

Costruite per
produrre formaggi
e derivati
straordinari



CALDAIE FORMAGGI

SKH50-1500



Aggiungi il valore del latte.

Caldaie formaggi SKH50-1500

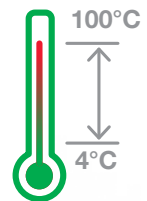
Caldaie formaggi a regola d'arte.

PLEVNIK

Aggiungi il valore del latte.



Dispositivi Plevnik per la moderna produzione di formaggio e storie casearie di successo.



Le caldaie formaggi sono utilizzate per il processo e trattamento termico del latte in prodotti caseari.

VANTAGGI

- 1 Efficienza energetica
- 2 Buona ed efficiente lavorazione della cagliata di formaggio
- 3 Processo automatizzato della lavorazione
- 4 Facile controllo e pulizia
- 5 Estendere la funzionalità della macchina

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.

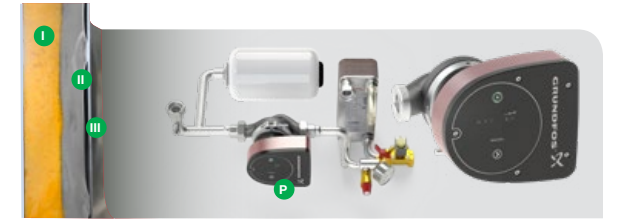
Vantaggi per i casari

Aggiungi valore al latte.

PLEVNIK

1 EFFICIENZA ENERGETICA

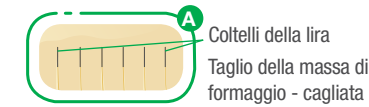
Consumo energetico ridotto dal 10 al 30% grazie all'efficiente scambio energetico, reso possibile grazie **I** alla polivalente ben isolata (tripla parete) **II** **III** evaporatore di grande superficie saldato a laser e materiali scelti con cura. • **P** La pompa di circolazione dell'acqua facilita un migliore scambio di calore, per aumentare la velocità del processo di riscaldamento e raffreddamento che risulta **risparmio energetico e soldi**.



2 BUONO ED EFFICIENTE PROCESSO DI LAVORAZIONE CAGLIATA

Le lire frangicagliata Plevnik sono specialmente progettate, affilate e lucidate per facilitare il regolare taglio. Sostituire le lire frangicagliata con le altre pale è molto semplice - con un singolo movimento.

A Taglio: Le lire frangicagliata automatiche con affilate e sottili lame assicurano un taglio preciso, che migliora la qualità e la quantità del prodotto finale (minore polvere di formaggio e più formaggio). **Agitazione B** (altra direzione rispetto al taglio): le pale mescolatrici sono attivate automaticamente quando la direzione di agitazione cambia, e si richiede la corretta velocità di agitazione per **un'agitazione più efficiente** ed una essiccazione dei grani di formaggio.



Massa di formaggio



Qualità del taglio - più massa di formaggio

L'obiettivo desiderato dal casaro è più massa di formaggio e meno polvere di formaggio. Il taglio preciso e delicato produce una maggiore massa di formaggio alla fine del processo.

Lire frangicagliata PLEVNIK

Le lire affilate e lucidate sono progettate per un taglio preciso ed efficiente, e per la massima resa in massa del formaggio.



Lire frangicagliata a filo

Le lire normali - taglio con un filo come mostrato: la forma della lama rotonda provoca lacerazione e più polvere di formaggio - più piccole particelle di massa di formaggio che si perdono con il siero di latte.



3 PROCEDURA DEL PROCESSO AUTOMATIZZATA

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



Maggiori informazioni riguardo ai controllers a regola d'arte a pagina 7.

4 FACILE CONTROLLO E PULIZIA

Controlla facilmente e rapidamente la caldaia formaggi Plevnik. Grazie a un design ben concepito dei dispositivi Plevnik, inclusi controller e agitatori, la loro gestione è semplice e il lavoro diventa più veloce ed efficiente. È possibile avviare tutti i processi (taglio, agitazione, trattamento termico ecc.) semplicemente premendo un pulsante. **C La pulizia è più rapida e più facile** grazie allo speciale trattamento superficiale - lucidatura a specchio 2R (impedisce l'adesione alle pareti della polivalente).



