

Спроектировано
для создания
самой необычной
молочной продукции



P200 EL PRO

ПАСТЕРИЗАТОРЫ

P50-1250

PLEVNIK

Добавим пользы молоку.

Пастеризаторы P50-1250

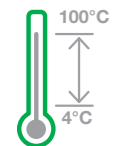
Самые современные пастеризаторы



Добавим пользы молоку

PLEVNIK

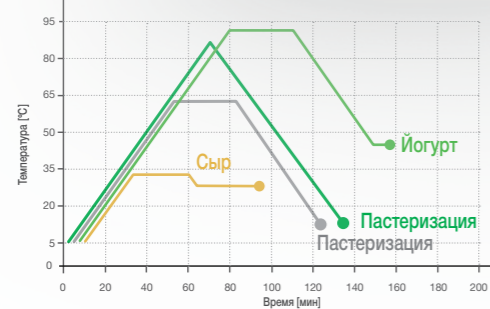
Устройства Plevnik для современных и успешных молочных производств.



Пастеризаторы используются для переработки молока в любые молочные продукты при температурах от 4 °C до 100 °C:

ПАСТЕРИЗОВАННОЕ МОЛОКО, ЙОГУРТ, СЫР, РИКОТТА, ТВОРОГ, И ТД.

Автоматизированные процессы. Примеры передовых программ для термальной обработки:



ПРЕИМУЩЕСТВА

- 1 Энергоэффективность
- 2 Эффективное и разнообразное перемешивание
- 3 Автоматизированное управление
- 4 Легкое управление и очистка
- 5 Расширенная функциональность оборудования

Все наши устройства удобны для использования и безопасны для окружающей среды. Они спроектированы и изготовлены для долгосрочного использования.

Продукция Plevnik-к услугам пользователя



Преимущества для вас

1 ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

От 10% до 30% ниже энергопотребление благодаря эффективному энергообмену, что стало возможным благодаря 1 отличной изоляции ёмкости (трехслойная рубашка), 2 поверхности варится лазерной сваркой и благодаря аккуратно подобранным качественным материалам. • P Водяной насос обеспечивает лучший энергообмен, что ускоряет процесс нагрева и охлаждения и экономит ваши деньги и время.



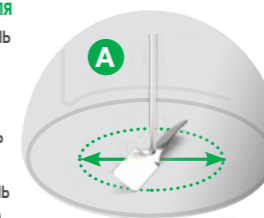
2 РАЗНООБРАЗНОЕ И ЭФФЕКТИВНОЕ ПЕРЕМЕШИВАНИЕ

Пастеризаторы можно оснащать различными перемешивателями, при помощи которых, вы сможете изготовить различную продукцию. A Базовое перемешивание осуществляется при помощи базового перемешивателя пропеллерного типа. B Увеличенный перемешиватель (на 75% диаметра ёмкости) более эффективен.

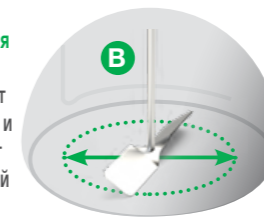
C Форма нового профессионального перемешивателя для йогурта, сыра и молока позволяет выполнять более эффективное и в то же время деликатное перемешивание и гомогенизацию продукта. Перемешиватель изготовлен из лопаток в один или два уровня (съёмные). D Перемешиватели скребки: Расширяют функциональность при помощи дополнительной съёмной части на верхнем уровне перемешивателя. Работает очень аккуратно и не влияет на структуру продукта.

E Мы разработали специальный перемешиватель для изготовления йогурта F При более высоких температурах и повышенной вязкости, непременно возникает нужда в перемешивателе, который сможет скрести дно и стенки - скребковый перемешиватель, предотвращает прилипание продукта к стенкам пастеризатора (рисовый пудинг, пудинг, джем, шоколад и т.д.)

