

Ein einfaches
Koagulationsbehälter
zur Verarbeitung von
Frischkäse



KOAGULATIONSBEHÄLTER

KB210-500

KBN500



Mehrwert für Milch.

Koagulationsbehälter KB

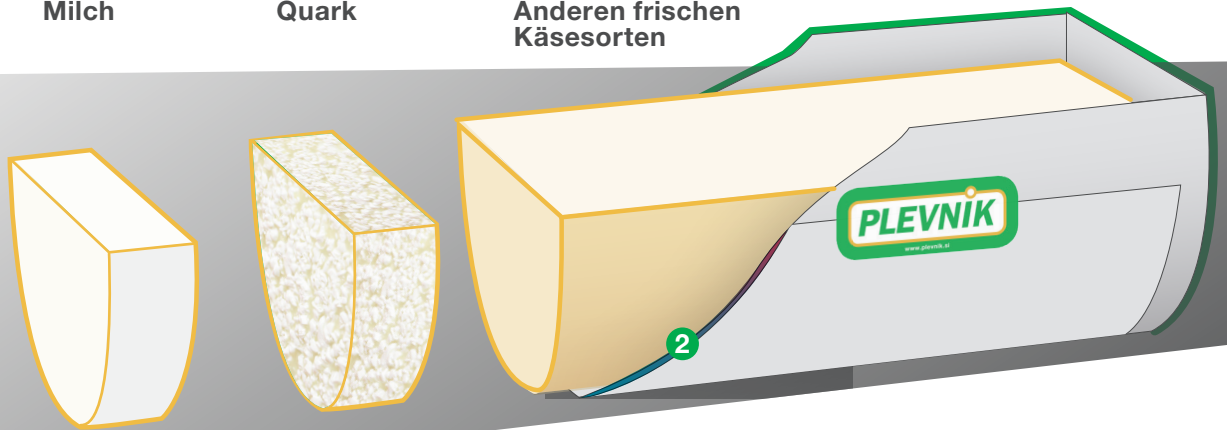
VON MILCH ZU QUARK, FRISCHKÄSE UND ANDEREN FRISCHEN KÄSESORTEN

Der Koagulationsbehälter KB ist für die Herstellung von koagulierten Produkten wie **Quark**, **Friskhäse** und **anderen weichen Käsesorten** vorgesehen.

Koagulationsbehälter **KB 210** ermöglicht die Verarbeitung von Milch von 60 bis 210 Litern.

Koagulationsbehälter **KB 500** ist in vier Ausführungen mit Heiz- / Kühl- und Kippoptionen erhältlich und ermöglicht die Verarbeitung von Milch von 150 bis 500 Litern.

Die Wanne ist aus Edelstahl W.Nr.1.4301 (AISI 304) gefertigt, der für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie geeignet ist. Für eine einfache Bewegung in der Käserei sind alle Koagulationsbehälter von Plevnik standardmäßig mit **1 Rädern** ausgestattet.

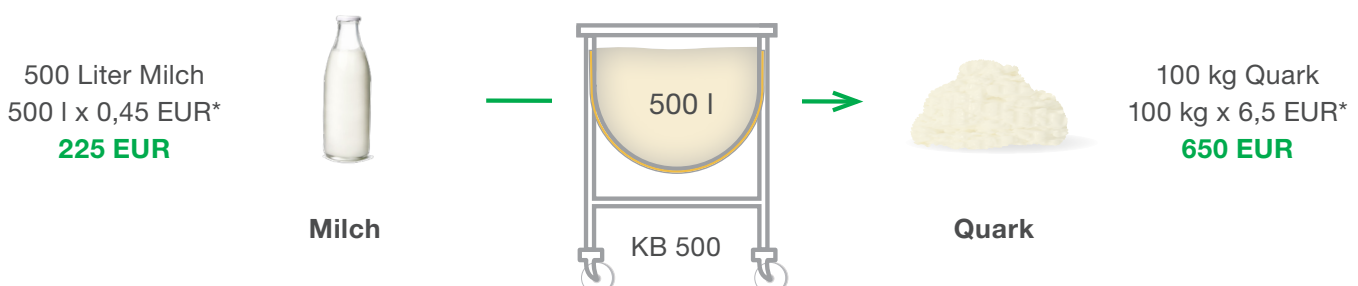


Die Koagulation kann 30 Minuten oder über Nacht dauern, abhängig vom Rezept. Rezepte mit mehr Lab und kürzerer Gerinnungszeit eignen sich typischerweise für Hartkäse, Rezepte mit wenig Lab und einer langen Gerinnungszeit eignen sich für Weichkäse.

