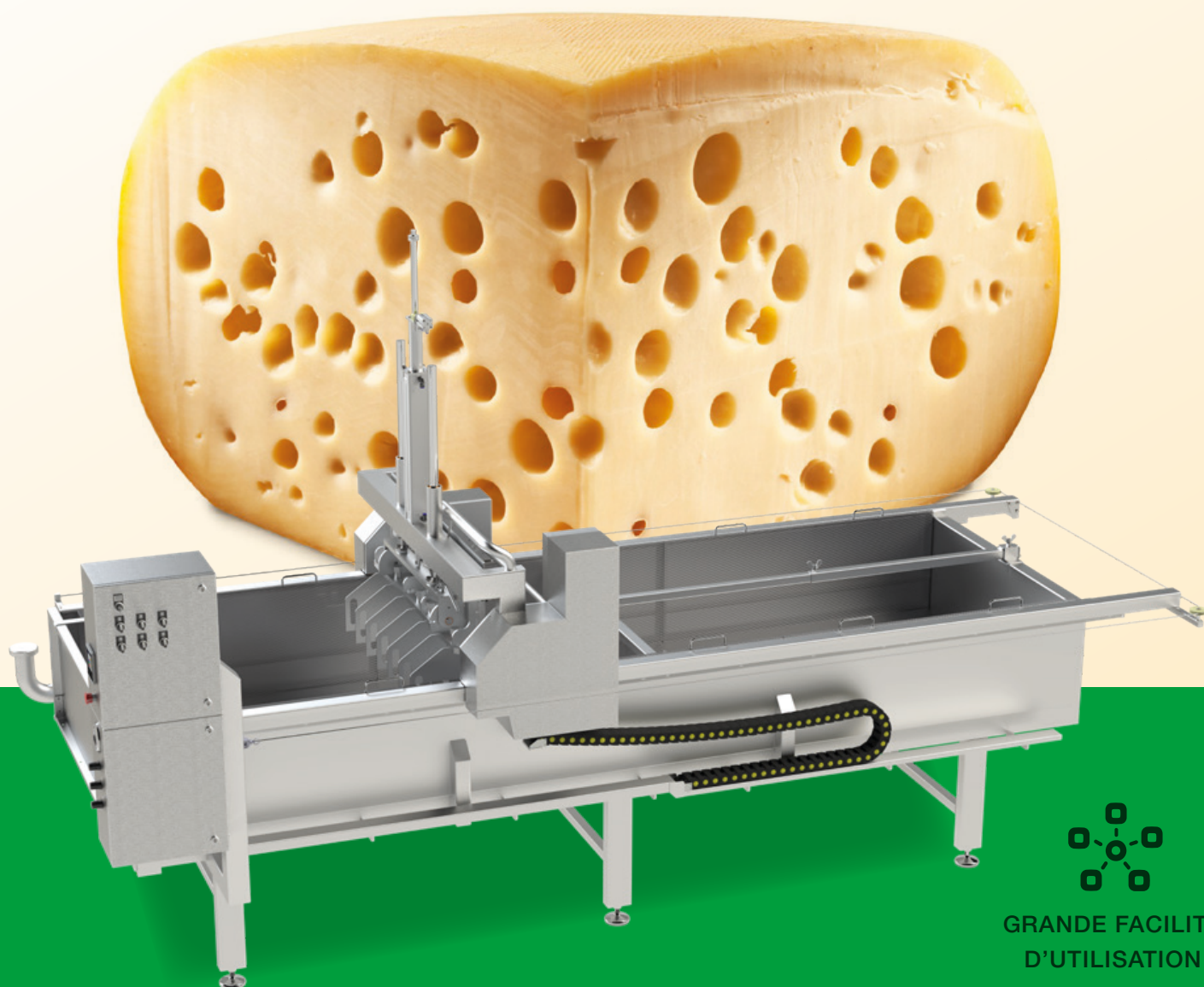


Appareils
multifonction



GRANDE FACILITÉ
D'UTILISATION

PRÉ-PRESSES

PRP-AP, PRP-AT, PRP-RT

Égouttage, pré-pressage et découpe
de la masse de fromage



Valeur ajoutée pour le lait.

Égouttage, pré-pressage et découpe de la masse de fromage

PLEVNÍK

Les pré-presses sont des appareils qui reçoivent la masse de fromage, égouttent le lactosérum, effectuent le pré-pressage avec de l'air comprimé et découpent la masse de fromage en blocs de fromage de la taille désirée.

