

Costruiti per creare
degli straordinari
prodotti caseari



PASTORIZZATORI

P50-1250l

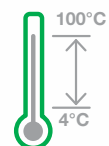
PLEVNIK

Aggiungi valore al latte.

Pastorizzatori P50-1250

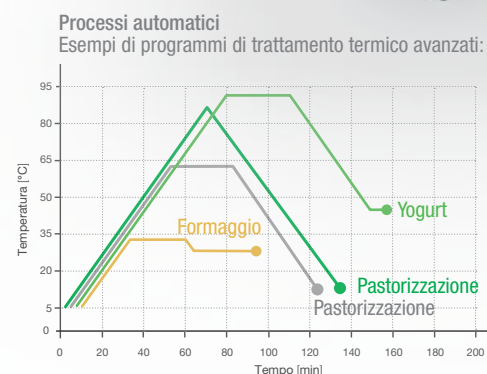
Pastorizzatori all'avanguardia.

PLEVNIK
Aggiungi valore al latte.



I pastorizzatori sono utilizzati per il trattamento termico del latte in prodotti lattiero-caseari a temperatura comprese tra 4°C e 100°C:

LATTE PASTORIZZATO, YOGURT, FORMAGGIO, RICOTTA, CAGLIATA, ECC.



VANTAGGI

- 1 Efficienza energetica
- 2 Agitazione diversificata ed efficiente
- 3 Automazione dei processi
- 4 Facile controllo e pulizia
- 5 Estensione della funzionalità del dispositivo

Prodotti Plevnik - al servizio dell'utilizzatore



Tutti i nostri dispositivi sono compatibili con l'utente e l'ambiente, oltre che a risparmio energetico. Sono progettati e realizzati per un uso a lungo termine.

Vantaggi per te

Aggiungi valore al latte.

PLEVNIK

1 EFFICIENZA ENERGETICA

Consumi energetici inferiori tra il 10% e il 30% grazie a un efficiente scambio di energia reso possibile dalla polivalente **I** ben isolata (a tripla parete), **II** **III** evaporatori saldati al laser e materiali scelti con cura. • **P** La pompa dell'acqua facilita un migliore scambio di calore, che accelera i processi di riscaldamento e raffreddamento con un risparmio di energia e soldi.



2 AGITAZIONE DIVERSIFICATA ED EFFICIENTE

I pastorizzatori possono essere dotati di vari agitatori, con i quali è possibile realizzare vari prodotti.

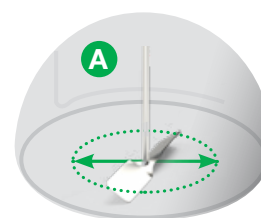
A L'agitazione più semplice può essere eseguita con l'agitatore basilare ad elica. **B** Il grande agitatore ad elica 75% (75% del diametro della polivalente) è più efficiente.

C La forma del nuovo agitatore professionale per yogurt, formaggio e latte consente un'agitazione efficiente ma delicata per un prodotto omogeneo. L'agitatore è costituito da pale di agitazione a uno o due livelli (rimovibili).

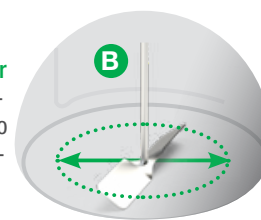
D Mescolatore a rastrello: amplia la funzionalità dell'agitatore con una parte staccabile opzionale al livello superiore. Il rastrello si muove rapidamente ma delicatamente, senza influire sulla struttura del prodotto.

E Abbiamo sviluppato uno speciale agitatore per yogurt per la produzione di yogurt. **F** A temperature più elevate e maggiore viscosità, è necessario un agitatore in grado di raschiare le pareti e il fondo - agitatore raschiante, impedendo al prodotto di attaccarsi alle pareti del pastorizzatore (budino di riso, budino, marmellata, cioccolato, ecc.).