5 ESTENDERE LA FUNZIONALITÀ DEL DISPOSITIVO

Possibilità di estendere la funzionalità del dispositivo: Per una gamma più ampia di prodotti lattiero-caseari finali (formaggio, yogurt, cagliata, ricotta ecc.) e il lavoro più moderno, più semplice, più efficiente ed ergonomico ecc.



Maggiori informazioni riguardo alle possibilità di aggiornamento a pagina 6.

Versioni

BASIC
SKH50-650l

≤ 85°C

Efficienza energetica

Automazione



Una caldaia formaggi con una costruzione semplice a tre-pareti (bagno d'acqua), riscaldamento elettrico (EL), collegamenti per raffreddare con acqua fredda dalla rete di distribuzione aziendale ed un sistema di agitazione del latte.

Semplice regolazione della temperatura impostata.

ADVANCED
SKH100-1500l

≤ 100°C

Efficienza energetica

Automazione



Advanced, caldaia formaggi ad efficienza energetica estrema (pompa di circolazione) con una semplice, costruzione a tripla parete ed evaporatore ad efficienza energetica completo di sistema automatico per il taglio della massa di formaggio (lire automatiche). Posizionata su un supporto stabile con un meccanismo per l'inclinazione. Carter di protezione in acciaio inox per il motoriduttore.

Facile regolazione della temperatura pre-impostata. Progettato con diversi tipi di riscaldamento (HW, EL, EW) e opzioni di raffreddamento.

PROFESSIONAL
SKH100-1500l

Raccomandato!

≤ 100°C

Efficienza energetica

Automazione



Una professionale, autonoma ed efficiente caldaia formaggi per utilizzatori avanzati. Garantisce un veloce riscaldamento - tramite il sistema a pressione chiuso (alte temperature) ed il raffreddamento indiretto. Taglio automatico della massa di formaggio (lire automatiche). Posizionata su un supporto stabile con un meccanismo per l'inclinazione. Carter di protezione in acciaio inox per il motoriduttore.

Regolatore automatico avanzato MC500* e monitoraggio della temperatura impostata.

* MC 500 è standard sulla capacità 300 l e oltre.

BASIC+
SKH50-650l

≤ 90°C

Efficienza energetica

Automazione



Regolazione automatica della temperatura in accordo al programma pre-impostato.

ADVANCED+
SKH100-1500l

Raccomandato!

≤ 90°C

Efficienza energetica

Automazione



Taglio automatico, processi di riscaldamento (EL) e raffreddamento.

PREMIUM
SKH100-1500l

≤ 100°C

Efficienza energetica

Automazione



Regolazione automatica avanzata con monitoraggio e registrazione della temperatura con il MC 500R. 2R lucidatura interna a specchio. Modulo di selezione della potenza elettrica riscaldante. Pala agitazione centrale a Z, pale mescolatrici e fascia scarico cagliata. Scatola elettrica della potenza in acciaio inox e protezione inferiore in acciaio inox attorno al supporto a 4 gambe.

Panoramica equipaggiamenti

Aggiungi valore al latte.