Elles conviennent à la fabrication des **fromages à pâte semi-dure et dure** en grands lots (**usage industriel**). Elles permettent **un meilleur contrôle de qualité du fromage** et se distinguent par les éléments suivants :

- **Construction conviviale**, robuste et compacte
- **Excellent rendement** : Environ 10 % de masse de fromage à partir de la quantité de lait source
- **Hauteur de travail** facilitant l'utilisation
- **Qualité de fabrication**
 - l'appareil est entièrement réalisé en acier inoxydable AISI 304 de grande qualité



Pré-presse automatisée de type PRP-AP

Modèle de pré-presse automatisée pour le traitement de petites quantités de lait (1000–4000 l).

Mouvement automatique des ponts permettant le pressage et la découpe de la masse de fromage.



Pré-presse automatisée de type PRP-AT avec bande de transport

Modèle de pré-presse automatisée pour le traitement de grandes quantités de lait (2000–10 000 l).

La bande de transport permet le transport et l'égouttage simple de la masse de fromage sur toute la table.



Pré-presse manuelle de type PRP-RT avec bande de transport

Modèle de pré-presse manuelle pour le traitement de grandes quantités de lait (2000–10 000 l).

La bande de transport facilite le transport et l'égouttage de la masse de fromage sur toute la table.

➔ Pré-presse automatisée

Pré-presse automatisée de type PRP-AP

La pré-presse de type PRP-AP possède un coupe de découpe et une plaque de pressage segmentée sur un pont mobile, qui se déplace le long de la pré-presse.

Matériau : Les parties en contact avec le produit sont réalisées en acier inoxydable AISI 304.



Vidéo PRP-AP

Composition :

- Table à fromage profonde pour la réception de la masse de fromage avec lactosérum
- Porte frontale utilisée comme surface de travail
- Support stable
- Cuve de collecte du lactosérum
- Robinet de sortie pour lactosérum
- Grille d'égouttage fixe à l'avant et grille d'égouttage mobile à l'arrière
- Pont mobile avec entraînement pneumatique, couteaux et une plaque pour le pré-pressage
- Panneau de commande
- Régulation simple de la pression pour le pré-pressage



Avantages :

- Modèle automatisé
- Une grille d'égouttage mobile permet le traitement de différentes quantités de lait
- Convient aux quantités de lait moyennes (1000-4000 l)
- Entretien simple

Équipement supplémentaire : Régulation de pression manuelle sur trois phases, régulation automatique de pressage et découpe, tube de collecte du lactosérum, cuve de lactosérum/produit de nettoyage, lames réglables, double point de pressage, etc.

Le fonctionnement assisté par contrôleur permet un contrôle simple du pressage et de la découpe¹.

1. Égouttage

L'égouttage est réalisé par les grilles d'égouttages à l'avant et à l'arrière. La grille mobile à l'arrière permet la même hauteur de bloc de fromage avec différentes quantités de lait. Le lactosérum est collecté dans une cuve intermédiaire, depuis laquelle il est évacué dans un canal.

2. Pré-pressage

Pré-pressage automatisé de la masse de fromage en sections. Le pont se déplace le long de la table et presse une section du bloc de fromage sous la plaque de pressage. La pression peut être réglée en configuration la pression du cylindre de pressage de 1 à 4 kg par kilogramme de masse de fromage. Le temps de pressage peut être défini. Le contrôleur permet plusieurs passages avec différentes étapes.

3. Coupe

Le format coupe peut être défini. Il est basé sur le mouvement du pont et la distance entre les couteaux. Le mouvement du pont est basé sur la longueur du bloc de fromage.

4. Déplacement

Découpe automatique de la masse de fromage et poussée des morceaux coupés vers l'avant de la table.

Type	Possibilité de pressage jusqu'à (kg) de fromage*	Dimensions de la cuve (mm)			Dimensions intérieures (mm)			Hauteur prévue de la masse de fromage non pressée (mm)
		Longueur	Largeur	Hauteur	Longueur	Largeur	Hauteur	
PRP-AP 100	100	1100	1000	350	1500	1350	1900	100
PRP-AP 150	150	1700	1000	350	2200	1350	1900	100
PRP-AP 200	200	2200	1000	350	2700	1350	1900	100
PRP-AP 300	300	2700	1250	350	3200	1650	1900	100
PRP-AP 400	400	2400	1250	400	3900	1650	1900	150

¹Pour les modèles avec contrôleur automatique.