Agitatore basilare ad elica



Agitatore largo 75% ad elica



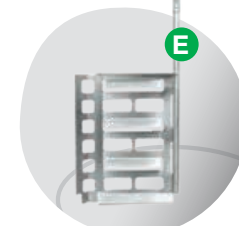
Agitatore professionale per yogurt, formaggio e latte



Agitatore professionale per yogurt, formaggio e latte - con rastrello



Agitatore per yogurt



Agitatore raschiante



3 AUTOMAZIONE DEI PROCESSI

Gestione comoda e semplice tramite controller intelligenti che controllano i processi e rendono la giornata lavorativa più efficiente e organizzata. • **Risparmia tempo e denaro** con i tempi di avvio e spegnimento dei processi. Impostali in modo tale che al mattino il latte sia **termicamente pronto per la produzione del formaggio**. • Possibilità di registrare e documentare tutti i parametri di processo attivi (temperatura, agitazione, ecc.).



RISPARMIO DI TEMPO E SOLDI

Ulteriori informazioni sui controller all'avanguardia a pagina 7.

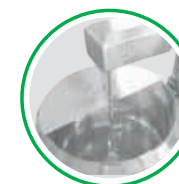
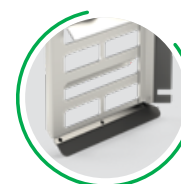
4 FACILE CONTROLLO E PULIZIA

Controlla facilmente e rapidamente il pastorizzatore Plevnik. Grazie al design ben concepito dei dispositivi Plevnik, inclusi controller e agitatori, la loro gestione è semplice e il lavoro diventa più veloce ed efficiente. Puoi iniziare tutti i processi (agitazione, trattamento termico, ecc.) semplicemente premendo un tasto. **G** La pulizia è più facile e rapida grazie allo speciale trattamento superficiale - 2R lucidatura a specchio (impedisce l'adesione alla pareti della polivalente).



5 ESTENSIONE DELLA FUNZIONALITÀ DEL DISPOSITIVO

La possibilità di estendere la funzionalità del dispositivo: per una gamma più ampia di prodotti lattiero-caseari finali (formaggio, cagliata, ricotta, budino, ecc.), ed una lavorazione più moderna, più semplice, più efficiente ed ergonomica, ecc.



Ulteriori informazioni sulle possibilità di aggiornamento a pagina 6.

Versioni

PLEVNIK P50-1250

BASIC+
P50-650l



≤ 85°C

Efficienza energetica

Automazione

Il pastorizzatore entry-level con una semplice costruzione a tripla parete (bagnomaria), riscaldamento elettrico (EL), connessioni per il raffreddamento con acqua dalla rete di distribuzione e un agitatore ad elica.

Regolazione automatica della temperatura in accordo al programma preimpostato



LIGHT
P50-1250l



≤ 90°C

Efficienza energetica

Automazione

Pastorizzatore avanzato, ad alta efficienza energetica (pompa dell'acqua) con una semplice, costruzione ad efficienza energetica a tripla parete che agita automaticamente ed efficacemente il contenuto con un agitatore ad elica. Posizionato su un supporto stabile con un meccanismo di inclinazione.

Semplice regolazione della temperatura. Valvole manuali (HW, EL, EW)

ADVANCED+
P100-1250l



≤ 90°C

Efficienza energetica

Automazione

Consigliata!

Semplice regolazione automatica della temperatura GPC 145.

PROFESSIONAL
P100-1250l



≤ 100°C

Consigliata!

Efficienza energetica

Automazione

Un pastorizzatore professionale, autonomo ed efficiente per gli utenti più esigenti. Consente un riscaldamento più rapido - dotato di un sistema a pressione chiusa (temperature più elevate) e un raffreddamento indiretto. Agitazione automatica ed efficiente del contenuto con un agitatore ad elica. Posizionato su un supporto stabile con meccanismo di inclinazione. Copertura in acciaio inossidabile per la protezione del motoriduttore di agitazione.

Regolazione automatica avanzata MC500* e monitoraggio della temperatura impostata.