PLEVNIK

Caldaie formaggi SKH	BASIC	BASIC+	ADVANCED	ADVANCED+	PROFESSIONAL	PREMIUM
FONTE DI POTENZA:	EL	EL	EL / HW / EW	EL	EL / HW / EW	EL / HW / EW
FONTE RISCALDAMENTO:	85°C	90°C	85 / 100 / 100°C	90°C	100°C	100°C
POLIVALENTE						
Materiale affidabile e duraturo - acciaio inox	AISI 304	AISI 304	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316
Costruzione a risparmio energetico - saldato a laser	/	/	●	●	●	●
Scarico facile e veloce - uscita maggiorata	○	○	○	○	○	○
Più efficienza nello scambio di calore - raffreddamento indiretto (scambiatore di calore a piastre)	/	/	/EL ●HW ●EW	/	●	●
Basso consumo energetico - pompa circolazione acqua	/	/	●	●	●	●
Raffreddamento ad efficienza energetica - raffreddamento a doppio fase	/	/	/	○	○	○
Minore pulizia, risparmio di tempo - 2R lucidatura interna a specchio	/	/	○	○	○	●
AGITAZIONE						
Agitatore standard ad elica - 23 giri/minuto, coperchio in due parti	●	●	/	/	/	/
Taglio automatico della massa di formaggio - tre lire frangicagliata automatiche, coperchio in due parti	○	○	●	●	●	●
Per agitare oltre 60°C - agitatore centrale a forma di Z	○	○	○	○	○	●
Per asciugare i grani di formaggio - pale mescolatrici	○	○	○	○	○	●
CONTROLLO						
Semplice regolatore di temperatura Eliwell	●	/	●	/	/	/
Semplice regolatore di temperatura automatico GPC 145	/	●	/	●	●*	/
Regolatore di temperatura automatico avanzato MC 500	/	/	/	○	●**	/
Regolatore di temperatura automatico avanzato con registratore - MC 500 R	/	/	/	○	○	●
Registrazione del processo - registratore di temperatura (diverse opzioni)	○	○	○	○	○	○
Regolatore di velocità e direzione della pala / lira di agitazione	○	○	●	●	●	●
Risparmio energetico con piccole quantità - modulo di selezione potenza riscaldamento elettrico	○	○	○	○	○	●
In caso di sovratensione (sbalzo di tensione) - modulo per il funzionamento senza il controller	/	●	/	●	●	●
ALTRI EQUIPAGGIAMENTI						
Per una facile movimentazione e scarico - un supporto stabile a 4 gambe con meccanismo per l'inclinazione ***	○	○	●	●	●	●
Per una facile movimentazione - supporto su ruote	○	○	○	○	○	○
Per un facile accesso ed un lavoro ergonomico - una piattaforma di lavoro rialzata	○	○	○	○	○	○
Per un facile accesso ed un lavoro ergonomico - un dispositivo elevatore	/	/	○	○	○	○
Protezione per il sistema idraulico inferiore alla polivalente <300l	/	/	○	○	○	●
Protezione per il motoriduttore di agitazione - un carter in acciaio inox	/	/	●	●	●	●
Maggiore durata - un pannello di controllo in acciaio inox (incluso con MC 500)	○	○	○	○	●**	●
Maggiore durata - un pannello di potenza in acciaio inox	○	○	○	○	○	●
Una soluzione per facilitare l'ingresso in porte strette - adattamento alla porta	○	○	○	○	○	○
Requisiti locali - coperchio in 2 parti arrotondato	○	○	○	○	○	○
Drenaggio della cagliata - fascia perforata****	○	○	○	○	○	●
Requisiti locali - sensore di posizione sul coperchio e valvola di scarico	○	○	○	○	○	○
Sicurezza aggiuntiva - sensore di protezione attorno le lire frangicagliata	○	○	○	○	○	○
Sicurezza aggiuntiva - una griglia protettiva attorno alle lire frangicagliata	○	○	○	○	○	○
...						

* fino a 200 litri **fino a 300 litri ***meccanico, da 500 litri l'inclinazione è pneumatica, **** fino a 650 litri

● incluso ○ opzione / non disponibile

Opzioni di riscaldamento:

EL ... riscaldamento utilizzando riscaldatori elettrici

HW ... riscaldamento utilizzando acqua calda da una caldaia o bollitore ad energia solare, pompa di calore, ecc

EW ... riscaldamento combinato (acqua calda e riscaldatori elettrici)

ST ... riscaldamento con vapore indiretto su richiesta

Potenza riscaldante richiesta per riscaldare 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

Equipaggiamenti aggiuntivi

PLEVNIK SKH50-1500



Pale mescolatrici cagliata

Per l'agitazione costante ed efficiente della massa di formaggio durante l'essiccazione. Le pale mescolatrici assicurano l'omogeneità dei grani e del siero di formaggio.