Pré-presse automatisée de type PRP-AT avec bande de transport

Pré-presse avec une bande de transport et d'égouttage au bas de la table profilée, un plaque de pressage qui presse simultanément toute la masse de fromage, et des couteaux de découpe à l'avant de la cuve. La bande de transport déplace la masse de fromage vers les couteaux pneumatiques.

Matériau : Les parties en contact avec le produit sont réalisées en acier inoxydable AISI 304.

Composition :

- Table à fromage profonde pour la réception de la masse de fromage avec lactosérum
- Cuve de collecte du lactosérum sous la table
- Support stable
- Deux grilles d'égouttage fixes (à l'avant et à l'arrière)
- Pont central avec plaque de pressage et entraînement pneumatique
- Pont frontal avec couteaux et entraînement pneumatique
- Bande de transport et d'égouttage avec entraînement
- Panneau de commande avec contrôleur pour le fonctionnement automatique
- Régulation simple de la force de pressage



Vidéo PRP-AT

Avantages :

- Modèle automatisé
- Égouttage également à travers la bande de transport et d'égouttage
- Pressage simultané de tout le bloc de fromage
- Convient aux grandes quantités de lait (2000-10 000 l)

Équipement supplémentaire : Régulation de pression manuelle sur trois phases, régulation automatique de pressage et découpe, tube de collecte du lactosérum, cuve de lactosérum/produit de nettoyage, lames réglables, double point de pressage, etc.

Fonctionnement automatique ou manuel avec commutateurs pour le mouvement de la bande et la découpe.

1. Égouttage

L'égouttage est réalisé par les grilles d'égouttages à l'avant et à l'arrière. Le lactosérum est collecté dans une cuve intermédiaire, depuis laquelle il est évacué dans un canal.

2. Pré-pressage

Pré-pressage automatique et simultané de toute la masse de fromage. La pression peut être réglée en réglant la pression du cylindre de pressage de 0,5 à 4 kg par kilogramme de masse de fromage. Le temps de pressage peut être défini (de 10 secondes à 24 heures).

3. Coupe

Le format dépend du mouvement de la bande de transport et de la distance entre les couteaux.

4. Déplacement

Déplacement automatique de toute la masse de fromage vers l'avant de la pré-presse. Le mouvement est adapté à la taille du bloc de fromage.

Type	Possibilité de traiter jusqu'à (kg) de masse de fromage après le pré-pressage :	Possibilité de pressage jusqu'à (kg) de fromage* :	Dimensions de la cuve (mm)			Dimensions intérieures (mm)			Hauteur prévue de la masse de fromage non pressée (mm)
			Longueur	Largeur	Hauteur	Longueur	Largeur	Hauteur	
PRP-AT 200	250	200	2200	900	400	3000	1350	3000	100-150
PRP-AT 300	375	300	3100	900	400	3900	1350	3000	100-150
PRP-AT 400	500	400	2800	1250	500	3800	1800	3200	150-200
PRP-AT 500	625	500	3400	1250	500	4400	1800	3200	150-200
PRP-AT 800	1000	800	4000	1250	500	5000	2000	3300	150-200
PRP-AT 1000	1250	1000	5000	1250	500	6000	2000	3300	150-200

➔ Pré-presses manuelles

Pré-presse manuelle de type PRP-RT avec bande de transport

Modèle de pré-presse avec bande de transport et d'égouttage, couteau en porte-à-faux à l'avant de la table et ponts mobiles avec cylindres de pressage automatiques, pouvant être déplacé manuellement le long de la table. L'opérateur place les plaques d'égouttage sous les points de pressage pour presser la masse de fromage en bloc. Après le pré-pressage, la bande de transport déplace la masse de fromage vers les couteaux pneumatiques.

Matériau : Les parties en contact avec le produit sont réalisées en acier inoxydable AISI 304.

Composition :

- Table à fromage profonde et profilée pour la réception de la masse de fromage avec lactosérum
- Plaques de pressage et d'égouttage (segments)
- Support stable
- Cuve de collecte du lactosérum sous la table
- Grille d'égouttage fixe à l'avant et grille d'égouttage mobile à l'arrière
- Pont mobile avec entraînement pneumatique (2-4 ponts)
- Bande de transport et d'égouttage avec entraînement
- Pont frontal avec couteaux
- Panneau de commande pour le fonctionnement automatique
- Régulation simple de la force de pressage



Avantages :

- Modèle de pré-presse meilleur marché avec une bande de transport et d'égouttage
- Une grille d'égouttage mobile permet le traitement de différentes quantités de lait
- Convient aux grandes quantités de lait (2000-10 000 l)

Équipement supplémentaire : Régulation de pression manuelle sur trois phases, régulation automatique de pressage et découpe, tube de collecte du lactosérum, cuve de lactosérum/produit de nettoyage, lames réglables, double point de pressage, etc.