PREMIUM
P100-1250l



≤ 100°C

Efficienza energetica

Automazione

Un avanzato controller automatico MC 500 R con un registratore. Se utilizzato insieme all'agitatore professionale, alla regolazione della velocità e alla selezione della potenza, offre un maggiore grado di flessibilità e una vasta gamma di prodotti finali, consentendo un più facile adattamento alle esigenze del mercato. La protezione delle parti elettriche vitali garantisce una lunga durata e facilita la pulizia.

Panoramica equipaggiamento

Aggiungi valore al latte.

PLEVNIK

P Pastorizzatori	BASIC+	LIGHT	ADVANCED+	PROFESSIONAL	PREMIUM
FONTE DI RISCALDAMENTO:	EL	EL / HW / EW	EL	EL / HW / EW	EL / HW / EW
RISCALDAMENTO FINO A:	90°C	85 / 100 / 100°C	90°C	100°C	100°C
POLIVALENTE					
Materiale resistente e affidabile - acciaio inossidabile	AISI 304	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316
Costruzione a risparmio energetico - saldato al laser	/	●	●	●	●
Scarico più veloce e facile - uscita di scarico più grande	○	○	○	○	○
Scambio di calore più efficiente - raffreddamento indiretto (scambiatore di calore a piastre)	/	/EL ● HW ● EW	/	●	●
Minor consumo di energia - pompa dell'acqua	/	●	●	●	●
Raffreddamento ad alta efficienza energetica - raffreddamento in due fasi	/	/	○	○	○
Minor pulizia, risparmio di tempo: interno della polivalente lucidato 2R	/	○	○	○	●
AGITATORI					
Agitatore basilare ad elica	●	●	●	●	●
Agitatore largo 75% ad elica	○	○	○	○	● > 500 l
Agitatore professionale per yogurt, formaggio e latte	○	○	○	○	● ≤ 500 l
Agitatore professionale per yogurt, formaggio e latte - con rastrello mescolante	○	○	○	○	○
Agitatore speciale yogurt	○	○	○	○	○
Agitatore a pala raschiante	○	○	○	○	○
Palo mobile per agitatore e coperchio in due parti	○	○	○	○	○
CONTROLLO					
Semplice regolatore di temperatura Eliwell	/	●	/	/	/
Semplice regolatore automatico di temperatura GPC 145	●	/	●	● ≤ 200 l	/
Avanzato regolatore automatico di temperatura MC 500	/	/	○	● ≥ 300 l	●
Avanzato regolatore automatico di temperatura MC500 con registratore - MC 500 R	/	/	○	○	●
Registratore di processo e temperatura (differenti opzioni)	○	○	○	○	○
Regolazione delle velocità e direzione dell'agitazione	○	○	○	●	●
Risparmio energetico in lavorazione di piccole quantità: modulo per la scelta della potenza riscaldante (parziale o completa potenza riscaldante)	○	○	○	○	●
In caso di sovratensione (fulmine) - un modulo per il funzionamento senza controller	●	/	●	●	●
ALTRI EQUIPAGGIAMENTI					
Per una gestione e uno scarico più semplici - un supporto stabile con meccanismo di inclinazione *	○	●	●	●	●
Per facilitare gli spostamenti: un supporto su ruote	○	○	○	○	○
Per un accesso più facile e un lavoro ergonomico: una piattaforma di lavoro	○	○	○	○	○
Per un accesso più facile e un lavoro ergonomico: un dispositivo elevatore	/	○	○	○	○
Protezione per il sistema idrico sotto la polivalente ≤ 300 l	/	○	○	○	●
Maggiore durata: un pannello di controllo in acciaio inossidabile (di serie con MC 500 e MC 500 R)	○	○	○	● ≥ 300 l	●
Protezione del motore agitatore: una copertura in acciaio inossidabile	/	○	○	○	●
Maggiore durata: un quadro elettrico di potenza in acciaio inossidabile	○	○	○	●	●
Dimensioni più piccole per l'accesso alle strutture con porte più strette - adattamento delle porte	○	○	○	○	○
Requisiti locali: un sensore di posizione per coperchio e valvola di scarico	○	○	○	○	○
...					

