



Celovite rešitve za sirarsko-mlekarsko proizvodnjo

Proizvodi Plevnik v službi uporabnika

Vse naprave Plevnik so uporabniku in okolju prijazne ter energetsko varčne. Načrtovane in izdelane so za dolgoročno uporabo.



Več informacij



Svetovanje



Obisk



Projektiranje



Proizvodnja



Montaža in zagon

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

PLEVNIK

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

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



www.plevnik.si

Ustvarjamo
srečne zgodbe
podeželja.

Hitra in enostavna
izdelava masla
in pinjenca



PINJA
PJ13 / 25 / 50 / 100

PLEVNIK

Dodajmo mleku vrednost.

Posodobljena pinja za hitro in enostavno izdelavo masla in pinjenca

→ Hitro in učinkovito

- 10–20 % hitrejši* do končnega izdelka
- gnetenje tudi minimalnih količin produkta
- enakomerna razporeditev pinjenca v maslu

→ Izkoristek** pri predelavi:

- iz smetane 50–60 % masla
- iz fermentiranega mleka 5 % masla

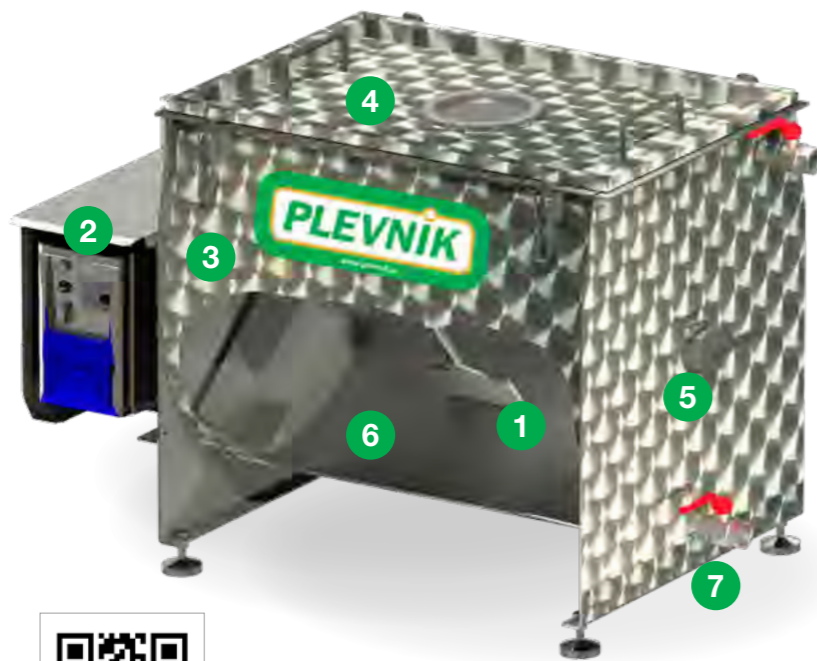
→ Enostavno vzdrževanje in čiščenje

- izdelano iz visokokakovostnega jekla AISI 304
- posebna obdelava notranjih in zunanjih površin za lažje čiščenje

→ Široka uporabnost pinje:

izdelava masla, pinjenca, sirnih namazov ...

Serijska oprema:



- 1 Blizu tekoče mešalne lopate zagotavljajo **10–20 % hitrejši* proces, intenzivno gnetenje** tudi minimalnih količin produkta in **enakomerno razporeditev pinjenca** v maslu.
- 2 Elektromotor z uravnavanjem hitrosti zagotavlja **obvladovanje procesa in prilagodljivost** različnim vsebnostim maščobe v produktih.
- 3 Izmenjevalni plašč omogoča doseganje in **vzdrževanje optimalne temperature** ter **zorenje smetane v posodi** (pri pinjah PJ50 in PJ100).
- 4 Za **varen in nadzorovan proces** skrbi pokrov pinje. Za PJ13 in PJ25 prozoren akrilni pokrov, za PJ50 in PJ100 pa pokrov iz nerjavnega jekla z vgrajenim oglednim steklom.
- 5 Mešalo se lahko razstavi s pomočjo posebne nastavka. To **olajša praznjenje masla**.
- 6 Posebna obdelava notranjih površin **olajša praznjenje in čiščenje notranjosti**.
- 7 Iztočni ventil omogoča hitrejše odtekanje pinjenca in vode. **Prihrani čas pri izpiranju masla**.



Video

Dodatna oprema:

Povišan stabilni ali prevozni podstavek

Olajšano delo s pinjo zaradi višje delovne višine (900 mm). Enostavno premikanje s prevoznim podstavkom.

Nagibni mehanizem

Omogoča zvrčanje pinje za lažje praznjenje in pranje (odtekanje).



Stabilni podstavek za: PJ 25, 50, 100



Nagibni mehanizem za: PJ50

Postopek izdelave**



Zorjena smetana se nalije v pinjo.



Stanje po 10 minutah mešanja pri visoki hitrosti.



Po 20 minutah se izloči pinjenec, ki izteče skozi iztočni ventil.



Maslo se izpira z vodo, dokler ta ne priteče ven čista.



Stanje po 25 minutah mešanja. Maslo je narejeno.



Maslo se pobere iz pinje in vstavi v modele.

Končna izdelka:

→ Maslo

- vsebuje vsaj 82 % mlečne maščobe in največ 16 % vode
- široko uporaben izdelek
- vsebuje veliko zdravih nasičenih maščob ter je bogat vir maščobnih kislin in vitaminov A, D in K



→ Pinjenec

- vsebuje do 1 % mlečne maščobe
- tržno zanimiv izdelek
- bogat z vitamini, beljakovinami, kalijem in kalcijem
- nizka vsebnost kalorij



Tehnični podatki:



Tip	Največji volumen smetane (l)	Dimenzije (mm)			Moč motorja (kW)	Teža izdelka (kg)	Hitrost mešala (RPM)	Iztočni ventil - dimenzija
		dolžina	širina	višina				
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"

*Proces je hitrejši v primerjavi s prejšnjim modelom pinje.

**Navedeni izkoristek ter opisani postopki veljajo v optimalnih pogojih: temperatura smetane cca. 10–13 °C ter ustrezna kakovost smetane. Rezultati in časi se lahko razlikujejo.