Le fonctionnement est semi-automatique.

1. Égouttage

Égouttage à travers les grilles d'égouttage à l'avant et à l'arrière et à travers la bande de transport et d'égouttage. Le lactosérum est collecté dans une cuve intermédiaire, depuis laquelle il est évacué dans un canal.

2. Pré-pressage

Le pré-pressage est effectué avec des cylindres pneumatiques sur des ponts mobiles et avec les plaques d'égouttage. La pression peut être réglée en réglant la pression du cylindre de pressage de 1 à 3 kg par kilogramme de masse de fromage ; elle peut être automatiquement temporisée pour trois différents réglages de pression.

3. Coupe

La bande de transport déplace toute la masse de fromage vers les couteaux pneumatiques. Le format dépend du mouvement de la bande de transport et de la distance entre les couteaux. La hauteur de la masse de fromage et la longueur du mouvement peuvent être adaptés à la taille du morceau découpé.

4. Déplacement

Déplacement automatique de toute la masse de fromage.

Type	Possibilité de traiter jusqu'à (kg) de masse de fromage après le pré-pressage :	Possibilité de pressage jusqu'à (kg) de fromage* :	Dimensions de la cuve (mm)			Dimensions intérieures (mm)			Hauteur prévue de masse de fromage non pressée (mm)
			Longueur	Largeur	Hauteur	Longueur	Largeur	Hauteur	
PRP-RT 200	250	200	2200	900	400	3000	1350	1800	100-150
PRP-RT 300	375	300	3100	900	400	3900	1350	1800	100-150
PRP-RT 400	500	400	2800	1250	500	3800	1800	1900	150-200
PRP-RT 500	625	500	3400	1250	500	4400	1800	1900	150-200
PRP-RT 800	1000	800	4000	1250	500	5000	2000	1900	150-200
PRP-RT 1000	1250	1000	5000	1250	500	6000	2000	1900	150-200

* Ces valeurs sont indicatives et s'appliquent à la version standard.

Équipement supplémentaire :



Régulation de pression manuelle en trois phases

Prise en charge de la régulation de pression en trois phases avec pré réglage des pressions.



Régulation de pressage et de découpe automatique

Prise en charge du réglage des niveaux de pressage et découpe basé sur le temps via contrôleur.



Tube de collecte du lactosérum

Permet de pomper le lactosérum vers l'emplacement approprié.



Cuve de lactosérum/ produit de nettoyage



Lames réglables

Découpe réglable de la masse de fromage

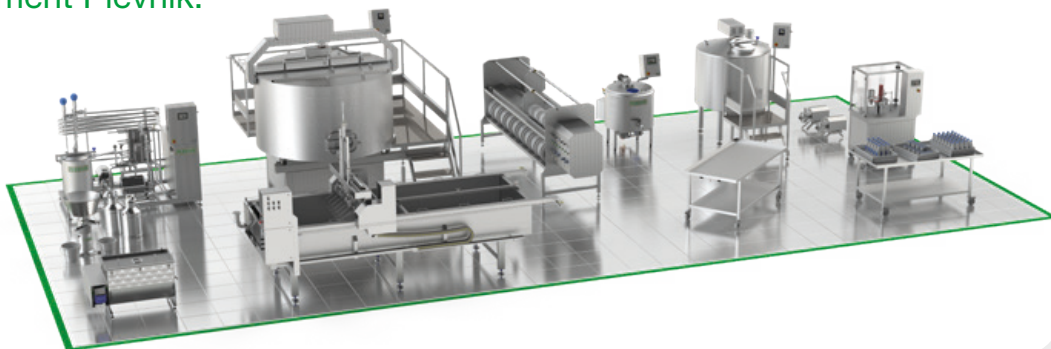


Double point de pressage

Prise en charge du pressage du double des moules.

Solutions complètes.

Avec l'équipement Plevnik.



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

Ensemble, nous avons fait
l'histoire de plus de 2800
fromageries.



www.plevnik.si

Représentant :