* meccanico, da 500 litri, il sistema di inclinazione è pneumatico

● incluso ○ opzionale / non disponibile

Opzioni di riscaldamento:

EL ... riscaldamento con riscaldatori elettrici
HW ... riscaldamento con acqua calda da una caldaia con energia solare, pompa di calore, ecc ...
EW ... riscaldamento combinato (acqua calda e riscaldatori elettrici)
ST ... riscaldamento con vapore indiretto su richiesta

Potenza di riscaldamento richiesta per il riscaldamento di 100 l

ΔT – Variazione di temperatura	ΔT=30°C	ΔT=60°C	ΔT=90°C
Energia richiesta	3,7 kWh	7 kWh	10,5 kWh

*MC 500 è standard da 300 litri ed oltre

Equipaggiamenti aggiuntivi

PLEVNIK P50-1250



Aggitatore ad elica 75%

L'agitatore più grande assicura un'agitazione più efficiente (aumento circolare del contenuto).



Consigliata!

Aggitatore professionale per yogurt, formaggio e latte

Un agitatore elicoidale universale per un'agitazione efficiente e delicata.



Aggitatore professionale per yogurt, formaggio e latte - mescolatore a rastrello

Un modulo griglia rimovibile, che trasforma lo yogurt fermentato in liquido (yogurt liquido).



Aggitatore speciale yogurt

Aggitatore specializzato per la preparazione di yogurt (spezza delicatamente il fermentato - yogurt, yogurt liquido)



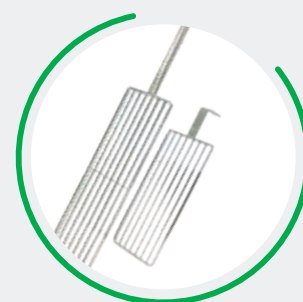
Aggitatore raschiante

L'agitatore raschiante scorrevole assicura una raschiatura costante e delicata delle pareti del pastorizzatore. Per produrre: budino, marmellata, cioccolato e altri prodotti altamente viscosi.



Palo per l'agitatore e coperchio in due parti

Per l'accesso alla polivalente durante la lavorazione. La polivalente è chiusa con un coperchio in due parti.



Lira manuale frangicagliata

Lira manuale con sei lame affilate. Tagliare la massa di formaggio per diversi prodotti con solo pochi tagli.



2R lucidatura interna a specchio

Grazie alla sua superficie molto liscia, il contenuto non si attacca alle pareti durante la lavorazione. Ciò consente una pulizia rapida e semplice.



Raffreddamento in due fasi

Risparmiare acqua ghiacciata (energia), poiché l'acqua della rete di approvvigionamento idrico viene utilizzata per il raffreddamento a temperature più elevate (100-40 ° C) e l'acqua ghiacciata per il raffreddamento tra 40 ° C e 4 ° C.



Protezione del motore dell'agitatore

Protezione per il motore dell'agitatore (acciaio inossidabile) durante il funzionamento e la pulizia. Per la protezione del motore e una lunga durata.



Consigliata!

Piattaforma di lavoro rialzata

Accesso più facile, scarico alto e facilitato della massa di formaggio sul tavolo drenante. Controllo di processo sicuro, efficiente ed ergonomico.



Dispositivo elevatore

Consente l'impostazione dell'altezza di lavoro ergonomica e quindi facilita il lavoro (scarico, pulizia). Soluzione ideale per strutture con un soffitto basso.



Copertura di protezione attorno al supporto

Protegge i tubi del pastorizzatore dallo sporco e facilita la pulizia dell'intero pastorizzatore. Garantisce una lunga durata grazie alla protezione del sistema idrico.

Regolatori

Aggiungi valore al latte.

