

Спроектированы специально
для создания самых
необычных молочных
и сырных продуктов



СЫРНЫЕ КОТЛЫ

SKH50-1500

PLEVNIK

Добавим пользы молоку.

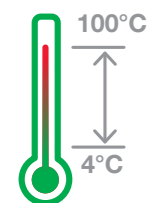
Сырные котлы SKH50-1500

Самые современные сырные котлы.

PLEVNIK
Добавим пользы молоку.



Устройства Плевник созданы для современных и успешных сырных производств.



Сырные котлы используются для термической обработки молока и производства молочных продуктов.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- 1 Энерго эффективность
- 2 Качественная и эффективная переработка сырной массы
- 3 Автоматизированное производство
- 4 Простота в управлении и мойке
- 5 Возможность расширения функциональности вашего оборудования

Продукция Plevnik - к услугам пользователя



Все устройства Plevnik просты в использовании и экологически чисты, а также энергосберегающие. Все наши устройства спроектированы и произведены с расчетом на долгосрочное пользование.

Преимущества для сыроделов

Добавим пользы молоку.

PLEVNIK

1 ЭНЕРГО ЭФФЕКТИВНОСТЬ

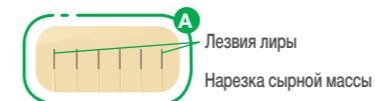
От 10% до 30% меньше энерго потребление благодаря эффективному энергообмену, что осуществляется благодаря 1 хорошей изоляции ёмкости (3-х слойная рубашка), 2 сваренной лазером поверхности обменника и тщательно подобранным материалам. • 3 Водяной насос обеспечивает лучший теплообмен, что значительно ускоряет нагрев и охлаждение, благодаря чему и обеспечивается экономия энергии и денег.



2 КАЧЕСТВЕННАЯ И ЭФФЕКТИВНАЯ ПЕРЕРАБОТКА СЫРНОЙ МАССЫ

Сырные лиры производства Plevnik спроектированы, заточены и отполированы таким образом, чтобы обеспечить бережную нарезку продукта. Замена лиры на другие перемешиватели происходит очень просто - одним движением.

A Нарезка: Автоматизированные лиры с острыми и тонкими ножами обеспечивают точную нарезку, что значительно улучшает качество и увеличивает количество финального продукта (меньше сырной пыли и больше сыра). **Перемешивание:** B (другое направление движения лиры): Лопатки автоматически активируются, когда меняется направление движения и набирают нужную скорость для более эффективного перемешивания и сушки сырных зерен.



Сырная масса

Новые сырные лиры Plevnik для нарезки и перемешивания

Направление движения лиры → Направление движения сырной массы →

КАЧЕСТВЕННАЯ НАРЕЗКА - БОЛЬШЕ СЫРНОЙ МАССЫ

Цель всех производителей сыра увеличить количество производимой сырной массы и уменьшить количество сырной пыли. Точная и аккуратная нарезка приводит к увеличению сырной массы в конце процесса производства.

Сырные лиры PLEVNIK

Острые и полированные лиры спроектированы для точной и эффективной нарезки, а так же для достижения большего количества сырной массы.



Сырные лиры

Проволочные лиры - нарезка проволокой как показано: круглая форма лезвия вызывает разрывы и большее количество сырной пыли - больше мелких частиц сырной массы, которые теряются с сывороткой.



3 АВТОМАТИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА

Удобное и простое управление при помощи интеллектуальных контроллеров которые управляют процессами и делают ваш рабочий день более эффективным и организованным. • Экономьте время и деньги на отложенном начале и окончании процесса производства. Устанавливайте программу таким образом, чтобы утром ваше термически обработанное молоко уже было готово к процессу производства сыра. • Так же у вас будет возможность записывать и документировать все активные параметры процесса (температура, перемешивание и т.д.).



