

Ideales Klima
Macher



**SCHRANK FÜR
KÄSEREIFUNG
FERMENTATION** OZS720-1420
OZF720-1420



Mehrwert für Milch.

Dauerhaft, zuverlässig, effizient und einfach

Schrank für Fermentation und Käsereifung OZF and OZS 720-1420

Schrank für Käsereifung OZS 720 and 1420 sind thermische (von 5 °C bis 45 °C) Speicher, die für Käsereifungsprozesse verwendet werden. Dank des kontrollierten Temperatur- und Feuchtigkeitssystems (relative Luftfeuchtigkeit 50–95 %) sorgt der Schrank für ein ideales Klima und eine wiederholbare Reifung des Käses. OZS ist langlebig, zuverlässig, effizient und einfach zu bedienen, es sind keine Vorkenntnisse erforderlich.



Schränke sind die beste Wahl für Ihr Produkt, da sie Ihnen jederzeit kontrollierte Bedingungen ermöglichen.

Weiderholbarkeit des Prozesses:

Ein kontrolliertes Temperatur- und Feuchtigkeitssystem gewährleistet die Wiederholbarkeit der Fermentation/Kühlung/Reifung, sodass Ihr Produkt die beste Qualität und eine konstante Reproduzierbarkeit des Produkts aufweist.

Hochwertige Materialien: Hochwertige Materialien sorgen für eine einfachere Wartung und Haltbarkeit des Geräts.



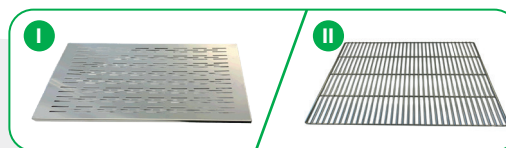
Schrank für Fermentation OZF 720 und 1420 sind thermische (5 °C - 45 °C) Speichereinheiten, die für Fermentationsprozesse verwendet werden. Aufgrund der kontrollierten Temperatur und Haltezeit schafft der Schrank ein ideales Klima und eine wiederholbare Gärung für Ihre hochwertigen Produkte. OZF ist langlebig, zuverlässig, effizient und einfach zu bedienen, es sind keine Vorkenntnisse erforderlich.



Zusatzausrüstung:

Schränke (OZS, OZF) verfügen optional über eine **1 Glastür**, sodass Sie und Ihre Kunden Ihre Produkte immer sehen können und auch schöner aussehen.

Für eine konstante Luftfeuchtigkeit im Käsereifeschrank gibt es auch eine Option zur **2 Befeuchtung**, was besonders nützlich ist, wenn kleine Käsemengen reifen und eine höhere Luftfeuchtigkeit benötigt wird.



Sie können die Lagerfläche verdoppeln, indem Sie mehr **3 Regale** bestellen.

Tip		Länge	Breite	Tragfähigkeit
I. Regal	OZF	650	530	40 kg
II. Gitter	OZS	650	530	20 kg

Typ	Abmessungen (mm)			Temperatur Bereich (°C)	Standard -nummer der Regale	Max. Anzahl der Regale (120 mm Abstand)	Max. Produkt im Schrank	Anschlussei-stung
	Länge	Breite	Höhe					
OZF 720	710	840	2050	5 - 45	4	10	100 l	230 V / 50 Hz
OZF 1420	1420	840	2050	5 - 45	8	20	200 l	230 V / 50 Hz
OZS 720	710	840	2050	5 - 45	4	10	50 kg	230 V / 50 Hz
OZS 1420	1420	840	2050	5 - 45	8	20	100 kg	230 V / 50 Hz

* Die geschätzte Joghurtverpackung in 250-g-Bechern und das Gewicht des Käses beträgt 2 kg mit einem Durchmesser von 200 mm.



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

Die Spezialisten für Milchverarbeitung.
Insgesamt haben wir mehr als 4.500
erfolgreiche Käseherstellungsgeschichten
realisiert.

Vertreter:

Wir schaffen Geschichten
vom glücklichen Landleben.