PLEVNIK

Controllo moderno e semplice dei processi di lavorazione del latte e formaggio

MC 500



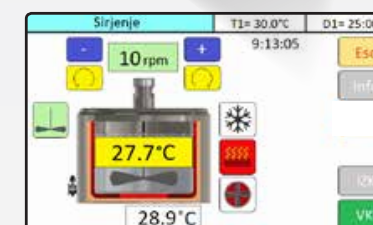
Un controller all'avanguardia per l'automazione dei processi. Imposta i tuoi individuali processi e garantisci la qualità stabile dei tuoi prodotti.

MC 500 R



Il MC 500 R con un registratore integrato consente la registrazione digitale di tutti i parametri dei processi attivi (temperatura, agitazione ecc.).

Consigliata!

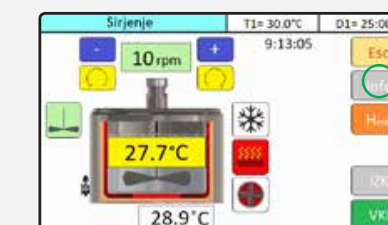


Funzionamento facile e intuitivo.

Un ampio display touchscreen a colori da 5" con un'eccellente panoramica offre un'esperienza utente eccellente.



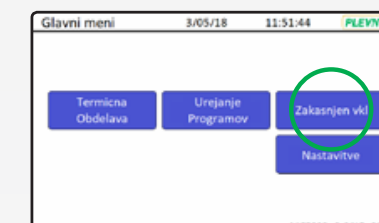
Flessibilità eccezionale e chiara panoramica. È possibile scegliere tra 10 programmi, che possono essere adattati alle proprie procedure tecnologiche.



Modulo per la scelta della potenza di riscaldamento. Fornisce una scelta di impostazioni di potenza riscaldante, che è particolarmente importante quando si elaborano quantità diverse. (Equipaggiamento aggiuntivo).



Parla la tua lingua. Supporta 7 lingue, incluso l'italiano.



Efficienza energetica, riduzione dei costi, risparmio di tempo. Una funzione di ritardo all'avvio consente al latte di raffreddarsi durante la notte (quando la corrente elettrica è più economica) e il processo di trattamento termico può essere programmato per avviarsi automaticamente all'ora desiderata.

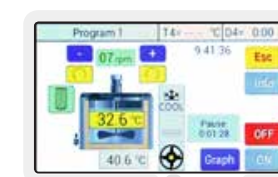
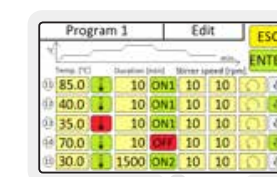


Processi completamente registrati: documenta la temperatura e i processi. (MC 500 R)

PROGRAMMI AVANZATI PER UTENTI AVANZATI / PROFESSIONISTI

Adattabile alle tue ricette uniche nel loro genere

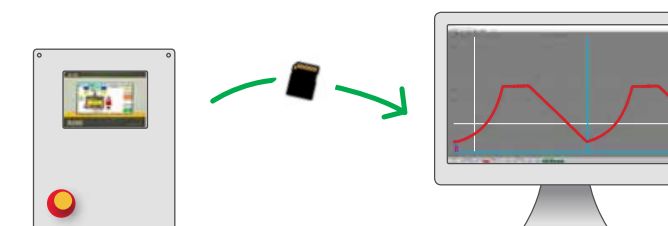
I programmi adattabili supportano fino a 15 passaggi, comprese le impostazioni di base, quali temperatura, tempo, velocità e direzione di agitazione, nonché l'attivazione della modalità di mantenimento della temperatura "delicata" (mantenimento della temperatura controllato dalla fase durante la fermentazione dello yogurt, produzione di formaggio ecc.) e disattivando la regolazione della temperatura.



THE MC 500 R - UN APPROCCIO MODERNO AL CONTROLLO DI PROCESSO CON UN REGISTRATORE INTEGRATO

Registrazione del processo

Il controller MC 500 R ha un registratore incorporato, che registra automaticamente tutti i processi attivi, a sua volta facilitando il controllo e offrendo una panoramica dei processi completati. Le registrazioni possono essere facilmente trasferite tramite una scheda SD al computer, dove è possibile visualizzarli e salvarli con il software dedicato.



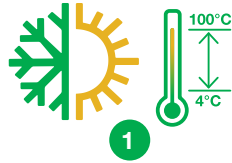
Versioni speciali

PLEVNIK P50-1250

Pastorizzatore (monoblocco) - Tutto in uno
PH100

Processi di riscaldamento/
refrigerazione in un unico
dispositivo

MULTI-USO



VANTAGGI

- 1 Dispositivo PH universale, flessibile, mobile e compatto può essere utilizzato come: pastorizzatore, caldaia per formaggi, serbatoio di refrigerazione e fermentatore, il tutto in un metro quadrato.
- 2 I prodotti possono essere trattati termicamente (riscaldati o raffreddati) in un intervallo di temperatura tra 4 ° C e 100 ° C. Il sistema di riscaldamento è costituito da riscaldatori elettrici e una pompa di calore ad alta efficienza energetica.
- 3 Agitatori multipli consentono la realizzazione di vari prodotti finali, come: yogurt, latte pastorizzato, formaggio, cagliata, panna, mozzarella, marmellata, salse, ecc.
- 4 Il controller touch-screen intuitivo può salvare fino a 10 programmi diversi.

Dispositivo tutto in uno.

Pastorizzatore latte/caldaia formaggi/refrigeratore del latte/fermentatore

Yogurt, formaggio, cagliata, marmel-
lata, budino, cioccolato, succo, etc.



Pastorizzatore con unità riscaldante/refrigerante
PH200-650

VANTAGGI

- 1 Il PH è un pastorizzatore con un'unità au-
tonoma di 2 refrigerazione/riscaldamento.
- 3 Possibilità di riscaldamento con una pom-
pa di calore (fino a 45 ° C, dove il consumo
di energia è ridotto del 70%).
- 4 Raffreddamento ad aria estremamente
efficiente fino a 40 ° C (COP 35).
- 5 Refrigerazione fino a 4 ° C quando ne-
cessario. L'unica cosa richiesta è una presa
di corrente.
- 6 Versioni di raffreddamento: aria-aria,
aria-acqua, acqua-acqua;
- 7 Su richiesta: unità di raffreddamento /
riscaldamento con un aggiornamento per il
collegamento di un massimo di 3 utilizzato-
ri* (dispositivi).



Unità riscaldante/refrigerante



TECNOLOGIA
A RISPARMIO
ENERGETICO

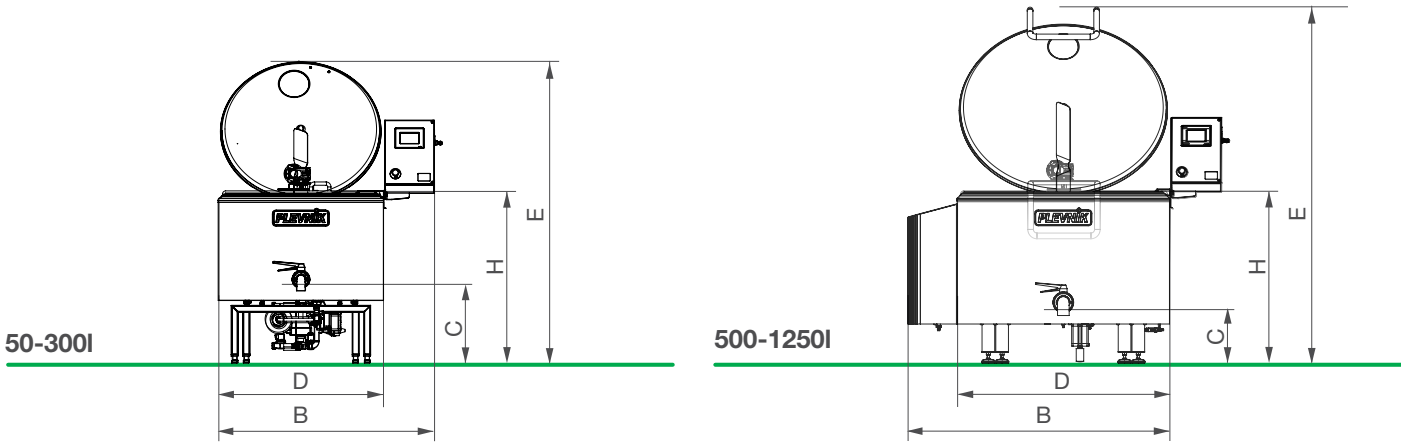
Basso consumo energetico, assenza di acque reflue,
regolazione precisa della temperatura

