

Pour les fruits et
des légumes délicats.



Pour une préparation facile de la confiture,
les crèmes, les gelées, les sirops
et leur préparation
divers concentrés.



CUVE DE **CUISSON** avec agitateur **CVS50-300 EL**

PLEVNIK

Valeur ajoutée pour le lait.

CUVE de CUISSON avec agitateur

CVS50-300 EL

Efficacité énergétique

Automatisation



≤ 100°C

TECHNOLOGIE DES CUVES DE CUISSON

Le cuvé est conçu pour la pasteurisation de produits laitiers et non laitiers denses où, en plus du mélange, il est nécessaire d'assurer l'écumage de la matière sur les parois ou le fond du cuvé.

Il convient à la cuisson des fruits, à la fabrication de confitures, de diverses crèmes, de gelées, de sirops ou d'autres produits épaissis nécessitant une cuisson.

La cuve est de type ouvert et de conception simple en acier inoxydable AISI 304.

Le système de chauffage fonctionne à pression atmosphérique à l'aide d'une huile de paraffine.

L'huile est chauffée à une température maximale de 100°C et ne nécessite pas d'entretien particulier car elle n'a pas de pompe ni de vannes automatiques. La cuve n'est pas refroidie.



① L'agitateur, de forme semi-hélicoïdale, est placé au centre de la cuve. Il est équipé de racleurs en téflon fixés à la périphérie et au fond, qui sont conçus pour écumer le fluide sur les surfaces chauffantes de la cuve.

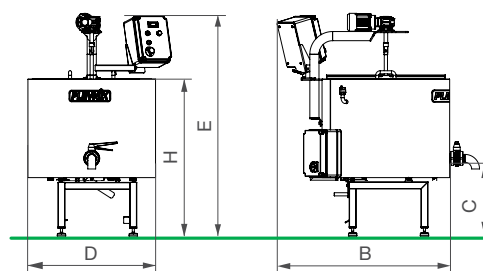
② La triple enveloppe isolée permet de conserver l'énergie de la cuve. ③ La sortie est dotée d'un orifice DN 50 pour un

déchargement contrôlé du matériau de la cuve.

L'avantage du ④ couvercle en deux parties est qu'il facilite l'évaporation et le contrôle du mélange, ainsi que l'inspection et le dosage par le couvercle entrouvert. Le ⑤ boîtier de commande permet de régler la vitesse d'agitation et la température de chauffage souhaitée. La cuve est posée sur un socle à roulettes pour faciliter son déplacement dans la pièce.

Connexion électrique : 400V 3N 50Hz.

Conseil	Volume (L)		Dimensions (mm)					Puis- sance dechauf- fage (kW)	Puis- sance de con- nexion (kW)	Poids (kg)
	min	max	B	C	D	E	H			
CVS 50 EL	15	50	1030	500	540	1400	890	4	4,2	58
CVS 125 EL	30	120	1200	435	650	1410	1025	9	9,2	82
CVS 200 EL	40	200	1260	475	850	1500	1010	15	15,2	138
CVS 300 EL	50	300	1260	475	1000	1500	1010	18	18,2	138



Dans une démarche d'amélioration constante, nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques et de conception sans préavis. Les images sont symboliques.



Spécialistes de la transformation du lait.
Ensemble nous avons créé
plus de 5.000 histoires réussies de
fabrication de fromage.

Représentant:

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

Créer des histoires rurales réjouissantes.