

Za sadne in  
zelenjavne poslastice.



Za enostavno pripravo marmelade,  
džemov, krem, mezge, sirupov in pripravo  
raznih koncentratov.



# KOTEL ZA **KUHANJE** s strgalom CVS50-300 EL

**PLEVNIK**

Add value to milk.

# Kotel za kuhanje s strgalom

## CVS50-300 EL

Energijska učinkovitost



Avtomatizacija



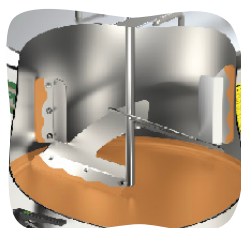
### TEHNOLOGIJA KOTLA ZA KUHANJE

Kotel za kuhanje je namenjen pasterizaciji gostih mlečnih in nemlečnih izdelkov, kjer je potrebno poleg mešanja zagotoviti tudi posnemanje snovi s sten ali dna kotla.

**Primeren je za kuhanje sadja, izdelavo marmelad, različnih krem, mezge, sirupov ali drugih zgoščenih izdelkov, ki potrebujejo termično obdelavo.**

Kotel je odprtega tipa in enostavne izvedbe iz nerjavečega jekla AISI 304. **Grelni sistem** deluje pod atmosferskim tlakom v katerem je termo olje. Olje se segreva z grelci do maksimalno nastavljene temperature 100°C. Ne zahteva posebnega vzdrževanja saj nima črpalke in avtomatskih ventilov. Je brez možnosti hlajenja.

**1 Strgalno mešalo** je pol-helične oblike in je postavljeno v sredino kotla. Na obodu in na dnu ima pritrjena teflonska strgala, ki so namenjena za posnemanje medija iz grelnih površin kotla.

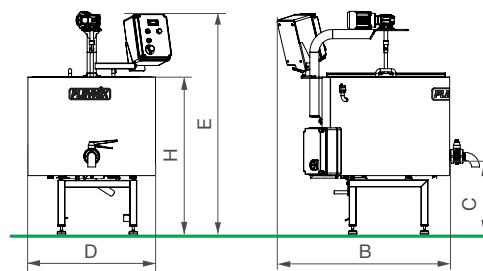


**2 Izoliran trojni plašč** ohranja energijo, kar omogoča, da je kotel energetsko učinkovit. Na iztoku je **3 izpustni ventil DN 50** za nadzorovani izpust produkta iz kotla.

Prednost **4 dvodelnega pokrova** je enostavnejše izparevanje in lažji nadzor mešanja, enostavni pregled in doziranje skozi pol odprt pokrov. Na **5 krmilni omarici** je možna nastavitve hitrosti mešanja in nastavitve željene temperature segrevanja. Kotel je na podstavku s kolesi za lažje premikanje po prostoru.

Električni priključek: 400V 3N 50Hz.

Tip	Volumen (L)		Dimenzije (mm)					Grelna moč (kW)	Priključna moč (kW)	Teža (kg)
	min	max	B	C	D	E	H			
CVS 50 EL	15	50	1030	500	540	1400	890	4	4,5	58
CVS 125 EL	30	120	1200	435	650	1410	1025	9	9,5	82
CVS 200 EL	40	200	1260	475	850	1500	1010	15	15,5	138
CVS 300 EL	50	300	1260	475	1000	1500	1010	18	18,5	138



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



Specialisti za predelavo mleka.  
Skupaj smo ustvarili  
več kot 5000 uspešnih sirarskih zgodb.

Zastopnik:

PLEVNIK, d.o.o.  
Podsmreka 56  
1356 Dobrova  
milk.cheese@plevnik.si  
01 200 60 80  
www.plevnik.si

Ustvarjamo srečne zgodbe podeželja.