*I tre dispositivi non lavorano simultaneamente,
essi lavorano individualmente.

Informazione tecnica

Aggiungi valore al latte.

PLEVNIK



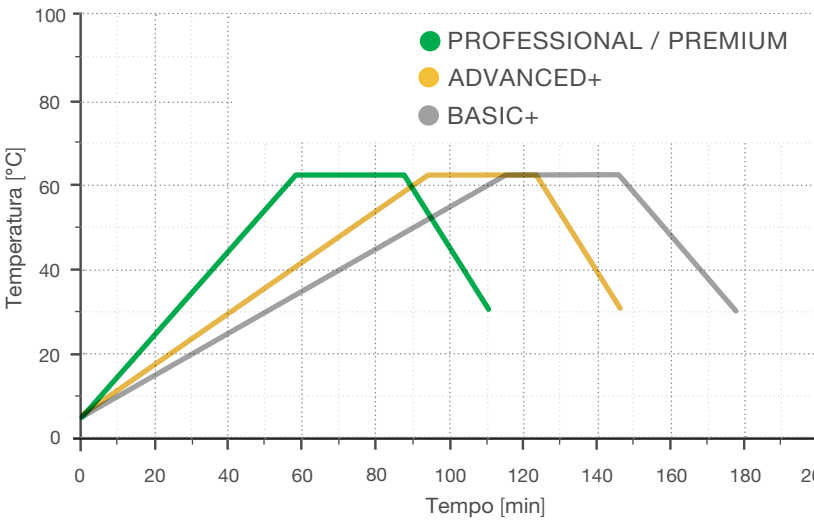
Tipo	Potenza riscaldante (kW)				Dimensioni (mm)					Conessioni acqua raf- freddamento	Conessioni acqua riscal- damento	PeS0 (kg)	Uscita
	Light	Basic+ Advanced+	Professional / Premium										
	Riscaldatori elettrici per: EL / EW	Riscaldatori elettrici per: EL	Riscaldatori elettrici per: EL / EW	Riscaldatori elettrici per: HW / EW	D	H	C*	B	E				
P 50	4 / -	4 / 4	6 / -	-	Ø520	930	575	660	1470	1/2"	3/4"	90	DN50
P 100	6 / 6	6 / 6	9 / 6	35	Ø720	930	575	660	1470	1/2"	3/4"	125	DN50
P 200	10 / 10	12 / 12	18 / 12	35	Ø820	1010	475	980	1700	1/2"	1"	170	DN50
P 300	12 / 12	15 / 15	20 (24) / 15	35	Ø1000	1010	475	1150	1820	3/4"	1"	230	DN50
P 500	18 / 18	20 / 24	30 (36) / 20	35 / 65	Ø1120	1030	330	1270	2030	3/4"	5/4"	310	DN65
P 650	20 / 20	24 / 24	36 (45) / 24	65	Ø1280	1010	330	1430	2150	1"	5/4"	360	DN65
P 800	24 / 20	- / 30	45 (60) / 30	65 / 95	Ø1400	1010	330	1550	2230	1"	5/4"	395	DN65
P 1000	24 / 20	- / 30	45 (60) / 45	65 / 95	Ø1540	1030	330	1750	2410	1"	5/4"	465	DN65
P 1250	24 / 20	- / 30	45 (60) / 45	65 / 95	Ø1550	1160	330	1750	2580	1"	6/4"	525	DN80

*applicabile a tutte le versioni escluso BASIC+

Connessione elettrica potenza
400V 3N 50Hz/EL: 4-60 kW e HW 230V 1N 50Hz
E' inoltre possibile adattare ad altri parametri (60Hz, etc.) - su richiesta.

