



Komplett- lösungen für die Milch- verarbeitung



Plevnik-Produkte – im Dienste des Benutzers

Alle Geräte von Plevnik sind benutzer-
und umweltfreundlich sowie energie-
sparend. Sie wurden für den langfristigen
Gebrauch entwickelt und hergestellt.



Beratung



Besuch



Planung



Produktion



Montage und
Inbetriebnahme

Mehr Informationen



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

Schnelle und einfache
Herstellung von Butter
und Buttermilch



BUTTERMASCHINE

PJ13 / 25 / 50 / 100



Mehrwert für Milch.

Aktualisierte Buttermaschine für schnelle und eifache Herstellung von Butter und Buttermilch

→ Schnell und effizient

- 10-20% schneller * zum Endprodukt
- Kneten von kleinsten Produktmengen
- gleiche Anordnung von Buttermilch in Butter

→ Ertrag** bei der Verarbeitung:

- 50–60 % der Butter aus Rahm
- 5 % der Butter aus fermentierte Milch

→ Einfache Wartung und Reinigung

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304
- Spezielle Behandlung der Innen- und Außenflächen für einer einfacheren Reinigung

→ Breite Anwendbarkeit der Buttermaschine:

Herstellung von Butter, Buttermilch, Streichkäse usw.

Standardausstattung:



Video

1 Die nahe an der Wand verlaufenden Rührschaufeln **beschleunigen den Prozess um 10 %***, ermöglichen auch bei minimaler Füllung (Volumen) der Buttermaschine **einen effizienten Mischprozess** und sorgt für die **gleiche Anordnung von Buttermilch** in Butter.

2 Ein Elektro-Getriebemotor mit zwei Geschwindigkeiten gewährleistet **Prozessmanagement** und **Anpassungsfähigkeit** an unterschiedliche Fettgehalte in Produkten.

3 Der Doppelmantel hilft, die **optimale Temperatur für die Rahmreifung** im Behälter zu **erreichen und aufrechtzuerhalten** (mit Buttermaschinen PJ50 und PJ100).

4 Die Buttermaschine gewährleistet **eine sichere und kontrollierte Verarbeitung**. Transparente Acrylabdeckung für PJ13 und PJ25 und Edelstahlabdeckung mit Sichtglas für PJ50 und PJ100.

5 Das Rührwerk kann mithilfe eines speziellen Aufsatzes entfernt werden. Dies **erleichtert das Entleeren des Behälters**.

6 Speziell behandelte Innenflächen **dienen der leichteren Entleerung und Reinigung des Innenraums**.

7 Das Auslaufventil ermöglicht ein schnelleres Auslaufen von Buttermilch und Wasser. Dies **spart Zeit beim Waschen der Butter**.

Optionale Ausstattung:

Höheres stabiles Untergestell oder Untergestell auf Rädern

Die Arbeit mit der Buttermaschine wird durch eine höhere Arbeitshöhe (900 mm) erleichtert. Der Rahmen mit Rädern ermöglicht ein einfaches Umstellen.



Stabiles Untergestell für: PJ 25, 50, 100



Untergestell auf Rädern für: PJ 25, 50

Kippmechanismus

Ermöglicht das Kippen der Buttermaschine zum leichteren Entleeren und Waschen (Entwässerung).



Kippmechanismus für: PJ50

Herstellungsprozess*



Gereifter Rahm wird in die Buttermaschine gegossen.



Zustand nach 10 Minuten Hochgeschwindigkeitsmischen.



Nach 20 Minuten wird die Buttermilch abgesondert und durch das Ablassventil ausgelassen.



Die Butter wird mit Wasser gewaschen, bis das Wasser klar ist.



Zustand nach 25 Minuten Mischen. Die Butter ist fertig.



Die Butter wird aus der Buttermaschine genommen und in Gießformen gegeben.

Endprodukte:

→ Butter

- enthält mindestens 82 % Milchfett und bis zu 16 % Wasser
- weit verbreitetes Produkt
- enthält viele gesunde gesättigte Fette und ist eine reiche Quelle für Fettsäuren und Vitamin A, D und K



→ Buttermilch

- enthält bis zu 1 % Milchfett
- kommerziell attraktives Produkt
- reich an Vitaminen, Proteinen, Kalium und Kalzium
- geringer Kaloriengehalt



Technische Informationen:



Typ	Maximales Rahmvolumen (l)	Dimensionen (mm)			Motorleistung (kW)	Produktgewicht (kg)	Rührgeschwindigkeit (RPM)	Auslassmaß
		Länge	Breite	Höhe				
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"

*Der Prozess ist schneller im Vergleich zum vorherigen Modell der Buttermaschine.

**Das genannte Ergebnis und die beschriebenen Prozesse gelten nur unter optimalen Bedingungen: Rahmtemperatur ca. 10-13 ° C und geeignete Rahmqualität. Ergebnisse und Zeit können variieren.