Базовый перемешиватель пропеллерного типа



Увеличенный перемешиватель на 75% диаметра пропеллерного



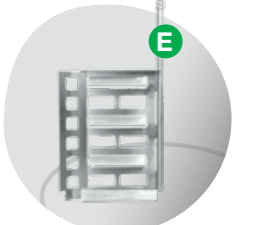
Профессиональный перемешиватель для йогурта, сыра и молока



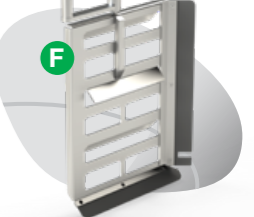
Профессиональный перемешиватель для йогурта, сыра и молока - со скребками



Перемешиватель для йогурта

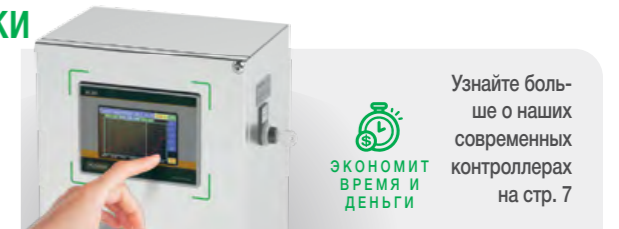


Скребковый перемешиватель



3 АВТОМАТИЗИРОВАННЫЕ ПРОЦЕССЫ ОБРАБОТКИ

Простое и удобное управление при помощи "умных" контроллеров которые управляют процессами переработки и делают ваш рабочий день более эффективным и организованным. • Экономят деньги и время при помощи отложенного старта и окончания процесса. Устанавливайте их таким образом чтобы утром молоко было термально готово к приготовлению сыра • Возможность записи и документирования параметров процессов (температура, перемешивание и т.д.)



ЭКОНОМИТ ВРЕМЯ И ДЕНЬГИ

Узнайте больше о наших современных контроллерах на стр. 7

4 ЛЕГКОЕ УПРАВЛЕНИЕ И ЧИСТКА

Легкий и быстрый контроль над пастеризатором P. Благодаря продуманному дизайну устройств Plevnik, включая контроллеры и перемешиватели, управлять ими легко, а с их помощью работа становится более быстрой и эффективной. Вы можете запустить все процессы (перемешивание, термальная обработка и т.д.) просто нажав на кнопку. G Чистка быстрее и проще благодаря специальному полированному покрытию - 2R (предотвращает прилипание у стенкам ёмкости).



5 РАСШИРЬТЕ ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ УСТРОЙСТВА

Возможность расширить функциональности устройства: Для более широкой линейки выпускаемой продукции (сыр, творог, рикотта, пудинг и т.д.), и самой современной, простой, эффективной и более эргономичной работы и т.д.



Узнайте больше о возможностях расширения функциональности на стр. 6.

BASIC+ P50-650l

≤ 85°C

Энергоэффективность

Автоматизация



Базовая комплектация пастеризатора с простой трехсоставной рубашкой (водяная баня), электрический нагрев (EL), подключение для охлаждающей воды из водопровода и перемешиватель пропеллерного типа.

Автоматическое регулирование температуры в соответствии с выставленной программой.



LIGHT P50-1250l

≤ 90°C

Энергоэффективность

Автоматизация



Более продвинутый, невероятно энергоэффективный (с водяным насосом) пастеризатор с простой и энергоэффективной конструкцией с трех составной рубашкой и эффективным перемешиванием при помощи перемешивателя пропеллерного типа. Расположен на устойчивой опоре с механизмом наклона.

Простое регулирование температуры. Ручные клапаны (HW, EL, EW)

ADVANCED+ P100-1250l

≤ 90°C

Энергоэффективность

Автоматизация



Рекомендуем!

Простое автоматизированное управление температурой при помощи GPC 145.

PROFESSIONAL P100-1250l

≤ 100°C

Энергоэффективность

Автоматизация



Рекомендуем!

Профессиональный, автономный и эффективный пастеризатор для самых требовательных пользователей. Обеспечивает более быстрый нагрев - имеет закрытую систему под давлением (для более высоких температур) и непрямое охлаждение. Автоматическое и эффективное перемешивание содержимого при помощи перемешивателя пропеллерного типа. Располагается на устойчивой опоре с механизмом наклона. Для защиты мотора перемешивателя предусмотрен короб из нержавеющей стали.

Продвинутое автоматизированное регулирование, наблюдение и установка температур при помощи MC 500

PREMIUM P100-1250l

≤ 100°C

Энергоэффективность

Автоматизация



Передовой контроллер MC 500 R с функцией записи. При совместном использовании с профессиональным перемешивателем, регулятором скорости и модулем нагрева, обеспечивает самую высокую степень гибкости и расширит ассортимент вашей продукции, что позволяет с большей легкостью адаптироваться под нужды рынка. Защита электрических систем продлевает срок службы и облегчает чистку.

