

PLEVNIK

HEATING
UP TO 100 °C



COOLING
DOWN TO 4 °C

Production of all
dairy products
with once device



Pastörisator 100L

Vid pastörisering av mjölk värms den upp (max 100 grader) och kyles därefter ner till 4 grader. En signal informerar när cykeln gått färdig. Därefter startar mognads konserveringsfasen. Vid tillverkning av ost värms mjölken upp till 33 grader och därefter lägger man i startkultur och löpe. När mjölken har koagulerat skärs ostmassan med ostharpan och vassle avskiljes. När ostmassan blivit torr lägger man den i ostformar och låter ostmassan stå i press. Uppvärmning och nerkylning överförs termiskt direkt genom väggarna på tanken, vilket ger en mycket god ekonomi och energibesparande.

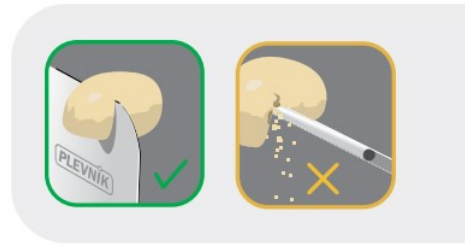
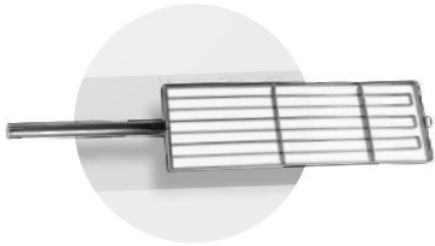


Utrustad med

- Manuell fjärilsventil (tappkran)
- Manöverpanel MC500 med pekskärm 5"
- Omrörare för mjölk. Reglerbar hastighet
- Program i datorn: *Upp till 12 program*. För att blanda, vispa, pastörisera och kyla produkten.
- 7 språk i datorn: Engelska, Tyska, Italienska, Franska, Svenska, Slovenska och Ungerska.
- Temperatursensor
- Elektriska värmare
- Kylaggregat
- Sats med 4st hjul
- Delarna är av livsmedelsgodkänt material



Omrörare



Tillval:

- Manuell ostharpa 400x160 mm
- Omrörare för yoghurt eller ost
- Polerad insida av tank lättare och snabbare rengöring
- Arbetsplattform. Enklare åtkomst, högre urladdning och enkel dekantering av innehåll för vidare bearbetning. Säker, effektiv och ergonomisk processkontroll.
- Dräneringsgaller för ostmassa
- Ostbord
- Ostpress
- Uppvärmning med värmepump/ värmväxlare sparar man upp 70% mindre el
- Vattenkylning (PH100EV)

Teknisk information

Behållare	100L
Mått BxDxH mm	780 x 840 x 1190 höjd från golv till utlopp 750mm
Kylaggregat	Luftkyld kondenser
Hastighet omrörare	23rpm
Effekt	10500W
Spänning	400V 50Hz 3Fas
Vikt	
Utförande	Rostfritt stål
Art Nr:	PLEV PH100EZ



Tillval:
Easyfill 500 Fyllningsmaskin för flaskor