Pala centrale a forma di Z

Garantisce il trattamento termico del latte oltre 65°C. Utilizzata assieme al coperchio in due parti, garantisce la produzione di yogurt, ricotta etc.



Raffreddamento a doppia fase

Risparmio di acqua gelida (energia), perché l'acqua fredda dalla rete idrica viene utilizzata per raffreddare ad alte temperature (100-40°C). L'acqua gelida viene utilizzata per raffreddare e refrigerare fino a 4°C.



Griglia di protezione frontale alle lire frangicagliata

Previene fisicamente il non autorizzato raggiungimento dell'interno della caldaia durante la lavorazione - per un lavoro con più sicurezza.



Piattaforma di lavoro rialzata

Facile accesso, scarico prodotto alto ed un facile scarico della massa di formaggio sul tavolo spersore. Controllo del processo sicuro, efficiente ed ergonomico.



Dispositivo elevatore

Consente di impostare l'altezza di lavoro ergonomica e quindi semplifica il lavoro. Soluzione ideale per strutture con un soffitto basso.



Protezione del sistema idraulico

Protezione della parte inferiore della caldaia formaggi garantendo una pulizia più facile intera.



Pannello di controllo in acciaio inox

Il pannello di controllo in acciaio INOX è molto durevole e garantisce una facile pulizia (l'immagine è simbolica).

ERGONOMIA AL LAVORO

LA SALUTE PRIMA DI TUTTO

Utilizzando le soluzioni Plevnik **piattaforma di lavoro rialzata o dispositivo elevatore**, potete adattare l'altezza di lavoro alla **vostra migliore zona lavorativa del corpo**.

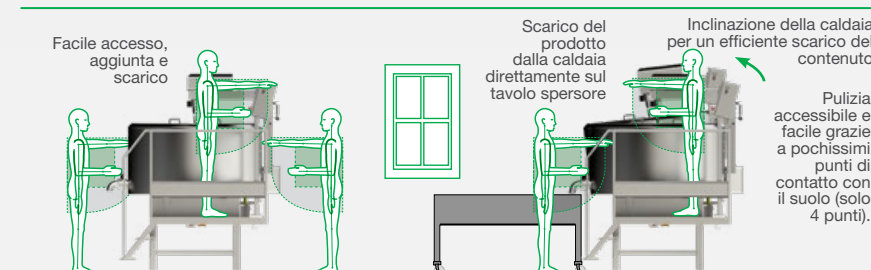
Lavorare a lungo termine in un ambiente di lavoro inadatto può comportare una cattiva postura, che a sua volta comporta numerosi problemi di salute, come mal di schiena, dolore al collo, mal di testa e altri. Le dimensioni del corpo di ogni persona sono uniche.

ERGONOMIA ECONOMICA

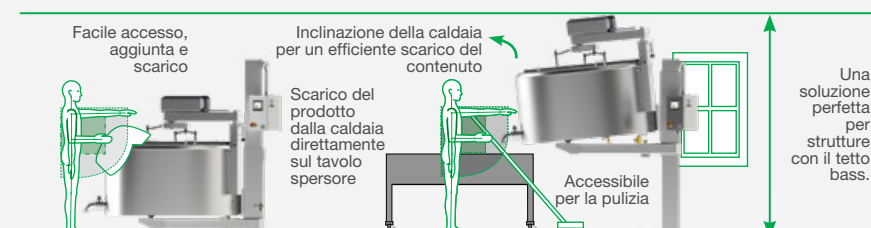
Le soluzioni indicate garantiscono un lavoro facile e veloce. Creano buone condizioni lavorative per assicurare che i vostri impiegati rimangano in salute e soddisfatti.

SOLUZIONI PLEVNIK:

1 Piattaforma di lavoro rialzata – una soluzione statica con un'altezza fissa



2 Dispositivo elevatore per la regolazione dell'altezza



Regolatori

Aggiungi valore al latte.