Пастеризаторы серии P	BASIC+	LIGHT	ADVANCED+	PROFESSIONAL	PREMIUM
ПИТАНИЕ:	EL	EL / HW / EW	EL	EL / HW / EW	EL / HW / EW
НАГРЕВ ДО:	90°C	85 / 100 / 100°C	90°C	100°C	100°C
ЁМКОСТЬ					
Прочный и надежный материал – нержавеющая сталь	AISI 304	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316
Энергосберегающая конструкция – лазерной сваркой	/	●	●	●	●
Быстрое и простое опустошение – увеличенное выходное отверстие	○	○	○	○	○
Более эффективный теплообмен – непрямое охлаждение (плоский теплообменник)	/	/EL ● HW ● EW	/	●	●
Потребление энергии ниже – водяной насос	/	●	●	●	●
Энергоэффективное охлаждение – двухступенчатое охлаждение	/	/	○	○	○
Меньше чистки, экономия времени – 2R полированное покрытие ёмкости	/	○	○	○	●
ПЕРЕМЕШИВАТЕЛИ					
Базовый перемешиватель пропеллерного типа	●	●	●	●	●
Перемешиватель на 75% ёмкости пропеллерного типа	○	○	○	○	● > 500 l
Профессиональный перемешиватель для йогурта, сыра и молока	○	○	○	○	● ≤ 500 l
Профессиональный перемешиватель для йогурта, сыра и молока - со скребками	○	○	○	○	○
Перемешиватель для йогурта	○	○	○	○	○
Скребок перемешиватель	○	○	○	○	○
Консоль для перемешивателя и 2х составная крышка	○	○	○	○	○
УПРАВЛЕНИЕ					
Простая регулировка температуры при помощи EIWELL	/	●	/	/	/
Простое автоматическое регулирование при помощи GPC 145	●	/	●	● ≤ 200 l	/
Продвинутое регулирование при помощи MC 500	/	/	○	● ≥ 300 l	●
Продвинутое регулирование с возможностью записи при помощи MC 500 R	/	/	○	○	●
Запись процессов - запись температур (разные опции)	○	○	○	○	○
Регулировка скорости и направления вращения перемешивателей	○	○	○	●	●
Энергоэффективность во время переработки малых объемов: модуль выбора мощности нагрева (полный или частичный нагрев)	○	○	○	○	●
В случае перебоев напряжения (удара молнии) - модуль для работы без контроллеров	●	/	●	●	●
ДРУГОЕ ОБОРУДОВАНИЕ					
Для вашего удобства в опустошении и использовании в целом - устойчивая опора с механизмом наклона *	○	●	●	●	●
Для простоты передвижений – опора на колесиках	○	○	○	○	○
Для простоты доступа и эргономичности работы – рабочая платформа	○	○	○	○	○
Для простоты доступа и эргономичности работы – подъемное устройство	/	○	○	○	○
Защита водяной системы в нижней части емкости ≤ 300л	/	○	○	○	●
Увеличенный срок службы – панель из нержавеющей стали (входит в комплект для MC 500 и MC 500R)	○	○	○	● ≥ 300 l	●
Защита двигателя перемешивателя – короб из нержавеющей стали	/	○	○	○	●
Увеличенный срок службы – силовой шкаф из нержавеющей стали	○	○	○	○	●
Меньший размеры для входа в места с узкими дверными проемами – адаптация под двери	○	○	○	○	○
Местные требования – датчик положения крышки и клапанов	○	○	○	○	○
...					

* механический, от 500л, механизм наклона пневматический

● включено ○ доп. опция / недоступно

Возможности нагрева:

EL ... нагрев с использованием электронагревателей
 HW ... нагрев с использованием горячей воды из бойлера, тепловой насос и т.д.
 EW ... комбинированный нагрев (горячей водой и электронагревателями)
 ST ... нагрев с использованием непрямого пара по запросу

Требуемая мощность для нагрева 100 л

ΔT – разница температур	ΔT=30°C	ΔT=60°C	ΔT=90°C
Требуемая мощность	3,7 kWh	7 kWh	10,5 kWh

*MC 500 входит в комплектацию от 300л

Современный и легкий контроль за процессом переработки сыра и других молочных продуктов

MC 500

MC 500 R

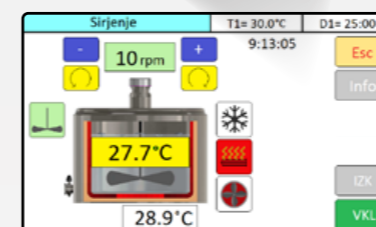


Современный контроллер для автоматизации процесса. Выставляйте свои настройки и будьте уверены в стабильном качестве вашей продукции.



