

Fonctionnalités
clés dans un seul
appareil



PASTEURIZERS CUVES DE FABRICATION DE FROMAGE *Classic* SK CLASSIC 50-300

PLEVNIK
Valeur ajoutée pour le lait.

Pasteurisateurs – Cuves de fabrication de fromage

SK CLASSIC 50-300

Classic

PLEVNIK

Valeur ajoutée pour le lait.

Avec toutes les fonctionnalités clés du pasteurisateur et de la cuve de fabrication de fromage

Nous sommes fiers de vous présenter la nouvelle ligne de produits Classic qui réunit en un seul appareil tous les éléments essentiels d'un pasteurisateur et d'une cuve de fabrication de fromage. Il inclut les fonctionnalités clés des deux appareils. Un appareil puissant à un prix abordable. Les modèles Classic permettent aux fromagers débutants et experts de produire divers produits laitiers : lait pasteurisé, yaourt, fromage, caillé et autres produits authentiques de votre gamme de produits laitiers.



Les versions 50 l et 125 l du modèle Classic sont dotées d'une cuve isolée à double chemise avec un couvercle et sont fabriquées en acier inoxydable AISI 304. Le chauffage et le refroidissement fonctionnent par le fond et la chemise de la cuve. La cuve est chauffée dans un bain-marie et refroidie avec de l'eau provenant du réseau d'alimentation en eau ou d'un réservoir. Le traitement thermique est possible jusqu'à 92 °C. La température peut être réglée à l'aide du thermostat situé sur l'armoire électrique.

Les modèles 200 l et 300 l Classic consomment entre 5 et 15 % d'énergie en moins grâce à l'échange d'énergie efficace rendu possible par la cuve bien isolée (avec trois chemises), les surfaces d'échange soudées au laser et les matériaux soigneusement sélectionnés. Le traitement thermique est possible jusqu'à 100 °C (EW). La pompe à eau facilite l'échange thermique, ce qui accélère les processus de chauffage et de refroidissement et permet ainsi d'économiser de l'énergie et de l'argent.

AVANTAGES

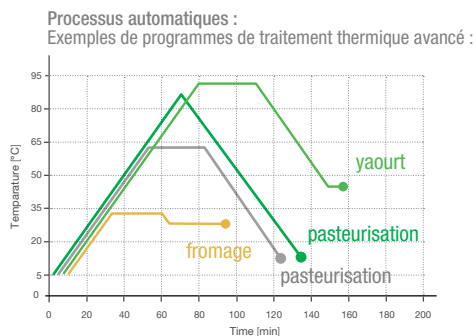
- 1 Traitement du lait de qualité et efficace
- 2 Traitement automatisé
- 3 Utilisation et nettoyage simples
- 4 Faible consommation*

Fabrication aisée de produits laitiers :

LAIT PASTEURISÉ, YAOURT,
FROMAGE À PÂTE MOLLE, À PÂTE
DEMI-DURE ET À PÂTE DURE,
CAILLÉ, RICOTTA, etc.

* Applicable aux modèles 200 l et 300 l

1 TRAITEMENT DU LAIT DE QUALITÉ ET EFFICACE



L'agitateur universel à hélice du modèle Classic est conçu sur la base d'années d'expérience dans le traitement du lait.



Découpe de qualité – Davantage de masse de fromage

L'objectif recherché pour la fabrication du fromage est d'augmenter la masse de fromage et de réduire la poussière de fromage. Une découpe précise et en douceur augmente la masse de fromage à la fin du processus.

Kit de fabrication de fromage :

Tranche-caillé monobloc automatisé, régulation de la direction d'agitation et de la vitesse d'agitation.

Les tranche-caillé Plevnik sont spécialement conçus, affûtés et polis pour faciliter une découpe en douceur. Le remplacement des tranche-caillé par un agitateur à hélice est simple et peut se faire en un seul geste.

2 RÉGULATION DE TEMPÉRATURE SIMPLE.

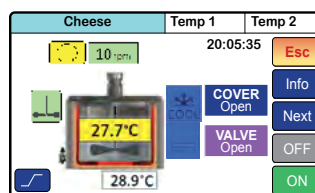
Régulation de température simple pour **atteindre la température souhaitée à la valeur de consigne précise**. Il suffit de régler la température souhaitée pour que l'appareil l'atteigne. La durée, les arrêts, le maintien du processus et le refroidissement sont gérés par le fromager.

TRAITEMENT AUTOMATISÉ

Le **contrôleur intelligent MC 350, pratique et facile à utiliser**, permet de contrôler le processus, ce qui réduit la nécessité d'une présence constante du fromager et rend la production plus rentable. Économisez du temps et de l'argent avec le **démarrage et l'arrêt différés** automatisés des processus. Réglez-les de sorte que le matin, le lait ayant subi le traitement thermique soit prêt pour la fabrication du fromage.