Koagulationsbehälter ermöglicht eine kostengünstige Möglichkeit zur Steigerung der Kapazität und Effizienz der Käserei. Gleichzeitig kann ein Käsekessel oder Pasteur für andere Produkte wie pasteurisierte Milch, verschiedene Käsesorten, Joghurt und andere verwendet werden.

Die Investition in einen Koagulationsbehälter beträgt ca. 4-mal kleiner als im Käsekessel. Mit einem Koagulationsbehälter verbessern Sie die Wirtschaftlichkeit Ihrer Molkerei.

Schnelle Amortisation des Kaufs



Nur etwa 8 Chargen sind erforderlich, um den Investitionswert zurückzugewinnen!

Koagulationsbehälter

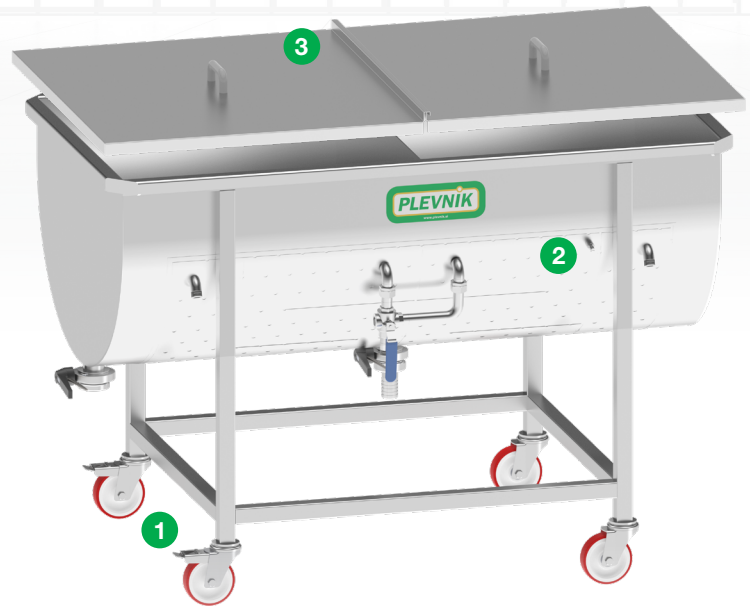
KB210-500

Für die Herstellung von Quark ist die **Temperaturführung** **sehr wichtig**.

② Ein doppelter Wärmetauschermantel gewährleistet zu jeder Jahreszeit eine konstante Temperatur im Behälter. Außerdem empfehlen wir einen Deckel ③* für KB210 oder einen zweiteiligen Deckel* für KB 500.

Das Schneiden der Käsemasse erfolgt manuell ④ mit einer handgeführten Käseharfe* und ⑤ einer halbkreisförmigen Käseharfe*, die speziell an die halbzyindrische Form Koagulationsbehälters angepasst ist und einen präzisen Längsschnitt der koagulierten Masse ermöglicht.

Ein fester Einsatz* ⑥ für KB 500 ermöglicht die gleichzeitige Verarbeitung von zwei verschiedenen Chargen oder Rezepten mit jeweils 250 Litern oder die Verarbeitung von nur der Hälfte des üblichen Volumens (75 - 250 l), was eine Anpassung an die Marktnachfrage oder das Milchvolumen auf dem Bauernhof ermöglicht.

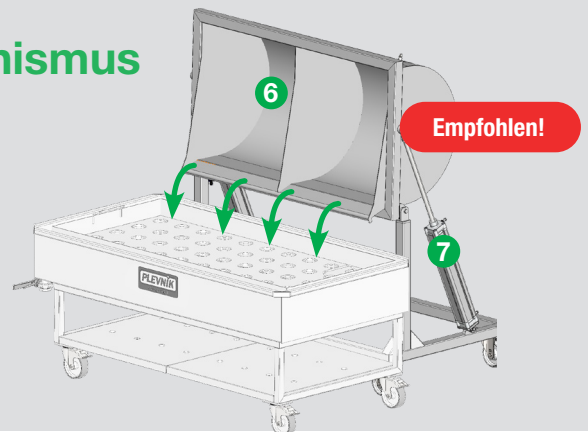


*Zusatzausrüstung

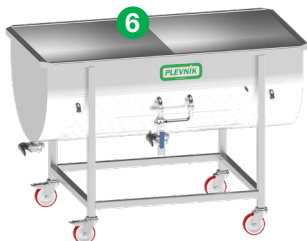
Koagulationsbehälter mit Kippmechanismus

KBN500

Die Version KBN 500 mit Kippmechanismus ⑦ ermöglicht eine einfache Entleerung des Behälters, ergonomischeres Arbeiten und Reinigen. Der Kippmechanismus wird durch zwei pneumatischen Zylindern betrieben, die an den Seiten des Behälters angebracht sind. Das Anheben und Absenken wird durch einen manuellen pneumatischen Ventil geregelt. Eine Verbindung mit Druckluft (8 bar) ist erforderlich.



Zusatzausrüstung:



Trennplatte

Es ermöglicht die Verarbeitung halber oder voller Milchmengen.



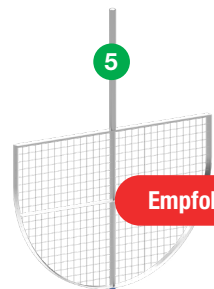
Zweiteiliger Deckel

Der Deckel hilft, die Wärme und die mikrobiologische Sicherheit aufrechtzuerhalten.



Vertikale Käseharfe

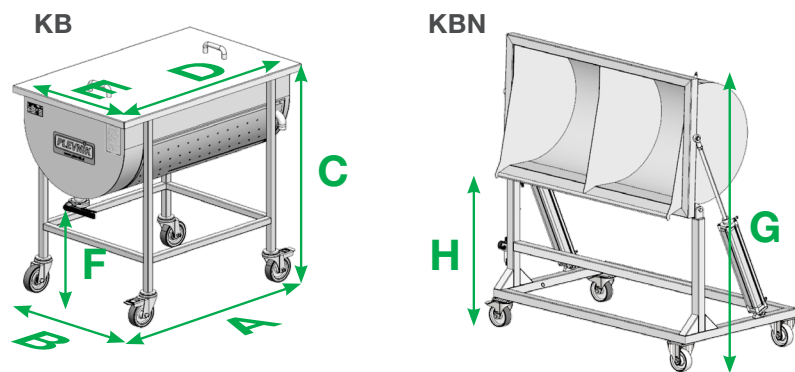
Ist breit geformt mit zwei Griffen für ergonomisches Kreuzschneiden.



Halbkreisförmige Käseharfe

Ermöglicht schnelles, gleichmäßiges und effizientes Schneiden entlang des Koagulationsbehälters, was zu einer besseren Ausnutzung der Käsemasse und höherer Qualität führt – homogenere Produkte.

Technische Informationen



	DIMENSIONEN [mm]								ANSCHLÜSSE			AUSRÜSTUNG		VOLUMEN		GE- WICHT [kg]	Druckluf- tanschlüs- se [bar]
	A	B	C	D	E	F	G	H	Einlass Hei ßwas- ser	Auslass Hei ßwas- ser	Aus- lass- vetil	Kipp- mecha- nismus	Doppel- wand	Min- destme- nge Milch [L]	Maximal- menge Milch [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

● enthalten / nicht verfügbar



KB DE 21 02 2024

Komplettlösungen für die Milchverarbeitung.



BERATUNG



BESUCH



PLANUNG



PRODUKTION



MONTAGE UND
INBETRIBNAHME

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



Die Spezialisten für Milchverarbeitung.
Insgesamt haben wir mehr als 4.000
erfolgreiche
Käseherstellungsgeschichten realisiert.

Vertreter:

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

Wir schaffen Geschichten vom glücklichen Landleben.