vertikalna sirarska harfa

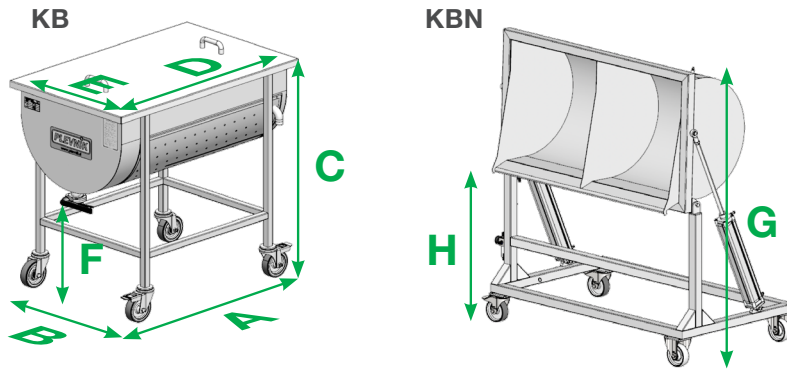
je široko oblikovana z dvema ročajema za ergonomsko križno rezanje.



Polkrožna sirarska harfa

Omogoča hitro, enakomerno in učinkovito rezanje vzdolž koagulacijske banje, kar omogoča boljši izkoristek sirne mase in višjo kakovost - bolj homogeni izdelki.

Tehniške specifikacije



	DIMENZIJE [mm]								PRIKLJUČKI			OPCIJE		CAPACITY		TEŽA [kg]	Priklučki za stisnjen zrak [bar]
	A	B	C	D	E	F	G	H	Vstop grelne vode	Izstop grelne vode	Ventil za odtok	Nagibni mehanizem	Dvojni plašč	Min. količina mleka [L]	Max. količina mleka [L]		
KB 210	1075	710	1010	1000	600	490	/	/	3/4	3/4	DN40	/	●	60	210	70	/
KB 500 Basic	1580	925	1095	1500	800	450	/	/	/	/	DN50	/	/	150	500	115	/
KB 500	1580	925	1095	1500	800	450	/	/	3/4	3/4	DN50	/	●	150	500	125	/
KBN 500 Basic	1800	1045	1295	1500	800	/	1960	1030	/	/	/	●	/	150	500	180	8
KBN 500	1800	1045	1295	1500	800	/	1960	1030	3/4	3/4	/	●	●	150	500	190	8

● vključeno / ni na voljo



KB SI 23 08 2023

Celovite rešitve za sirarsko-mlekarsko proizvodnjo



SVETOVANJE



OBISK



PROJEKTIRANJE



PROIZVODNJA



MONTAŽA IN ZAGON

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



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

Zastopnik:

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

Ustvarjamo srečne zgodbe podeželja.