PLEVNIK

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

MC 500



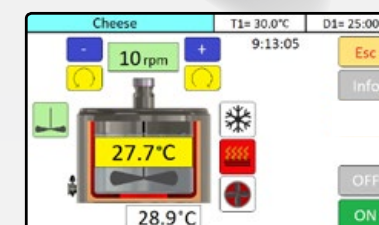
Un controller all'avanguardia per l'**automazione dei processi**. Imposta i tuoi individuali processi e garantisci la **qualità stabile** dei tuoi prodotti.

MC 500 R



Raccomandato!

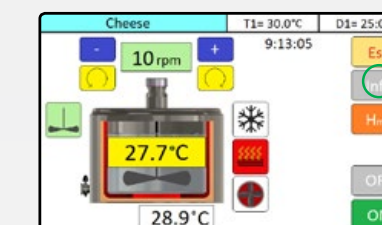
Il MC 500 R con un registratore integrato consente la **registrazione digitale** di tutti i parametri dei processi attivi (temperatura, agitazione ecc.).



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

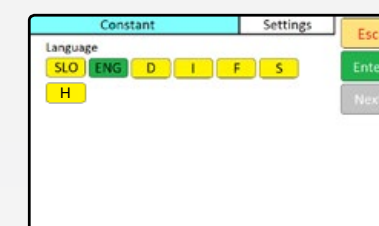


Flessibilità eccezionale e chiara panoramica. È possibile scegliere tra **10 programmi**, che possono essere adattati alle proprie procedure tecnologiche.

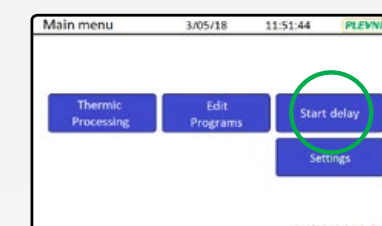


Modulo per la scelta della potenza di riscaldamento.

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

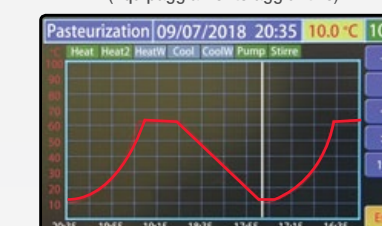


Parla la tua lingua. Supporta 7 lingue, incluso l'italiano.



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.

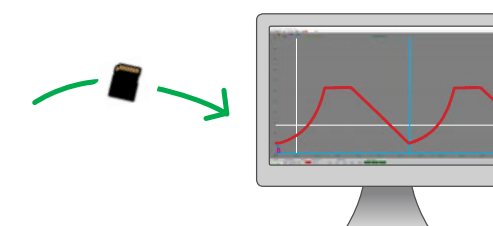
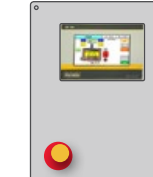
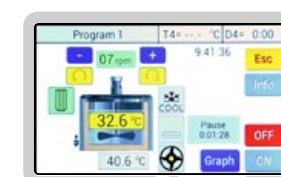
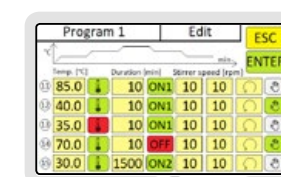


Processi completamente registrati: documenta la temperatura e i processi. (MC 500 R)

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 della fase durante la fermentazione dello yogurt, produzione di formaggio ecc.) e disattivando la regolazione della temperatura.



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 SKH50-1500

Una caldaia formaggi con unità riscaldante/refrigerante SKH-H200-650

VANTAGGI

1 SKH-H è una caldaia formaggi SKH con una **unità di raffreddamento / riscaldamento autonoma**. 2. 3 Possibilità di **riscaldamento con una pompa 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 a 4 ° C** quando necessario. L'unica cosa **richiesta è una presa di corrente elettrica**. 6 **Versioni:** aria-aria, aria-acqua, acqua-acqua; 7 richiesta: unità di raffreddamento / riscaldamento con un **aggiornamento per il collegamento di un massimo di 3 utilizzatori *** (dispositivi).