Utilisation facile et intuitive : Grand écran tactile couleur de 5" offrant une vue d'ensemble claire. **Programmes experts avancés** : 8 programmes à personnaliser avec prise en charge de 5 étapes maximum. Permet des réglages avancés tels que la température, le temps, la vitesse et la direction de l'agitation**. Un contrôleur pour **l'automatisation du processus**. Configurez vos processus uniques et assurez une **qualité stable** de vos produits.

Une option pour **enregistrer et documenter** tous les paramètres de processus actifs (température, agitation, etc.) est également disponible.



ÉCONOMISEZ
DU TEMPS ET
DE L'ARGENT

3 UTILISATION ET NETTOYAGE SIMPLES

Grâce à la conception bien pensée des appareils Plevnik, incluant les contrôleurs et les agitateurs, la manipulation de l'appareil est facile et le travail devient plus rapide et plus efficace. Tous les processus (découpage, agitation, traitement thermique, etc.) peuvent être lancés simplement en appuyant sur un bouton.

4 FAIBLE CONSOMMATION

Consommation d'énergie réduite de 5 à 15 % grâce à un échange d'énergie efficace, rendu possible **par une cuve bien isolée** (construction à trois chemises), des surfaces d'échange soudées au laser et des matériaux soigneusement sélectionnés. **La pompe à eau** facilite l'échange thermique, ce qui accélère les processus de chauffage et de refroidissement et permet ainsi **d'économiser de l'énergie et de l'argent**.

* Applicable aux modèles 200 l et 300 l

Produits
Plevnik –
au service
de l'utilisateur



QUALITÉ
FIABLE



TECHNOLOGIE
D'ÉCONOMIE
D'ÉNERGIE



UTILISATION
POLYVALENTE



RENDEMENT
ÉLEVÉ

Tous les appareils Plevnik sont conviviaux, respectueux de l'environnement et permettent d'économiser l'énergie. Ils sont conçus et fabriqués pour une utilisation à long terme.

Vue d'ensemble de l'équipement

Valeur ajoutée pour le lait.

PLEVNIK

CLASSIC 50-300	50		125		200			300		
SOURCE D'ALIMENTATION :	EL		EL		EL/EW			EL/EW		
CHAUFFAGE JUSQU'À :	92 °C		92°C		92/100 °C			92/100 °C		
RÉGULATION AUTOMATISÉE	/	Auto.	/	Auto.	/	Auto.	Auto. + Tran-ca	/	Auto.	Auto. + Tran-ca
CUVE										
Matériau durable et fiable – acier inoxydable	AISI 304		AISI 304		AISI 304/316			AISI 304/316		
Construction économe en énergie – soudage au laser	/		/		●			●		
Échange thermique plus efficace – refroidissement indirect (échangeur de chaleur à plaques)	/		/		/EL ●EW			/EL ●EW		
Consommation d'énergie inférieure – pompe à eau	/		/		●			●		
AGITATEURS										
Agitateur à hélice – 23 tr/min	●		●		●			●		
Kit de fabrication de fromage – Tranche-caillé monobloc automatisé, régulation de la direction d'agitation et de la vitesse d'agitation.	/		/		/ / ●			/ / ●		
CONTRÔLE										
Régulation de température simple	● /		● /		● /			● /		
Régulation de température automatique – MC 350	/ ●		/ ●		/ ● ●			/ ● ●		
Un module enregistreur pour MC 350	/ ○		/ ○		/ ○ ○			/ ○ ○		
Refroidissement du processus à l'aide d'eau du robinet – refroidissement en deux phases	/ /		/ /		/ ○ ○			/ ○ ○		
Économies d'énergie avec de petits lots – module de sélection de puissance du réchauffeur électrique.	/		/		○			○		
AUTRE ÉQUIPEMENT										
Manipulation et vidange faciles – un support stable avec un mécanisme d'inclinaison de la cuve	●		●		●			●		
Pour un accès aisé et un travail ergonomique – une plateforme de travail	/		/		○			○		
Vidange du caillé - bande pour caillé	○		○		○			○		
...										

● inclus ○ en option / non disponible

Options de chauffage :

EL ... chauffage utilisant des réchauffeurs électriques
 EW ... chauffage combiné (eau chaude et réchauffeurs électriques)

Puissance de chauffage requise pour le chauffage de 100 l

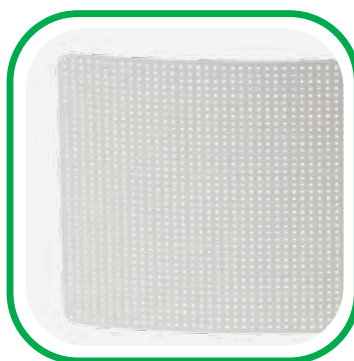
ΔT – variation de température	ΔT=30 °C	ΔT=60 °C	ΔT=90 °C
Énergie requise	3,7 kWh	7 kWh	10,5 kWh

Équipement supplémentaire



Plate-forme de travail

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.



