



Created for making extraordinary dairy products

Ost kittel SKH

Ost kittel från Plevnik finns i flera olika storlekar: från 50L och upp till 1000L. Det finns också möjlighet att välja olika utförande på enheten; **Basic +** eller **Advance +** eller **Professional**. Skillnaden mellan dessa är att Basic + modellen måste man manuellt kyla ner produkten.

● PROFESSIONAL / PREMIUM

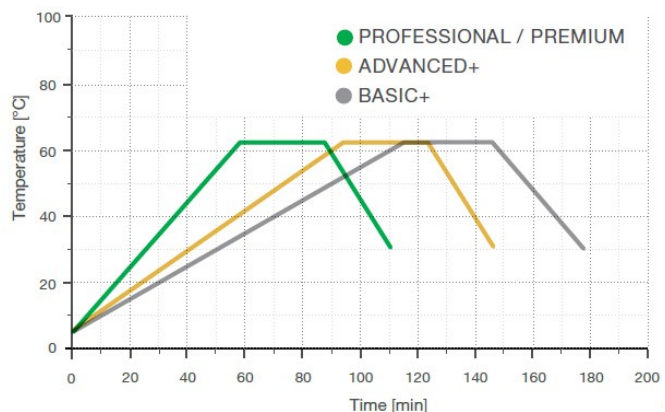
Energy saving construction – lower energy consumption
Faster heating – more powerful electrical heaters • Closed (pressure) heating system (heating up to 100 °C) • Indirect cooling via a heat exchanger (longer heater lifespan)

● ADVANCED+

Energy saving construction – lower energy consumption
• Faster energy decantation (water pump) • Automatic temperature regulation

● BASIC+

Simple construction
• Automatic temperature regulation

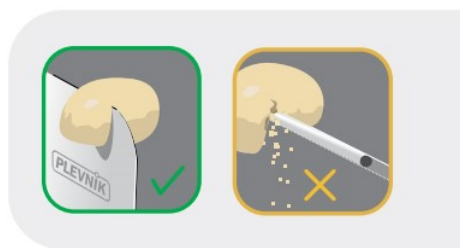
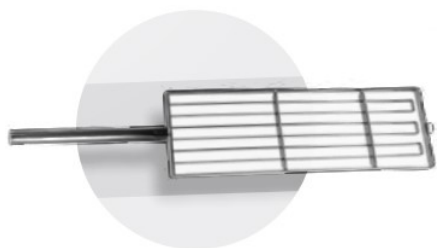


PLEVNIK



Utrustad med

- **Nr 1** Manöverpanel MC500 med pekskärm 5"
- **Nr 2** Energieffektiv. Upp till 30% lägre energiförbrukning, tack vare ett effektivt energiutbyte och tre lager isolering
- **Nr 3** Ostharpor: specialdesignade, slipade och polerade för att underlätta smidig skärning.
- **Nr 4** Enkel kontroll & rengöring. Snabbare rengöring tack vare ytbehandling 2R polish
- **Nr 5** Möjlighet att utöka enhetens funktionalitet. För ett bredare utbud av mjölkprodukter (ost, yoghurt, ostmassa, ricotta mm)
- Manuell fjärilsventil (tappkran)
- 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
- Basic modell Manuell nedkylning med tappvatten eller kylvatten från tank
- Advance + modell nedkylning max tryck 3BAR

**Tillval:**

- **Automatisk ostharpa**, ingår i Advance + modell
- **Omrörare för yoghurt eller ost**
- **Sats med 4st hjul**
- **Arbetsplattform.** Enklare åtkomst, högre urladdning och enkel dekantering av innehåll för vidare bearbetning. Säker, effektiv och ergonomisk processkontroll.
- **Ostbord**
- **Ostpress mm**
- **Dräneringsgaller för ostmassa**
- **Vattenkylning**, endast Advance + modell
- **Easyfill Fyllningsmaskin för flaskor**

Traditionell osttillverkning!
kopparyta som hjälper undertrycka
patogena organismer

**Teknisk information**

Modell	Behållare	Mått diameter	Temperatur	Vikt	Spänning	Effekt
SKH 50	50L	545mm	Max 90grader	90kg	400V 50Hz 3Fas	4000W
SKH 100	100L	745mm	Max 90grader	125kg	400V 50Hz 3Fas	6000W
SKH 200	200L	845mm	Max 100grader	170kg	400V 50Hz 3Fas	12000W
SKH 300	300L	1000mm	Max 100grader	230kg	400V 50Hz 3Fas	15000W
SKH 500	500L	1125mm	Max 100grader	310kg	400V 50Hz 3Fas	20000W
SKH 650	650L	1280mm	Max 100grader	360kg	400V 50Hz 3Fas	24000W
SKH 850	850L	1400mm	Max 100grader	395kg	400V 50Hz 3Fas	30000W
SKH 1000	1000L	1525mm	Max 100grader	465kg	400V 50Hz 3Fas	30000W