Basso consumo energetico, nessun spreco di acqua, regolazione precisa della temperatura.



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

Una caldaia formaggi con l'interno in rame SKHCu300-1500

Trasformare i formaggi tradizionali utilizzando una caldaia formaggi di rame evoluta

VANTAGGI

1 **Igiene: la superficie interna in rame** (materiale tradizionale per la produzione del formaggio) **aiuta a sopprimere gli organismi patogeni**, che possono causare l'infezione dei prodotti durante la lavorazione a latte crudo.



2 I prodotti hanno un **sapore speciale** e ottengono una **certa quantità di rame**, che è un elemento vitale per la salute e l'alimentazione delle persone. Esempi di formaggi tradizionali prodotti in caldaie di rame: Parmigiano Reggiano, Trentingrana e Grana Padano ecc.

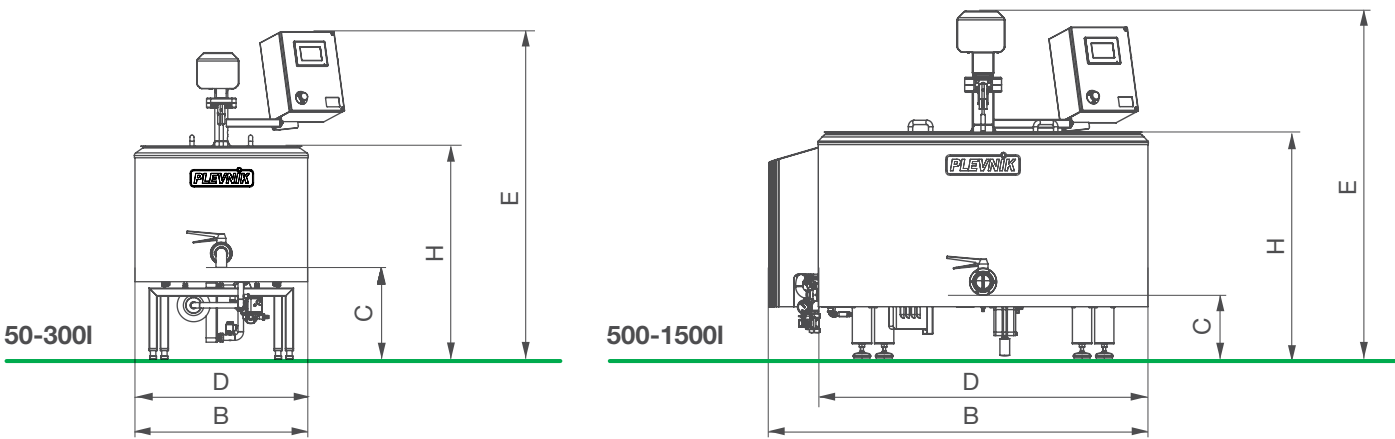
L'Organizzazione mondiale della sanità stima che almeno il 20% della popolazione mondiale soffre di disturbi medici legati alla carenza di rame negli alimenti. Fonte: European Copper Institute

<https://copperalliance.eu/benefits-of-copper/health/>

Informazione tecnica

Aggiungi valore al latte.