Рекомендуем!

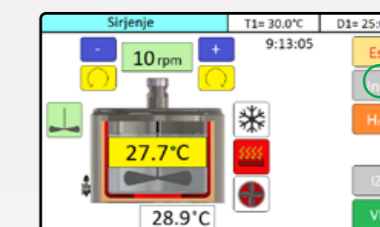
MC 500 R со встроенным регистратором обеспечивает цифровую запись всех параметров активных процессов (температура, перемешивание и т.д.).



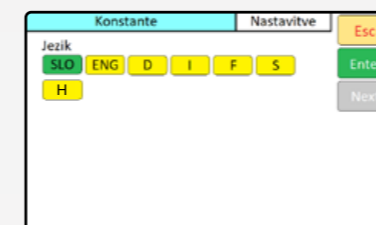
Простые в управлении операции. Большой 5" цветной сенсорный экран с отличным обзором обеспечит отличный опыт использования.



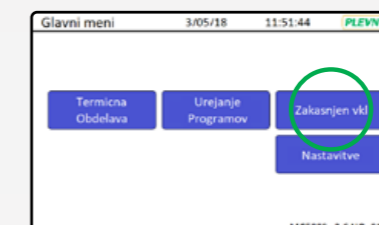
Выдающаяся гибкость и четкий обзор. Можно выбрать из 10 программ, которые можно настроить в соответствии с вашими технологическими процессами.



Модуль для выбора мощности нагрева. Он обеспечивает возможность выбора мощности нагрева, что особенно важно, когда вы перерабатываете разные объемы. (Дополнительное оборудование).



Говорит на вашем языке. Поддерживает 7 языков, включая английский.



Энергоэффективность, ниже затраты, экономия времени. Функция отложенного старта позволяет молоку охлаждаться в течение ночи (когда стоимость энергии меньше), и процессы термальной обработки могут быть выставлены по расписанию и запускаться в удобное для

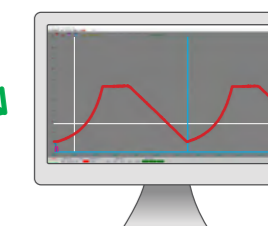
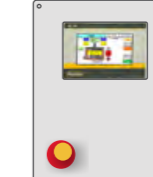
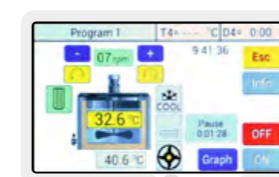
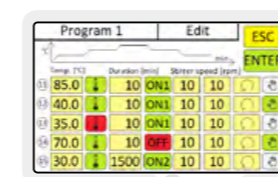


Полностью записываемые процессы - записывает температуру и процессы. (MC 500 R)

ПРОДВИНУТЫЕ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ПРОДВИНУТЫХ/ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ

Настраиваются под ваши уникальные рецепты

Настраиваемые программы поддерживают до 15 шагов. Поддерживают базовые настройки, такие как температура, время, скорость и направление перемешивания, так же и включение "деликатного" режима, ступенчатый режим и режим поддержания температуры.



MC 500 R - СОВРЕМЕННЫЙ ПОДХОД К ПРОЦЕССУ КОНТРОЛЯ СО ВСТРОЕННЫМ РЕКОРДЕРОМ

Запись процессов

Контроллер MC 500 R имеет встроенный регистратор, который автоматически записывает все действующие процессы, и в то же время делает проце контроль за ними и так же предлагает обзор на завершённые процессы. Записи можно с легкостью перенести при помощи SD карты на компьютер,, где вы сможете просмотреть их и сохранить при помощи специального программного обеспечения.

Для изготовления различных продуктов



Перемешиватель на 75% емкости

Большой размер перемешивателя увеличивает эффективность перемешивания (циркуляцию содержимого)



Рекомендуем!

