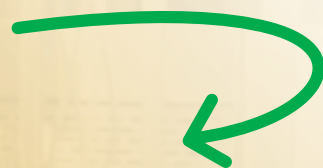


Per prodotti eccellenti  
in grandi quantità



POLIVALENTI



CISTERNE

# POLIVALENTI PER FORMAGGI E CISTERNE

SKH/SCH1000-4000l



Aggiungi il valore del latte.



Polivalenti formaggi SKH1500-4000

PER GRANDE QUANTITÀ DI LAVORAZIONE DEL LATTE

Polivalenti per formaggio all'avanguardia per i maestri casari

1 I processi termici a controllo automatico forniscono processi affidabili, controllati e ripetibili.

2 Le lire con lame affilate assicurano un taglio preciso che migliora la qualità del prodotto finale (meno polvere di formaggio e più formaggio).

3 Possibilità di estendere la funzionalità del dispositivo: interno lucidato - per una più facile pulizia, piattaforma di lavoro rialzata - per lavorazioni più facili ed ergonomiche, ecc.

4 Consumo energetico fino al 10% inferiore grazie a una polivalente ben isolata e una doppia parete saldata al laser che consente un efficiente scambio di energia e un lungo ciclo di vita del dispositivo.

5 Il modello cisterna SCH consente una pulizia CIP standardizzata facile ed efficiente.

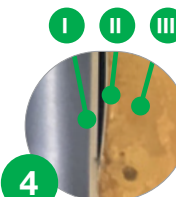
6 I controller Smart MC consentono un'elaborazione completamente controllata, automatizzata e documentata.



Lire avanzate PLEVNIK per un taglio completo e automatizzato della massa di formaggio e meno polvere di formaggio.

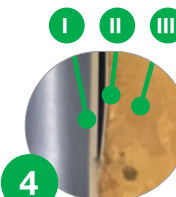


Tracciamento e registrazione del processo, nonché una semplice panoramica e utilizzo dei dati.



La progettazione a tripla parete offre la migliore efficienza energetica.

La temperatura più alta è disponibile su richiesta (100 °C).



La progettazione a tripla parete offre la migliore efficienza energetica.

La temperatura più alta è disponibile su richiesta (100 °C).

Pacchetti di riscaldamento: (gli assiemni non contengono preparazione di acqua calda)



Riscaldamento fino a 85 °C  
→ Collegamenti per il collegamento a un sistema di riscaldamento o raffreddamento esterno  
→ Pannello di controllo con display LCD della temperatura del latte o della massa di formaggio

Riscaldamento fino a 95 °C (85 °C SCH)  
→ Collegamenti per il collegamento a un sistema di riscaldamento o raffreddamento esterno  
→ Scambiatore di calore a piastre per acqua di raffreddamento, valvola di sicurezza, manometro  
→ Valvola di intercettazione manuale per la selezione di riscaldamento e raffreddamento  
→ Pannello di controllo con facile regolazione elettronica della temperatura di riscaldamento

Riscaldamento fino a 95 °C (85 °C SCH)  
→ Collegamenti per il collegamento a un sistema di riscaldamento o raffreddamento esterno  
→ Scambiatore di calore a piastre per acqua di raffreddamento, valvola di sicurezza, manometro  
→ Valvole di intercettazione elettromagnetiche / elettromotorizzate  
→ Pannello di controllo con un processore per il controllo automatico di riscaldamento e raffreddamento

Opzioni di riscaldamento:



HW ... Riscaldamento con acqua calda da una caldaia mediante energia solare, pompa di calore (vapore - opzionale)  
ST ... Riscaldamento con vapore indiretto - gentile, riscaldamento graduale senza differenze sostanziali tra le temperature del latte e dell'intercapedine.

Informazioni tecniche

• La polivalente ha una tripla parete, una costruzione ad alta efficienza energetica, è isolata e realizzata interamente in acciaio inossidabile W. Nr.1.4301 (AISI 304/316).

• L'energia di riscaldamento e raffreddamento viene trasferita direttamente attraverso il fondo e la parete della polivalente, garantendo un'eccellente efficienza energetica.

• Grazie alla progettazione ad alta efficienza energetica del dispositivo, il volume dell'acqua di riscaldamento / raffreddamento è estremamente

basso e rappresenta solo il 2 - 3% del volume totale della polivalente.

• Le polivalenti / cisterne sono adatte a un'ampia gamma di mezzi di riscaldamento disponibili: acqua calda da una caldaia, energia solare (vapore - opzionale).

• Efficienza energetica grazie a una pompa di circolazione dell'acqua, che consente uno scambio di energia più rapido tra entrambi i fluidi (acqua e latte).