Bande pour caillé

Utilisez la grille d'égouttage pour limiter la quantité de caillé ou de masse de fromage qui s'écoule de la cuve.



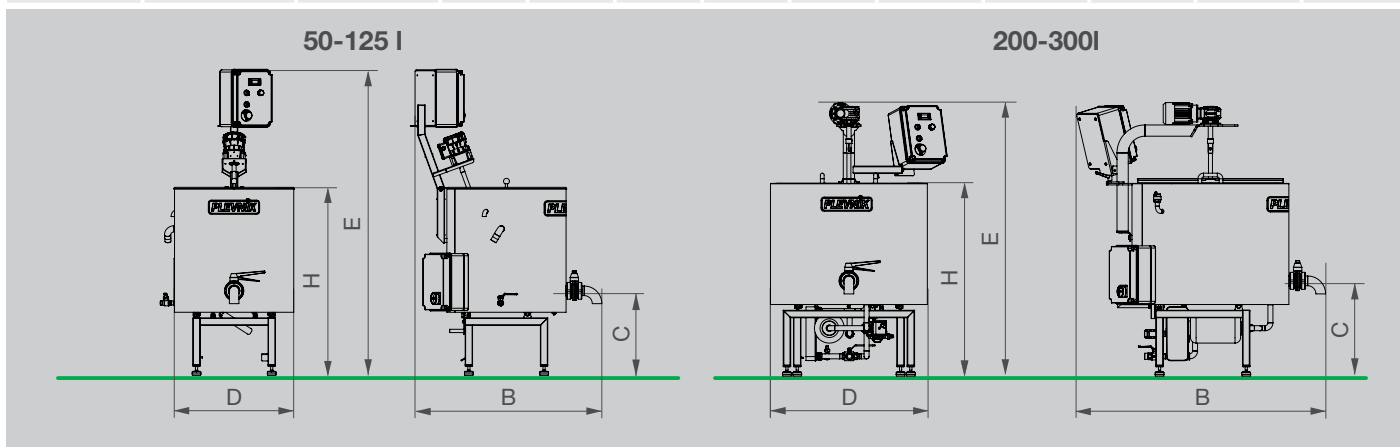
Refroidissement en deux phases

Économise de l'eau glacée (énergie), car l'eau du réseau d'alimentation en eau est utilisée pour le refroidissement à des températures plus élevées (100-20 °C). L'eau glacée est utilisée pour le refroidissement jusqu'à 20-4 °C.



Caractéristiques techniques

Type	Puissance de chauffage (kW)		Dimensions (mm)					Connexions pour eau de refroidissement EL (entrée/sortie)	Connexions pour eau de refroidissement EW (entrée/sortie)	Raccords d'eau chaude EW (entrée/sortie)	Poids (kg)	Sortie Dimensions
	Réchauffeurs électriques* pour : EL	Réchauffeurs électriques* pour : EW	B	C	D	E	H					
SK Classic 50	4	/	935	500	540	1530	890	1/2" / 1"	/	/	58	DN50
SK Classic 125	6	/	1040	435	650	1670	1025	1/2" / 1"	/	/	82	DN50
SK Classic 200	12	12	1290	485	845	1470	1060	1/2" / 3/4"	1/2" DN25	1" / 1"	138	DN65
SK Classic 300	15	15	1260	470	980	1475	1050	3/4" / 3/4"	3/4" DN25	1" / 1"	170	DN65



Connexion d'alimentation 400 V 3N 50 Hz 4-15 kW.
Puissance nominale finale de l'appareil (PUISANCE DE CHAUFFAGE + 0,5 kW).
 Il est possible de s'adapter à d'autres paramètres d'alimentation (60 Hz, etc.) sur demande.





SK CLASSIC FR 27 03 2023

Solutions laitières complètes



Produits Plevnik au service de l'utilisateur

Tous les appareils Plevnik sont conviviaux, respectueux de l'environnement mais aussi économes en énergie. Ils sont conçus et fabriqués pour une utilisation à long terme.

Plus d'informations



Conseil



Visite



Planification



Production



Assemblage et mise
en marche

Dans le cadre d'améliorations constantes, nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques et de conception sans préavis.

PLEVNIK

Les spécialistes de l'équipement de traitement du lait.
Ensemble, nous avons fait le succès
de plus de 4 000 fromageries.

Créer
des histoires
rurales
réjouissantes.

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



www.plevnik.eu