Профессиональный перемешиватель для йогурта, сыра и молока

Универсальный спиральный перемешиватель для эффективного и деликатного перемешивания



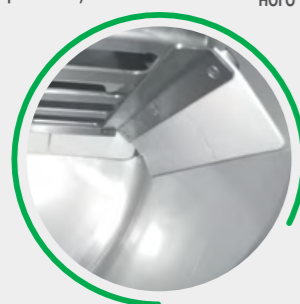
Профессиональный перемешиватель для йогурта, сыра и молока - со скребками

Съемная часть, которая позволит превращать фермент йогурта в жидкий (жидкий йогурт)



Перемешиватель для йогурта

Специальный перемешиватель для изготовления йогурта (аккуратно разбирает фермент - йогурт, жидкий йогурт)



Скреповый перемешиватель

Скреповый перемешиватель обеспечит бережное и постоянное очищение стенок пастеризатора. Для изготовления: пудинга, джема, шоколада и других высоковязких продуктов.



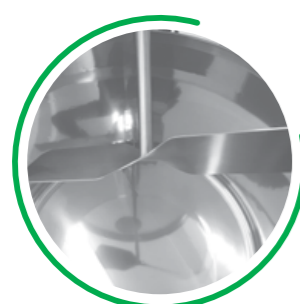
Консоль для перемешивателя и двухсоставная крышка

Для доступа к емкости во время процесса переработки. Емкость закрывается двухсоставной крышкой



Ручная лира

Ручная лира с шестью острыми лезвиями. Нарезайте сырную массу для разных продуктов несколькими движениями.



2R полированное покрытие

Благодаря его очень гладкому покрытию, содержимое не прилипает к стенкам во время обработки. Это обеспечивает быструю и простую чистку.



Двух-ступенчатое охлаждение

Экономьте ледяную воду (энергию), потому что вода из Используется для охлаждения на высоких температурах (100-40°C) а ледяная вода обеспечивает охлаждения от 40 °C до 4°C.



Защита двигателя перемешивателя

Защита двигателя перемешивателя (нержавеющая сталь) во время работы и чистки. Для защиты двигателя мотора и увеличения срока службы.



Рекомендуем!

Рабочая платформа

Облегчает доступ, сливное отверстие находится выше и проще обеспечить слив сырной массы на дренажный стол. Безопасный, эффективный и эргономичный контроль процесса.



Подъемное устройство

Позволяет настроить удобную рабочую высоту и вследствие делает работу (выгрузку, чистку) проще. Идеальное решение для помещений с низкими потолками.



Защита вокруг опоры

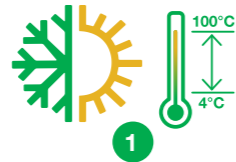
Защищает трубы всего котла от грязи и облегчает процесс чистки. Обеспечивает более продолжительный срок службы благодаря защите водяной системы.

Пастеризатор (моноблок) - все в одном

PH100

Процессы охлаждения/нагрева в одном устройстве

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ



ПРЕИМУЩЕСТВА

- 1 Универсальное, гибкое, мобильное, компактное устройство PH может использоваться как: пастеризатор, сырный котел, охлаждаемый танк и ферментатор, все в одном квадратном метре.
- 2 Продукт можно обрабатывать (нагревать или охлаждать) в температурном диапазоне от 4°C до 100°C. Система нагрева состоит из электронагревателей и энергоэффективного теплового насоса.
- 3 Несколько перемешивателей позволяют изготавливать различные продукты, такие как: йогурт, пастеризованное молоко, сыр, творог, моцарелла, джем, соусы и т.д..
- 4 Простой в использовании контроллер с сенсорным экраном может up to 10 different programs.

Все в одном устройстве.

Пастеризатор/сырный котел/охлажденный танк/ферментер.

Йогурт, сыр, творог, джем, пудинг, шоколад, сок и т.д..



Пастеризатор с блоком нагрева/охлаждения

PH200-650

ПРЕИМУЩЕСТВА

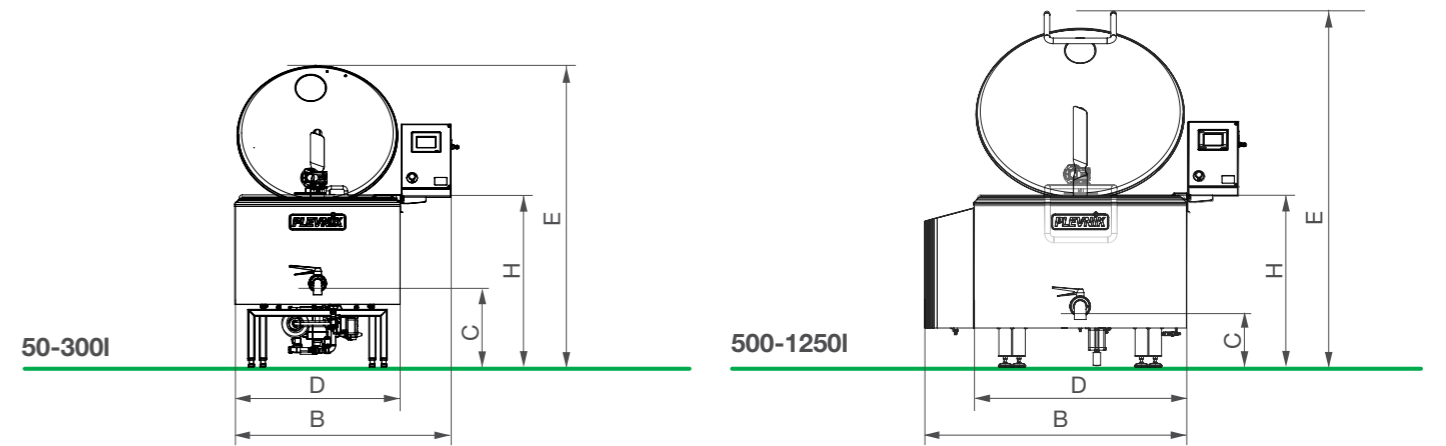
- 1 PH это пастеризатор с отдельным блоком нагрева/охлаждения.
- 2 Возможность нагрева при помощи теплового насоса (до 45°C, где потребление энергии сокращается на 70%).
- 3 Невероятно эффективное воздушное охлаждение до 40°C (COP 35).
- 4 Охлаждение до 4°C при необходимости. Единственное, что потребуется это розетка.
- 5 Варианты охлаждения: воздух-воздух, воздух-вода, вода-вода;
- 6 По запросу: Блок охлаждения/нагрева с возможностью подключения до 3 устройств*



ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ

Низкое потребление энергии, без слива воды, точное регулирование температуры

*Три устройства не могут работать одновременно, только индивидуально.



Тип	Нагрев (kW)				Размеры (mm)					Соединения для охлаждающей воды	Соединения для горячей воды	Вес (kg)	Выходное отверстие
	Light	Basic+ Advanced+	Professional / Premium		D	H	C*	B	E				
	Электронагреватели для: EL / EW	Электронагреватели для: EL	Электронагреватели для: EL / EW	Электронагреватели для: HW / EW									
P 50	4 / -	4 / 4	6 / -	-	Ø520	930	575	660	1470	1/2"	3/4"	90	DN50
P 100	6 / 6	6 / 6	9 / 6	35	Ø720	930	575	660	1470	1/2"	3/4"	125	DN50
P 200	10 / 10	12 / 12	18 / 12	35	Ø820	1010	475	980	1700	1/2"	1"	170	DN50
P 300	12 / 12	15 / 15	20 (24) / 15	35	Ø1000	1010	475	1150	1820	3/4"	1"	230	DN50
P 500	18 / 18	20 / 24	30 (36) / 20	35 / 65	Ø1120	1030	330	1270	2030	3/4"	5/4"	310	DN65
P 650	20 / 20	24 / 24	36 (45) / 24	65	Ø1280	1010	330	1430	2150	1"	5/4"	360	DN65
P 800	24 / 20	- / 30	45 (60) / 30	65 / 95	Ø1400	1010	330	1550	2230	1"	5/4"	395	DN65
P 1000	24 / 20	- / 30	45 (60) / 45	65 / 95	Ø1540	1030	330	1750	2410	1"	5/4"	465	DN65
P 1250	24 / 20	- / 30	45 (60) / 45	65 / 95	Ø1550	1160	330	1750	2580	1"	6/4"	525	DN80

