

NOVITA'

Drenaggio, prepressatura  
e pressatura della massa  
di formaggio



AMPIO  
UTILIZZO



RISPARMIO DI  
TEMPO E SOLDI



SALVA  
SPAZIO



POS 50

# PRESSA PNEUMATICA E DRENAGGIO POS 50

Dal drenaggio alla pressatura del formaggio in  
un singolo dispositivo



Aggiungi il valore del latte.

**PRESSA FORMAGGI CON FUNZIONE DI DRENAGGIO E PREPRESSATURA:**

- **Tre dispositivi in uno:** tavolo drenaggio, prepressa e pressa
- **Regolazione automatica\*** della forza pressante garantisce **affidabilità e ripetibilità** del processo di lavorazione del prodotto
- **Eccellente rapporto qualità-prezzo**
- **Utilizzo ottimale dello spazio**
- **Ergonomicamente adattato** all'utilizzatore
- **Facile movimentazione** grazie supporto con ruote
- **Adatto per lotti fino a 500 litri di latte**

**DRENAGGIO fino a 50 kg di massa formaggio**

La massa di formaggio drena nella vasca **1**. La pressa pneumatica e drenaggi ha una griglia di drenaggio fissa **2** e una mobile **3**, che garantiscono la **lavorazione di diverse quantità** di massa formaggio. Nel fondo del tavolo c'è un canale con una griglia drenante perforata. Il siero viene scaricato attraverso la valvola di scarico **4**.

**PREPRESSATURA fino a 50 kg di massa formaggio**

Le piastre di pressatura **6** sono utilizzate per la prepressatura. Le piastre perforate segmentate **6** garantiscono la distribuzione della forza pressante su tutta la superficie. I comandi posizionati sul pannello di controllo **7** permettono l'impostazione personalizzata della pressione di prepressatura.

**PRESSATURA degli stampi / forme per formaggio**

Terminata la prepressatura, la massa di formaggio viene posizionata e caricata negli stampi. Gli stampi per formaggio possono essere **impilati in varie combinazioni** e fino a 810 mm di altezza. Dopo la pressatura, gli stampi possono essere lavati nella vasca.

**\*EQUIPAGGIAMENTI ADDIZIONALI:** Regolazione automatico della forza pressante • Piano di deposito sotto al tavolo

Tipo	Possibilità di pressare fino a ... (kg) di formaggio	Numero di punti pressatura	Forza pressante per kg di formaggio (kg)	Dimensioni esterne (mm)			Altezza di lavoro (mm)	Superficie di lavoro (mm)	Peso del dispositivo (kg)
				Lunghezza	Larghezza	Altezza			
POS 50	50	2	40-120	1120	680	2100	810	580 x 1000	130

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



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](http://www.plevnik.eu)

Rappresentante: