

Idealni pogoji za shranjevanje  
in zorjenje produktov



OMARA ZA  
ZORJENJE SIRA ozs720-1420  
FERMENTACIJO oZF720-1420



Dodajmo mleku vrednost.

# Vzdržljiva, zanesljiva, učinkovita in enostavna

## Omara za zorjenje sira in fermentacijo OZS and OZF 720-1420

**Omara za zorjenje sira OZS 720 in 1420** sta termalni (od 5 °C do 45°C) skladiščni enoti za proces zorjenja. Zaradi nadzorovanja temperature in vlažnosti (relativna vlažnost 50-95%), omara ustvari idealno klimo in ponovljivost zorjenja sira. OZS je vzdržljiva, zanesljiva, učinkovita in enostavna za uporabo.



**Omari sta vaša najboljša izbira za vaše produkte, saj vam omogočata kontrolirane pogoje kjerkoli jih potrebujete.**



**Ponovljivost procesov:** Temperaturni in valžnostni sistem zagotavlja ponovljivost procesa zorjenja / fermentacije / hlajenja, zato bo vaš produkt ponovljiv in vedno najboljše kvalitete.

**Kakovostni materiali** zagotavljajo dolgotrajnost in lažje vzdrževanje naprave.

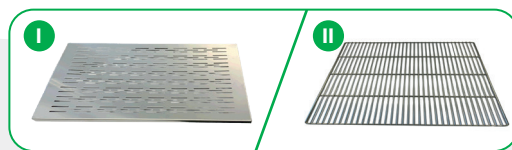
**Omara za fermentacijo OZF 720 in 1420** sta termalni (5 °C - 45 °C) skladiščni enoti za proces fermentacije. Zaradi nadzorovanja temperature in časa vzdrževanja, omara ohranja idealne pogoje in ponovljivo fermentacijo za vaš kakovostni produkt. OZF je vzdržljiva, zanesljiva, učinkovita in enostavna za uporabo, ni potrebnih predhodnih izkušenj.



### Dodatna oprema:

Obe omari (OZS, OZF) imata možnost **1 steklenih vrat**, tako vi in vaše stranke vidijo vaše produkte in tudi izgleda lepše.

Za stalno vlažnost v omari za zorjenje sira, lahko opsijsko izberete priključek za inštalacijo **2 dodatnega vlažilca**, ki je predvsem uporaben pri zorjenju manjše količine sira ali ko potrebujete večjo vlažnost v omari.



Z do nakupom **3 polic** lahko odlagalno površino podvojite.

| Tip               |     | Širina | Globina | Nosilnost |
|-------------------|-----|--------|---------|-----------|
| I. Polica         | OZF | 650    | 530     | 40        |
| II. Mrežna polica | OZS | 650    | 530     | 20        |

| Tip      | Dimenzije (mm) |         |             | Temperaturno območje (°C) | Standard. število polic | Max. število polic (120 mm razmika) | Max. izdelkov | Napajanje     |
|----------|----------------|---------|-------------|---------------------------|-------------------------|-------------------------------------|---------------|---------------|
|          | Širina         | Globina | Višina      |                           |                         |                                     |               |               |
| OZF 720  | 710            | 840     | 2050 / 2100 | 5 - 45                    | 4                       | 10                                  | 100 l         | 230 V / 50 Hz |
| OZF 1420 | 1420           | 840     | 2050 / 2100 | 5 - 45                    | 8                       | 20                                  | 200 l         | 230 V / 50 Hz |
| OZS 720  | 710            | 840     | 2050 / 2100 | 5 - 45                    | 4                       | 10                                  | 50 kg         | 230 V / 50 Hz |
| OZS 1420 | 1420           | 840     | 2050 / 2100 | 5 - 45                    | 8                       | 20                                  | 100 kg        | 230 V / 50 Hz |

\* Ocenjeno pakiranje jogurta v 250 g kozarčkih in teža sira je 2 kg s premerom 200 mm.



PLEVNIK, d.o.o.

Podsmreka 56

1356 Dobrova

milk.cheese@plevnik.si

01 200 60 80

www.plevnik.si

*Specialisti za predelavo mleka.*

*Skupaj smo ustvarili več kot 4.500 uspešnih sirarskih zgodb.*

**Ustvarjamo srečne zgodbe podeželja.**