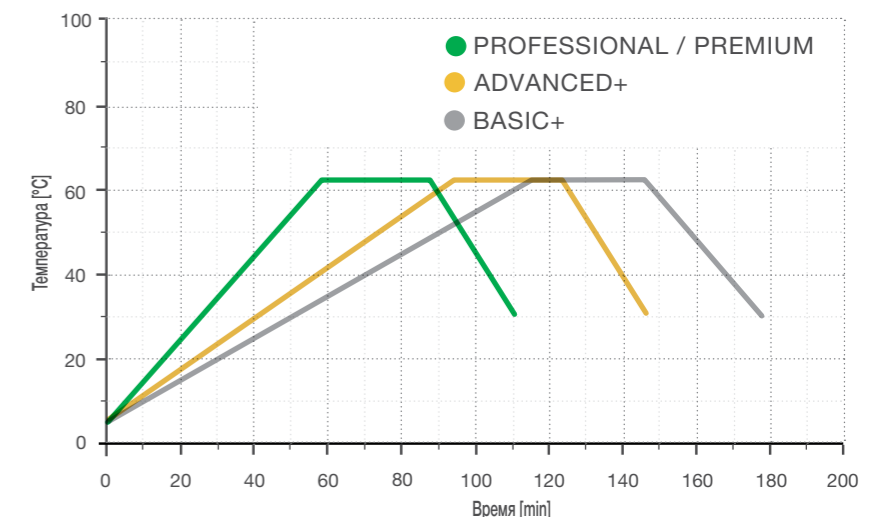
* Применяется для всех, кроме Basic+

Подключение
400V 3N 50Hz / EL: 4-60 kW и HW 230V 1N 50Hz
Возможен выпуск под определенные параметры мощности (60 Hz, и т.д.) - по запросу

Скорость пастеризации в котле SKH 300 EL

сравнение по моделям (нагрев электронагревателями)

- PROFESSIONAL / PREMIUM
Энергоэффективная конструкция - сниженное энергопотребление • Быстрый нагрев-более мощные электронагреватели • Закрытая (под давлением) система нагрева (нагрев до 100°C) • Непрямое охлаждение через теплообменник (более продолжительный срок службы нагревателя)
- ADVANCED+
Энергосберегающая конструкция - меньше энергозатратность • Быстрый энергообмен (водяной насос) • Автоматическая регулировка температуры
- BASIC+
Простая конструкция
• Автоматическое регулирование температуры



ПАСТЕРИЗАТОРЫ PLEVNIK

Включает в себя компоненты признанных Европейских производителей для обеспечения **длительного, стабильного и надежного качества.**



НАДЕЖНОЕ КАЧЕСТВО

SIEMENS

Надежные электромоторы, Германия



made in EU

aperam outokumpu

Листы из стали для защиты, Швеция, Финляндия



Компоненты для электроустановок, Австрия



Надежные клапаны для длительного срока службы оборудования, Италия



Эффективные теплообменники, Швеция



Современные насосы для большей эффективности, Германия (≥ 300л)



Сыроизготовление в прошлом.



Превосходные характеристики нагрева, охлаждения и переработки молока на всех этапах процесса - вот что я могу сказать об устройствах Plevnik. Лучший сыр, йогурт и творог - это логичный результат.

Органическая ферма Kukenberger, Тони Кукенбергер
Инновационный молодой фермер 2016

TRUSTED BY THE BEST.

Рекомендации



Я доверяю Plevnik. Я очень доволен их пастеризатором P 200 EL PRO (полированный). Вот почему я решил купить еще одно устройство.
Silvano Orbanic - Sirana Orbanic



Пастеризатор P 200 HW PRO можно легко мыть. Я доволен автоматическим управлением. Это обеспечивает быструю работу. А так же экономит мне время, чтобы заняться чем-то другим.

Jan Brauer, Pommerscher Zeigenkäse

Золотая медаль на выставке AGRA за пастеризатор (P 200 EL PRO с профессиональными перемешивателями для йогурта, сыра и молока, контроллером MC 500 R и подъемным устройством) и за пневматический дренажный пресс (POS 50)





Комплексные решения по производству молочной продукции



P50-1250 RU 16 12 2019

Оборудование Plevnik - к услугам пользователя

Все оборудование Plevnik просто в использовании, экологически чистое а также энергосберегающее. Оно спроектировано и изготовлено для долгосрочного пользования.



Больше информации



Консультирование



Встречи



Дизайн



Производство



Наладка и запуск

В процессе постоянного улучшения наших продуктов, мы оставляем за собой право вносить технические изменения и изменять дизайн продукта без предварительного предупреждения.



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

Специалисты по переработке молока.
Вместе мы создали более 3,000 успешных сыроваренных префектов.



www.plevnik.eu

Представитель:

Сертифицированный дилер
компании Plevnik в России
ООО "Молочный выбор"
г. Краснодар, ул. Текстильная 9Б, оф. 1
www.mv-company.ru
a.sandrina@mv-company.ru
т. +7(989)270-18-47