PLEVNIK



Tipo	Potenza riscaldamento (kW)					Dimensioni (mm)					Connessioni acqua raffredda- mento	Con- nessioni acqua riscalda- mento	Peso (kg)	Scarico (DN)
	Basic Basic+	Advanced	Advanced+	Professional / Premium										
	Riscaldatori elettrici* per: EL	Riscaldatori elettrici* per: EL / EW	Riscaldatori elettrici* per: EL	Riscaldatori elettrici* per: EL / EW	Riscaldatori elettrici* per: HW / EW	D	H	C	B	E				
SKH 50	4/4	-/-	-	-/-	-	Ø550	930	575	850	1450	1/2"	3/4"	90	DN50
SKH 100	6/6	6/6	6	9/6	35	Ø740	930	575	1030	1480	1/2"	3/4"	125	DN50
SKH 200	10/12	10/10	12	18/12	35	Ø850	1020	475	1030	1600	1/2"	1"	170	DN50
SKH 300	12/15	12/12	15	20(24)/15	35	Ø1000	1020	475	1100	1600	3/4"	1"	230	DN65
SKH 500	12/20	18/18	20	30(36)/24	35 / 65	Ø1120	1030	330	1400	1550	3/4"	5/4"	310	DN65
SKH 650	15/24	20/20	24	36(45)/30	65	Ø1280	1030	330	1520	1600	1"	5/4"	360	DN65
SKH 800	-/-	24/20	30	45/30	65 / 95	Ø1400	1030	330	1640	1600	1"	5/4"	395	DN65
SKH 1000	-/-	24/20	30	45(60)/45	65 / 95	Ø1540	1030	330	1800	1600	1"	5/4"	465	DN80
SKH 1250	-/-	24/20	30	45(60)/45	65 / 95	Ø1540	1200	330	1800	1800	1"	6/4"	525	DN80
SKH 1500	-/-	30/30	30	60/45	95	Ø1540	1390	330	1800	1950	1"	6/4"	670	DN80

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 nella caldaia formaggi SKH 300 EL

confronto progettuale (riscaldamento con riscaldatori elettrici)

PROFESSIONAL / PREMIUM

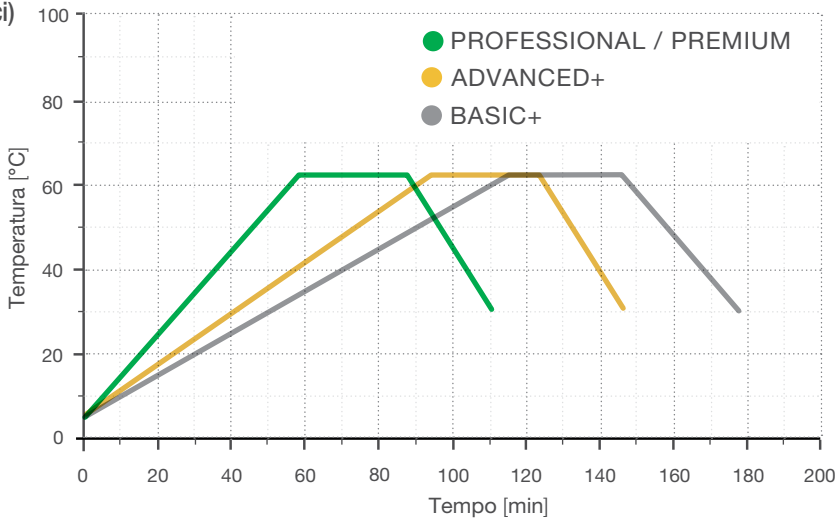
Riscaldamento più rapido - riscaldatori elettrici più potenti • Sistema di riscaldamento (a pressione) chiuso (riscaldamento fino a 100 ° C) • Raffreddamento indiretto tramite uno scambiatore di calore (durata del riscaldatore più lunga)

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



CALDAIE FORMAGGI PLEVNIK

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

SIEMENS
Affidabili motori elettrici, Germania

SCHRACK TECHNIK
Componenti elettrici per le installazioni elettriche, Austria

Castel
Affidabili elettrovalvole per una lunga durata di utilizzo, Italia

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

SVEP
Un efficiente scambiatore di calore, Svezia

aperam outokumpu
Lamiera in acciaio inossidabile, Svezia, Finlandia

made in EU



La trasformazione del formaggio **in passato.**

La trasfromazione del formaggio **oggi.**

Le prestazioni superiori di riscaldamento, raffreddamento e lavorazione del latte in tutte le fasi del processo sono quello 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.**





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



Consultazione



Visita



Progettazione e design



Produzione



Assemblaggio e primo avvio

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



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

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



www.plevnik.eu

Rappresentante:

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