

Energieeffizienter
Kessel



Die NEUE Generation
des Käsemachers!

KÄSEKESSEL-ELEKTRISCH

SKE200-500

Entdecken Sie den neuen, erschwinglichen Käsekessel - einfach und leistungsstark!

Wir stellen einen völlig **neu konzipierten Käsekessel** vor, der fortschrittliche elektrische Heizmanteltechnologie mit einem Schwerpunkt auf Kosteneffizienz, optimaler Leistung und Benutzerfreundlichkeit kombiniert. Dieser Kessel wurde sowohl für kleine als auch für große Käsereien entwickelt und hat ein vereinfachtes Design **für Käsereien, die Käse, Hüttenkäse und andere geronnene Milchprodukte herstellen.**

Der innovative elektrische Heizmantel und der Heizsockel, der diesen Kessel umgibt, sorgen für

eine effiziente und gleichmäßige Beheizung, ohne dass komplizierte Wassersysteme erforderlich sind. Diese Konstruktion ermöglicht eine schnellere Temperatureinstellung und damit eine bessere Kontrolle über den Käseherstellungsprozess sowie eine außergewöhnliche Flexibilität und einfache Bedienung. Darüber hinaus ist der Kessel erschwinglich und **so konzipiert, dass er die Wartungskosten reduziert, was ihn zu einer klugen Investition für Ihre Käseproduktion macht.**



Mehrwert für Milch.

ELEKTRISCHER KÄSEKESSEL:

- **Vielseitig** - ideal für die Käseherstellung und andere Molkereiprodukte, die nicht gekühlt werden müssen. Das Gerät ist **benutzerfreundlich**: einfach einstecken und los geht's.
- **Erschwinglichkeit und niedrige Wartungskosten** - die **schnelle Reaktion auf die Temperatur** macht diesen Kessel kosteneffizient für eine Vielzahl von Käseherstellern, von kleinen bis zu großen.
- **Effiziente Käseproduktion** - das universelle Propellerrührwerk für den Elektrokessel basiert auf jahrelanger Erfahrung in der Milchverarbeitung. Die **einfache Steuerung von Temperatur, Geschwindigkeit und Richtung** über den Schaltschrank ermöglicht es, die gewünschte Temperatur, Geschwindigkeit und Richtung des Rührens genau zu erreichen.
- **Energieeffizienz** - ermöglicht die manuelle **Einstellung der Heizfläche** in Abhängigkeit von der Milchmenge im Kessel.



- 1 Der universale Propellerrührer. 2 Steuerkasten für die Steuerung der Geschwindigkeit und Richtung des Rührwerks und die Steuerung der Heizleistung. 3 Energieeffizienter Mantel. 4 Elektrischer Anschluss.

Zusatzausrüstung:



Bausatz für die Käserei

Er verfügt über eine speziell geformte, geschliffene und polierte Harfe mit dünnen Klingen für einen präzisen und glatten Schnitt, was zu mehr Käse und weniger Käsestaub führt.



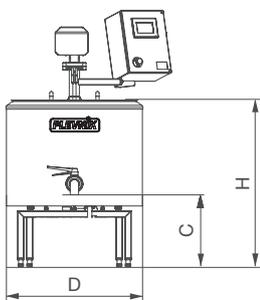
Kühlkörper

Ein gewickeltes Rohr, das in das Produkt eingetaucht wird und das Produkt mit Hilfe von Wasser aus dem Wasserkreislauf kühlt, wodurch Ihre Palette an Fertigprodukten erweitert wird.



Arbeitsbühne, Hubvorrichtung

Leichter Zugriff, höher positionierter Auslass und einfache Verteilung der Käsemasse auf dem Abtropftisch. Sichere, effiziente und ergonomische Prozesssteuerung.



Technische Informationen:

Typ	Heizleistung (kW)	Dimensionen (mm)			Auslass
		D	C	H	
SKE 200	11	800	400	960	DN65
SKE 300	15	970	400	960	DN65
SKE 500	19	1090	330	940	DN65

Anschlussleistung: 400V 3N 50Hz

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

PLEVNIK
Mehrwert für Milch.

Wir schaffen
Geschichten vom
glücklichen Landleben.

Folgen Sie uns in den sozialen Medien: [Facebook](#), [YouTube](#) und [LinkedIn](#).