ЭКОНОМИЯ
ВРЕМЕНИ И
ДЕНЕГ

Более подробно о наших современных контроллерах на стр.7

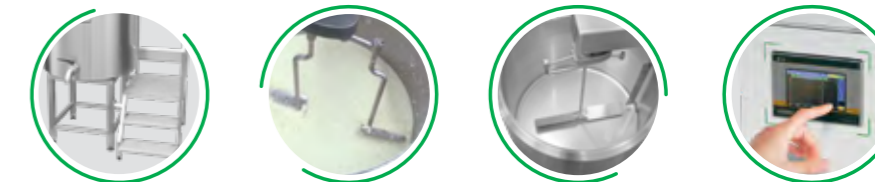
4 ПРОСТОТА В УПРАВЛЕНИИ И МОЙКЕ

Легкий и быстрый контроль сырных котлов Plevnik. Благодаря продуманному дизайну оборудования Plevnik, включая контроллеры и перемешиватели, управлять им очень просто, а работа становится быстрее и более эффективной. Вы можете запустить все процессы (нарезка, мешание, термальная обработка и т.д.) просто нажав на кнопку. C Чистка стала быстрее и легче благодаря специальному покрытию - 2R полировке (предотвращает прилипание к стенкам емкости).



5 ВОЗМОЖНОСТЬ РАСШИРЕНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОСТИ ВАШЕГО ОБОРУДОВАНИЯ

Возможность расширить функционал вашего оборудования: Для более широкого спектра готовых продуктов (сыр, йогурт, творог, рикотта и т.д.) и самой современной, простой, эффективной и эргономичной работе.



Более подробная информация о возможностях расширения функционала, указана на стр. 6

Комплектации

BASIC SKH50-650I



≤ 85°C

Энергоэффективность

Автоматизация

Сырный котел с простой конструкцией трехслойной рубашки (водяной бани), электроннагрев (EL), соединения для подключения охлаждающей воды из распределительной сети и винтовой перемешиватель.

Простое регулирование заданной температуры.

BASIC+ SKH50-650I



≤ 90°C

Энергоэффективность

Автоматизация

Автоматическое регулирование температуры в соответствии с заданной программой.

ADVANCED SKH100-1500I



≤ 100°C

Энергоэффективность

Автоматизация

Продвинутый, чрезвычайно энергоэффективный (благодаря циркулирующему насосу) сырный котел с простой конструкцией трехслойной рубашки с автоматической нарезкой сырной массы (автоматизированные лиры). Имеет устойчивую опору с механизмом наклона. Так же предусмотрена защита двигателя.

Простое регулирование заданной температуры. Возможны различные методы нагрева (HW, EL, EW) и охлаждения.

ADVANCED+ SKH100-1500I



≤ 90°C

Энергоэффективность

Автоматизация

Рекомендуем!

Автоматизированные процессы нарезки, нагрева (EL) и охлаждения.

PROFESSIONAL SKH100-1500I



≤ 100°C

Энергоэффективность

Автоматизация

Рекомендуем!

Профессиональный, автономный и эффективный сырный котел для продвинутых пользователей. Обеспечивает более быстрый нагрев – имеет закрытую систему давления (более высокие температуры) и непрямое охлаждение. Автоматически нарезает сырную массу (благодаря автоматизированным лирам). Располагается на устойчивой опоре с механизмом наклона. Так же предусмотрена защита двигателя.

Продвинутая автоматизация благодаря контроллеру MC 500 * а так же отслеживание установленных температур.

PREMIUM SKH100-1500I



≤ 100°C

Энергоэффективность

Автоматизация

Продвинутая автоматизация процесса с возможностью отслеживания и записи температуры с контроллером MC 500 R. Полированное покрытие 2R. Модуль для выбора мощности электроннагревателей. Центральный Z-перемешиватель, лопатки перемешиватели и творожная полоска. Предусмотрена защита системы управления и снизу на дне котла.

* Контроллер MC 500 включен в комплектацию объемом от 300л.

PLEVNIK SKH50-1500

Обзор оборудования

Добавим пользы молоку.

PLEVNIK

| Сырные котлы SKH | BASIC | BASIC+ | ADVANCED | ADVANCED+ | PROFESSIONAL | PREMIUM |
|--|----------|----------|------------------|--------------|--------------|--------------|
| ПОДКЛЮЧЕНИЕ: | EL | EL | EL / HW / EW | EL | EL / HW / EW | EL / HW / EW |
| НАГРЕВ ДО: | 85°C | 90°C | 85 / 100 / 100°C | 90°C | 100°C | 100°C |
| ЁМКОСТЬ | | | | | | |
| Прочный и надежный материал – высококачественная нержавеющая сталь | AISI 304 | AISI 304 | AISI 304/316 | AISI 304/316 | AISI 304/316 | AISI 304/316 |
| Энергосберегающая конструкция – лазерная сварка | / | / | ● | ● | ● | ● |
| Быстрее и проще опустошить – выходной клапан большего размера | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Более эффективный теплообмен – непрямое охлаждение (плоский теплообменник) | / | / | /EL ● HW ● EW | / | ● | ● |
| Более низкое потребление энергии – водяной насос | / | / | ● | ● | ● | ● |
| Энергоэффективное охлаждение – двухступенчатое охлаждение | / | / | / | ○ | ○ | ○ |
| Затрата меньшего времени на мойку – оiled surface 2R | / | / | ○ | ○ | ○ | ● |
| ПЕРЕМЕШИВАТЕЛИ | | | | | | |
| Винтовые перемешиватели – 23 об/мин, двухсоставная крышка | ● | ● | / | / | / | / |
| Автоматическая нарезка сырной массы – трехсоставная автоматизированная лира, двухсоставная крышка | ○ | ○ | ● | ● | ● | ● |
| Для перемешивания при температуре выше 60 °C – центральный Z-перемешиватель | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |
| Для сушки сырных зерен – лопатки перемешиватели | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |
| УПРАВЛЕНИЕ | | | | | | |
| Простое регулирование температуры Elwell | ● | / | ● | / | / | / |
| Простое автоматическое регулирование температуры GPC 145 | / | ● | / | ● | ●* | / |
| Продвинутое автоматизированное регулирование температуры MC 500 | / | / | / | ○ | ●** | / |
| Продвинутое автоматизированное регулирование с возможностью записи – MC 500 R | / | / | / | ○ | ○ | ● |
| Запись процессов – запись температурных режимов (различные опции) | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Модуль регулирования скорости и направления вращения лир/перемешивателей | ○ | ○ | ● | ● | ● | ● |
| Энергоэффективность при малых объемах – модуль для выбора мощности нагрева | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |
| В случае перенапряжения (ударов молнии) – модуль управления без использования контроллеров | / | ● | / | ● | ● | ● |
| ДРУГОЕ ОБОРУДОВАНИЕ | | | | | | |
| Для облегчения загрузки и разгрузки – устойчивая опора с механизмом наклона *** | ○ | ○ | ● | ● | ● | ● |
| Для облегчения передвижения – опора на колесиках | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Для более легкого доступа и удобства в работе – платформа с лесинкой | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Для более легкого доступа и удобства в работе – подъемный механизм | / | / | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Защита водяной системы под ёмкостью ≤ 300 л ** | / | / | ○ | ○ | ○ | ● |
| Защита для мотора перемешивателя – защитная крышка | / | / | ● | ● | ● | ● |
| Более длительное пользование – панель управления из нержавеющей стали (только в комплекте с контроллером MC 500) | ○ | ○ | ○ | ○ | ●** | ● |
| Более длительное пользование – защита силовой установки из нержавеющей стали | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |
| Решение для помещений с узкими проходами – адаптация под проходы | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Местные требования – круглая двухсоставная крышка | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Дренаж творога – творожная полоска **** | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ● |
| Местные требования – датчик положения крышки и клапана | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Дополнительная безопасность – защита на лиры | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Дополнительная безопасность – защитная сеть над лирами | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| ... | | | | | | |

* до 200 литров ** от 300 литров *** механический, от 500 литров механизм наклона пневматический, **** до 650 литров

● включено ○ доп. опция / недоступно

Возможности нагрева:

EL ... нагрев с использованием электроннагревателей
 HW ... нагрев с использованием горячей воды из бойлера, тепловой насос и т.д.
 EW ... комбинированный нагрев (горячей водой и электроннагревателями)
 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 |

Дополнительное оборудование

PLEVNIK SKH50-1500



Лопатки перемешиватели

Для равномерного и эффективного распределения сырной массы во время сушки. Лопатки перемешиватели обеспечивают однородность зерна и сыворотки.



Z-перемешиватели

Позволяют проводить термальную обработку при температуре выше 65 °С. Совместно с двухступенчатой крышкой, они позволяют с легкостью производить йогурт, рикотту и т.д.



Двухступенчатое охлаждение

Экономьте ледяную вод(энергию), так как вода из водопровода используется для охлаждения высоких температур (100-40°C). Ледяная вода используется для охлаждения до 4 °С.



Защитная сетка перед лирами

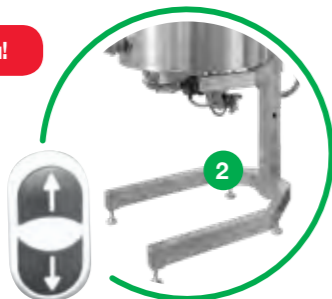
Физически предотвращает доступ в ёмкость во время работы - для большей безопасности во время работы.



Рекомендуем!

Рабочая платформа

Упрощает доступ к ёмкости, более высокое выходное отверстие и легкая выгрузка сырной массы на дренажный стол. Безопасный, эффективный и эргономичный контроль за процессом производства.



Подъемное устройство

Позволяет установить удобную рабочую высоту и таким образом облегчает процесс работы. Идеальное решение для помещений с низким потолком.



Защита водяной системы

Защищает нижнюю часть котла от грязи и упрощает процесс мойки всего котла.



Панель управления из нержавеющей стали

Защита панелт управления очень долговечна и облегчает процесс мойки (картинка условна).

ЭРГОНОМИЯ В РАБОТЕ

ЗДОРОВЬЕ ПРЕВЫШЕ

Используя рабочую платформу или подъемный механизм Plevnik, вы можете приспособить устройство по высоте для лучшего устройства вашего рабочего пространства.

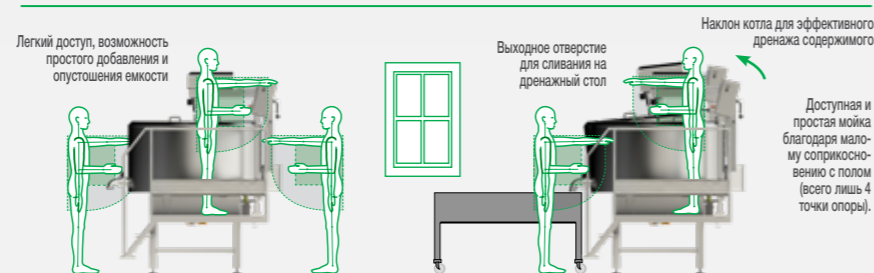
Долгосрочная работа в неподходящем рабочем окружении может стать причиной плохой осанки, что в последствии станет причиной многочисленных проблем со здоровьем, таких как боль в спине, боль в шее, головные боли и т.д. Каждый человек индивидуален.

ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЭРГОНОМИЧНОСТЬ

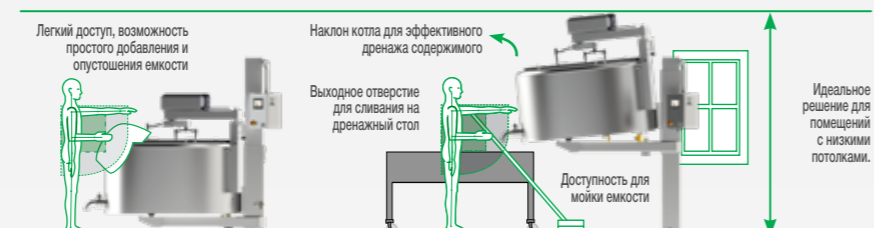
Перечисленные решения помогут вам работать быстрее и проще. Создайте хорошие рабочие условия чтобы убедиться, что ваши работники здоровы и довольны работой.

РЕШЕНИЯ PLEVNIK:

1 Рабочая платформа устойчивая платформа с фиксированной высотой.



2 Подъемный механизм для регулировки высоты



Контроллеры

Добавим пользы молоку.

PLEVNIK

Современный и простой контроль за процессами производства молочной и сырной продукции

MC 500



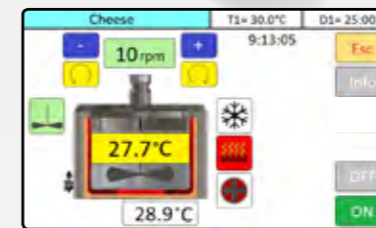
Современный контроллер для автоматизации производства. Создайте свой уникальный процесс и убедитесь в постоянном качестве изготавливаемой вами продукции.

MC 500 R



MC 500 R с возможностью интегрированной записи позволяет совершать цифровую запись всех параметров активного процесса (температуры, перемешивания и т.д.).

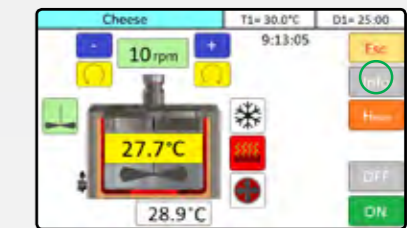
Рекомендуем!



Простые и интуитивно понятные операции. Большой 5" цветной сенсорный дисплей с отличным обзором обеспечивает превосходное взаимодействие с клиентом.



Невероятная гибкость и ясный обзор. Возможно выбирать из 10 программ, которые могут настраиваться согласно вашим технологическим нуждам.



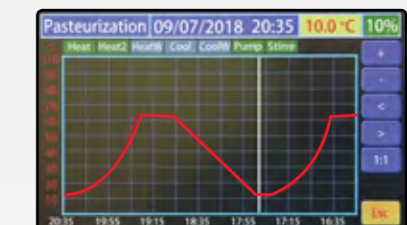
Модуль для выбора мощности нагрева. Он предоставляет возможность выбора мощности, что особенно важно, если вы обрабатываете разное количество продукта в одной емкости. (Дополнительное оборудование).



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



Энергоэффективен, уменьшает затраты, экономит время. Функция отложенного старта позволяет охладить молоко ночью (когда электроэнергия дешевле), а процесс термальной обработки может быть выставлен на автоматический старт на желаемое время.

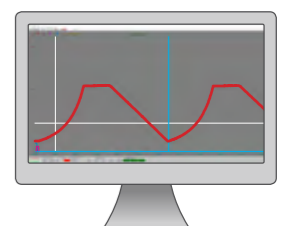
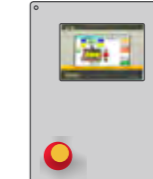
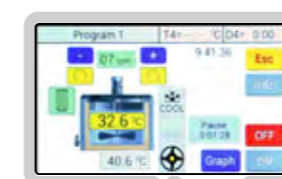
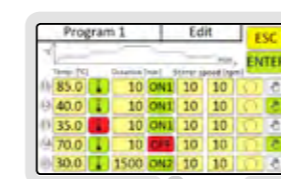


Полностью записываемый процесс - записывает данные температурных изменений и течение процессов. (MC 500 R)

ПРОДВИНУТЫЕ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ

Подстраивается под ваши уникальные рецепты

Адаптируемые программы поддерживают до 15 шагов, включая базовые настройки, такие как температура, время, скорость и направление перемешивания, а также включение режима "мягкого" поддержания температуры (поддержание температуры процесса ферментации, сыроизготовления и т.д.) а так же выключение регулировки температуры.



MC 500 R - СОВРЕМЕННЫЙ ПОДХОД К УПРАВЛЕНИЮ ПРОЦЕССОМ С ПОМОЩЬЮ ВСТРОЕННОГО РЕГИСТРАТОРА

Запись процесса

Контроллер MC 500 R имеет встроенный регистратор, который автоматически записывает все активные процессы, делая процесс контроля, так же предлагаая обзор на все оконченные процессы. Записи могут легко переноситься на компьютер при помощи SD карты, где вы сможете просмотреть и сохранить их при помощи специального программного обеспечения.

Специальные модели

Сырный котел с модулем охлаждения/нагрева SKH-H200-650

ПРЕИМУЩЕСТВА

1 SKH-H это сырный котел SKH с автономным 2 блоком для нагрева/охлаждения. 3 Возможность нагрева при помощи теплового насоса (до 45 °C, где энергопотребление снижено на 70%). 4 Невероятно эффективное воздушное охлаждение до 40 °C (COP 35). 5 Охлаждение до 4 °C при необходимости. Единственное что требуется это электрическое соединение. 6 Комплектации: воздух-воздух, воздух-вода, вода-вода; 7 По запросу: Блок охлаждения/нагрева с возможностью подключения до 3 устройств*.



*Три устройства не смогут работать одновременно, они должны работать поочередно.



ENERGY-SAVING TECHNOLOGY

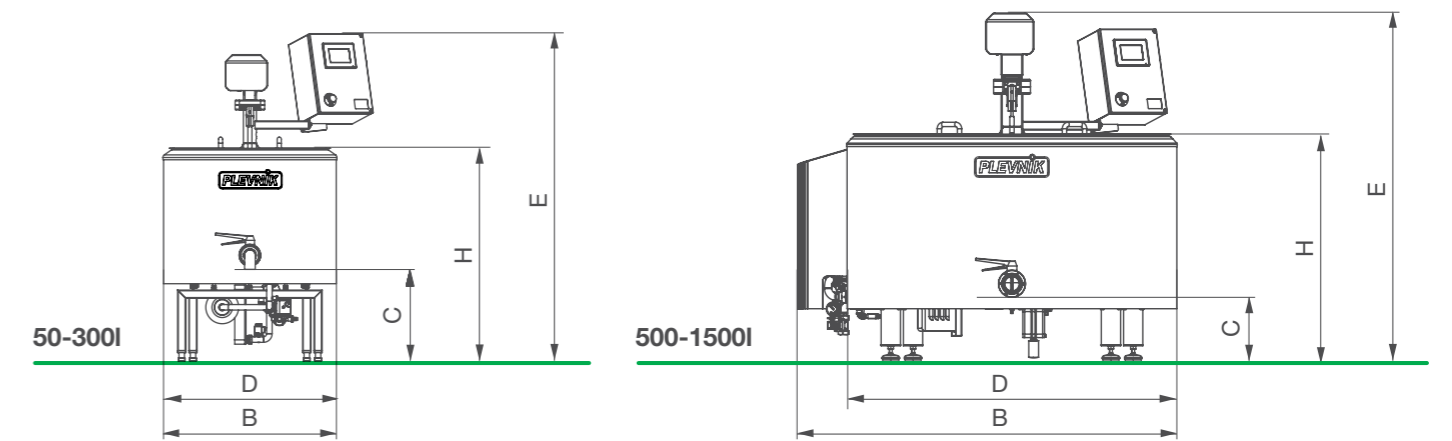
Низкое энергопотребление, нет потерь воды, точная регулировка температуры

PLEVNIK SKH50-1500

Техническая информация

Добавим пользы молоку.

PLEVNIK



| Модель | Мощность нагрева (kW) | | | | | Размеры (mm) | | | | | Соединения для охлаждающей воды | Соединения для горячей воды | Вес (kg) | Выходное отверстие (DN) |
|----------|----------------------------|---------------------------------|----------------------------|---------------------------------|---------------------------------|--------------|------|-----|------|------|---------------------------------|-----------------------------|----------|-------------------------|
| | Basic Basic+ | Advanced | Advanced+ | Professional / Premium | | D | H | C | B | E | | | | |
| | Электронагреватели для: EL | Электронагреватели для: EL / EW | Электронагреватели для: EL | Электронагреватели для: EL / EW | Электронагреватели для: HW / EW | | | | | | | | | |
| SKH 50 | 4/4 | -/- | - | -/- | - | Ø550 | 930 | 575 | 850 | 1450 | 1/2" | 3/4" | 90 | DN50 |
| SKH 100 | 6/6 | 6/6 | 6 | 9/6 | 35 | Ø740 | 930 | 575 | 1030 | 1480 | 1/2" | 3/4" | 125 | DN50 |
| SKH 200 | 10/12 | 10/10 | 12 | 18/12 | 35 | Ø850 | 1020 | 475 | 1030 | 1600 | 1/2" | 1" | 170 | DN50 |
| SKH 300 | 12/15 | 12/12 | 15 | 20(24)/15 | 35 | Ø1000 | 1020 | 475 | 1100 | 1600 | 3/4" | 1" | 230 | DN65 |
| SKH 500 | 12/20 | 18/18 | 20 | 30(36)/24 | 35 / 65 | Ø1120 | 1030 | 330 | 1400 | 1550 | 3/4" | 5/4" | 310 | DN65 |
| SKH 650 | 15/24 | 20/20 | 24 | 36(45)/30 | 65 | Ø1280 | 1030 | 330 | 1520 | 1600 | 1" | 5/4" | 360 | DN65 |
| SKH 800 | -/- | 24/20 | 30 | 45/30 | 65 / 95 | Ø1400 | 1030 | 330 | 1640 | 1600 | 1" | 5/4" | 395 | DN65 |
| SKH 1000 | -/- | 24/20 | 30 | 45(60)/45 | 65 / 95 | Ø1540 | 1030 | 330 | 1800 | 1600 | 1" | 5/4" | 465 | DN80 |
| SKH 1250 | -/- | 24/20 | 30 | 45(60)/45 | 65 / 95 | Ø1540 | 1200 | 330 | 1800 | 1800 | 1" | 6/4" | 525 | DN80 |
| SKH 1500 | -/- | 30/30 | 30 | 60/45 | 95 | Ø1540 | 1390 | 330 | 1800 | 1950 | 1" | 6/4" | 670 | DN80 |

Подключения
400V 3N 50Hz / EL: 4-60 kW и HW 230V 1N 50Hz
Возможно адаптировать под другие параметра подключения (60 Hz и т.д.) - по запросу

Сырный котел с медным внутренним покрытием SKHCu300-1500

Изготавливайте традиционную сырную продукцию используя продвинутые сырные котлы с медным покрытием

ПРЕИМУЩЕСТВА

1 Гигиеничность: Медное покрытие (традиционный материал для сыроизготовления) помогает подавлять патогенные организмы, которые могут привести к заражению продукта во время обработки сырого молока.



2 Продукты получают особый вкус и определенное количество меди, которая является жизненно необходимым элементом для здоровья и питания человека. Примеры традиционных сыров, произведенных на медных котлах: Parmigiano Reggiano, Trentingrana, Grana Padano и т.д.

По оценкам всемирной организации здравоохранения, по меньшей мере 20% населения всего мира страдают от недугов, связанных с дефицитом меди в продуктах питания. Источник: Европейский институт изучения меди

<https://copperalliance.eu/benefits-of-copper/health/>

Скорость пастеризации в котле SKH 300 EL

сравнение по моделям (нагрев электронагревателями)

PROFESSIONAL / PREMIUM

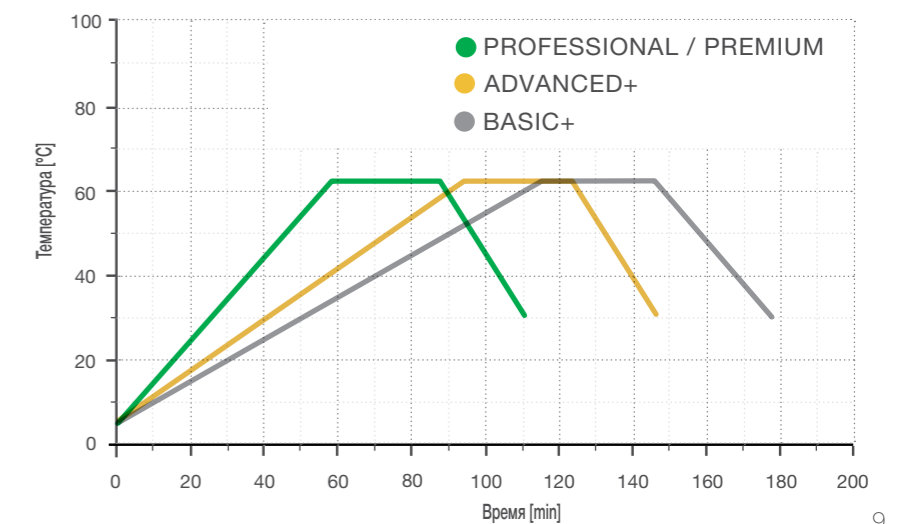
Более быстрый нагрев – более мощные электронагреватели • Закрытая (под давлением) система нагрева (нагрев до 100 °C) • Непрямое охлаждение через теплообменник (более длительный срок службы нагревателя)

ADVANCED+

Энергосберегающая конструкция – меньше энергозатратность • Быстрый энергообмен (водяной насос) • Автоматическая регулировка температуры

BASIC+

Простая конструкция
• Автоматическое регулирование температуры



СЫРНЫЕ КОТЛЫ PLEVNIK

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



НАДЕЖНОЕ КАЧЕСТВО

SIEMENS

Надежные электромоторы, Германия

SCHRACK TECHNIK

Компоненты для электроустановок, Австрия

Castel
Italian technology

Надежные клапаны для длительного срока службы оборудования, Италия

SVEP
Efficient heat exchangers, Sweden

Эффективные теплообменники, Швеция

GRUNDFOS

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

made in EU

орегам outokumpu
Листы из стали для защиты, Швеция, Финляндия



Сыроизготовление в прошлом.



Сыроизготовление в наше время.

Превосходные характеристики нагрева, охлаждения и переработки молока на всех этапах производства - это то что я могу сказать о сырных котлах Plevnik. Лучший сыр, йогурт и творог - это логичный результат.

Экологическая ферма Кукенбергер, Тони Кукенбергер
Инновационный Молодой Фермер 2016

TRUSTED BY THE BEST.





Комплексные решения по производству молочной продукции



SKH RU 07 08 2019



Больше информации

Оборудование Plevnik - к услугам пользователя

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



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.



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

Представитель:

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



www.plevnik.eu