Velocità di pastorizzazione nel pastorizzatore
P 300 EL confronto progettuale (riscaldamento
con riscaldatori elettrici)

- PROFESSIONAL / PREMIUM
Riscaldamento più rapido - riscaldatori elettrici più potenti •
Sistema di riscaldamento (a pressione) chiuso (riscaldamen-
to fino a 100 ° C) • Raffreddamento indiretto tramite uno
scambiatore di calore (durata del riscaldatore più lunga)
- ADVANCED+
Costruzione a risparmio energetico - minor consumo di
energia • Trasferimento di energia più veloce (pompa
dell'acqua) • Regolazione automatica della temperatura
- BASIC+
Semplice costruzione
• Regolazione automatica della temperatura



PLEVNIK PASTORIZZATORI

Includono componenti di rinomati produttori europei per garantire una **qualità duratura, stabile e affidabile.**



SIEMENS

Affidabili motori elettrici, Germania



made in EU

operam outokumpu

Lamiera in acciaio inossidabile, Svezia, Finlandia



RELIABLE QUALITY

SCHRACK TECHNIK

Componenti elettrici per le installazioni elettriche, Austria

Castel
Italian technology

Affidabili elettrovalvole per una lunga durata di utilizzo, Italia

SWEF
A. DOVER COMPANY

Un efficiente scambiatore di calore, Svezia

GRUNDFOS

Una pompa di circolazione all'avanguardia per una migliore efficienza, Germania (≥ 300 l)



La lavorazione del latte in passato.



La lavorazione del latte oggi.

Le prestazioni superiori di riscaldamento, raffreddamento e lavorazione del latte in tutte le fasi del processo sono quelle che posso dire sulle caldaie formaggio Plevnik. Il miglior formaggio, yogurt e cagliata sono il risultato logico.

Fattoria ecologica Kukenberger, Toni Kukenberger
Innovativo Giovane agricoltore 2016

★ TRUSTED ★
BY THE BEST.

Referenze



P 100



P 200



SKH 300

P 200



P200

Il pasteurizzatore P 200 HW PRO può essere pulito molto facilmente. Sono soddisfatto dell'operazione automatica. Garantisce una rapida elaborazione. Questo mi fa risparmiare tempo per fare altre cose.

Jan Brauer,
Pommerscher
Zeigenkäse



Medaglie d'oro alla fiera AGRA per il pasteurizzatore (P 200 EL PRO con l'agitatore professionale per yogurt, formaggio e latte, il controller MC 500 R e il dispositivo elevatore) e il tavolo drenaggio e pressatura pneumatico (POS 50).



P100



SKH1000

P650



Soluzione caseificio completo

Prodotti Plevnik - al servizio dell'utilizzatore

Tutti i dispositivi Plevnik sono facili da usare e rispettosi dell'ambiente oltre che a risparmio energetico. Sono progettati e realizzati per un uso a lungo termine.



Più informazioni

Nel processo di costante miglioramento, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche e di progettazione senza preavviso.



Gli specialisti della lavorazione del latte.
Insieme abbiamo creato oltre 3.000 storie di caseifici di successo.

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



www.plevnik.eu

Rappresentante:

SARTORE FRANCO
Via D. Bonetto 14, 10067
VIGONE (TO), ITALIA
+39 0119801158
+39 3395262689
www.sartorezootecnia.it
info@sartorezootecnia.it