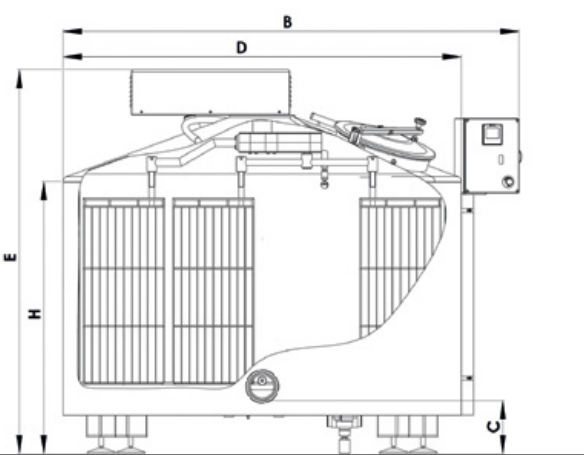
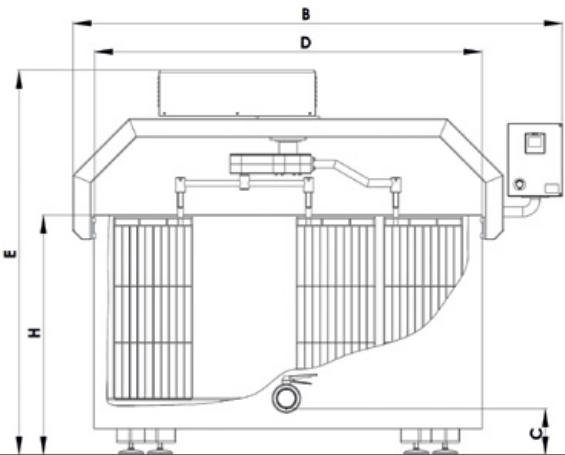
• Il trattamento termico del latte può essere automatizzato con un controller, che consente

di impostare, monitorare e salvare tutti i parametri di riscaldamento e raffreddamento.

• Un'ampia selezione di apparecchiature aggiuntive estende l'usabilità e facilita l'utilizzo del dispositivo: vari supporti, dispositivi di sollevamento, automazione delle operazioni, registratori di temperatura, agitatori speciali, ecc.



VIDEO



EQUIPAGGIAMENTO ADDIZIONALE:



Piattaforma di lavoro rialzata

Aumenta l'altezza dell'uscita e consente l'accesso e il semplice trasferimento della massa di formaggio/cagliata ai dispositivi di drenaggio (prepressa, vasche, tavoli). Facilita inoltre una gestione dei processi sicura ed ergonomica.



Pale mescolatrici

Offre un'agitazione costante ed efficiente della massa di formaggio durante l'essiccazione. Le pale assicurano inoltre che i chicchi di formaggio non si attacchino.



Uscita maggiorata DN 100 e DN 125

Una uscita di scarico più grande consente uno svuotamento più veloce della polivalente / cisterna.



Porta per formaggio fresco

Porta per una rimozione semplice, più rapida ed ergonomica del formaggio fresco (cagliata, formaggio giovane) dalla polivalente / cisterna.



Heating surface selection (coat/ bottom)

Select the heating surface: Coat, bottom or a combination of both.



Collettore acqua calda / fredda

Separato collettore di acqua calda / fredda per il tipo C. Il collettore determina la quantità di acqua calda e fredda, a seconda della velocità di riscaldamento e raffreddamento.



Modulo vapore

Il modulo vapore è un gruppo di controllo per la regolazione automatica della temperatura di riscaldamento, che determina la quantità di vapore in base alle esigenze del processo



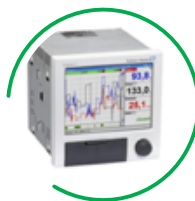
MC 500

Controller all'avanguardia per l'automazione dei processi. Imposta i tuoi processi unici e assicura una qualità stabile dei tuoi prodotti.



MC 500 RO

Controller all'avanguardia per l'automazione dei processi con l'opzione di registrazione digitale dei processi (temperatura, agitazione, ecc.)



Registratore di temperatura

Registra in modo indipendente la temperatura e il tempo di pastorizzazione su una scheda di memoria. I dati possono essere utilizzati per l'ispezione e come prova.

Tipo	Potenza riscalda-mento (kW)*	Dimensioni (mm)					Peso (kg)
		D esterno	H	E	C	B	
SCH 1000	76 - 120	Ø 1550	1050	1700	250	2050	680
SCH 1250	76 - 120	Ø 1550	1200	1800	250	2050	740
SCH 1500	90 - 120	Ø 1550	1350	2050	200	2050	790
SKH / SCH 2000	140 - 180	Ø 1920	1200	2000	200	2450	975
SKH / SCH 2500	180 - 220	Ø 1920	1400	2200	200	2450	1050
SKH / SCH 3000	180 - 250	Ø 2120	1300	2200	200	2700	1150
SKH / SCH 4000	210 - 270	Ø 2120	1600	2500	200	2700	1240





#### PLEVNIK Lire tagliacagliata

Le lame affilate e lucidate della lira sono progettate con una forma a triangolo acuto - per un taglio preciso ed efficiente e per la massima resa in massa del formaggio (quasi senza perdite), ecc.

#### Lire frangicagliata

Lire frangicagliata a filo (sezione del filo mostrata). La forma circolare della lama provoca lacerazione, che si traduce in più polvere di formaggio (più piccole particelle di massa di formaggio), che si perde insieme al siero di latte.



## Referenze

**PLEVNIK**



## Soluzioni lattiero-casearie complete

### I prodotti Plevnik servono l'utente

Tutti i nostri dispositivi sono rispettosi dell'ambiente e dell'utilizzatore, oltre che a risparmio energetico. Essi sono progettati e fabbricati per un uso a lungo termine.



più informazioni

Nel processo di miglioramenti costanti, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche e progettuali senza preavviso.

**PLEVNIK**

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

Insieme abbiamo creato più di 3.500 storie di successo nella produzione del formaggio.



www.plevnik.eu

Rappresentante: