

Cuve économe en énergie



La NOUVELLE Génération
de la cuve à fromage !

CUVE ÉLECTRIQUE À FROMAGE

SKE200-500

Découvrez la nouvelle cuve à fromage abordable - simple et puissante !

Nous vous présentons une **cuve à fromage** entièrement **repensée** qui combine une technologie de pointe de manteau chauffant électrique avec un souci de rentabilité, de performances optimales et de facilité d'utilisation. Conçue pour les petites et grandes fromageries, cette cuve a une conception simplifiée **pour les fromagers qui fabriquent du fromage, du fromage blanc et d'autres produits laitiers coagulés.**

Le manteau chauffant électrique innovant et la base chauffante entourant cette marmite garantissent un chauffage efficace et homogène sans avoir recours à des systèmes d'eau compliqués. Cette conception permet d'ajuster plus rapidement la température, ce qui vous donne un meilleur contrôle sur le processus de fabrication du fromage, ainsi qu'une flexibilité et une facilité d'utilisation exceptionnelles. **En outre, la chaudière est abordable et conçue pour réduire les coûts d'entretien, ce qui en fait un investissement judicieux pour votre production fromagère.**



Valeur ajoutée pour le lait.

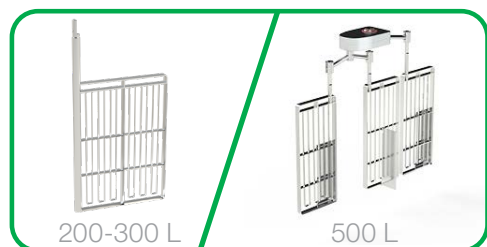
CUVE ÉLECTRIQUE À FROMAGE :

- **Polyvalent** - idéal pour la fabrication de fromage et d'autres produits laitiers ne nécessitant pas de réfrigération. **Il est facile à utiliser**, il suffit de le brancher et il est prêt à fonctionner.
- **Abordable et peu coûteuse à entretenir** - la **réponse rapide à la température** rend cette chaudière rentable pour un large éventail de producteurs de fromage, des plus petits aux plus grands.
- **Production efficace de fromage** - l'agitateur à hélice universel pour la chaudière électrique est basé sur des années d'expérience dans la transformation du lait. **Le contrôle simple de la température, de la vitesse et de la direction** via l'armoire de commande permet d'obtenir avec précision la température, la vitesse et la direction de mélange souhaitées.
- **Efficacité énergétique** - permet de **régler** manuellement **la zone de chauffage** en fonction de la quantité de lait dans la bouilloire.



- 1 Mélangeur universel à hélice. 2 Cuve de commande pour le contrôle de la vitesse et de la direction de l'agitateur, et pour le contrôle de la puissance de chauffage. 3 Revêtement à haut rendement énergétique. 4 Raccordement électrique.

Équipement supplémentaire :



Kit de fabrication de fromage

Il est doté d'une harpe spécialement formée, aiguisée et polie, avec des lames fines pour une coupe précise et douce, ce qui permet d'obtenir plus de fromage et moins de poussière de fromage.



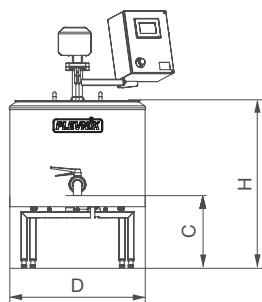
Corps de refroidissement

Un tube spiralé immergé dans le produit et qui refroidit le produit à l'aide de l'eau du circuit d'eau, élargissant ainsi votre gamme de produits finis.



Plate-forme de travail, Dispositif élévateur

Accès plus simple, sortie plus haute et décantation facile de la masse de fromage sur la table d'égouttage. Contrôle du processus sûr, efficace et ergonomique.



Informations techniques :

Conseil	Puissance calorifique (kW)	Dimensions (mm)			Drainage
		D	C	H	
SKE 200	11	780	475	1010	DN50
SKE 300	15	950	475	1010	DN65
SKE 500	19	1090	330	1030	DN65

Puissance de raccordement : 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



Suivez-nous sur les médias sociaux : [Facebook](#), [YouTube](#) et [LinkedIn](#).