

Conçues pour la
fabrication de produits
laitiers et fromagers
extraordinaires



CUVES DE FABRICATION DE FROMAGE

SKH50-1500

PLEVNIK

Ajoutez de la valeur au lait.

Cuves de fabrication SKH50-1500 de fromage

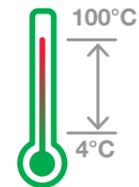
Cuves de pointe pour la fabrication du fromage.

PLEVNIK

Ajoutez de la valeur au lait.



Appareils Plevnik pour la fabrication du fromage moderne et pour faire le succès des fromageries.



Les cuves de fabrication de fromage sont utilisées pour le traitement thermique du lait en produits laitiers.

AVANTAGES

- 1 Rendement énergétique
- 2 Traitement correct et efficace de la masse de fromage
- 3 Traitement automatisé
- 4 Contrôle et nettoyage simples
- 5 Extension des fonctionnalités de l'appareil

Produits Plevnik - au service de l'utilisateur



Tous les appareils Plevnik sont conviviaux, respectueux de l'environnement et permettent d'économiser l'énergie. Ils sont conçus et fabriqués pour une utilisation à long terme.

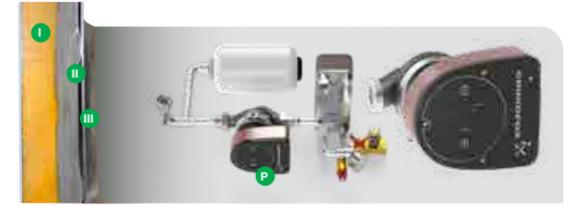
Avantages pour les fromagers

Ajoutez de la valeur au lait.

PLEVNIK

1 RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

Consommation d'énergie réduite de 10 à 30 % grâce à un échange d'énergie efficace, rendu possible par 1 une cuve bien isolée (avec trois chemises), 2 des surfaces d'échange soudées au laser et des matériaux soigneusement sélectionnés. • 3 La pompe à eau facilite un meilleur échange thermique, ce qui accélère les processus de chauffage et de refroidissement et permet ainsi d'économiser de l'énergie et de l'argent.



2 TRAITEMENT CORRECT ET EFFICACE DE LA MASSE DE FROMAGE

Les tranche-caillé Plevnik sont spécialement conçus, affûtés et polis pour faciliter une découpe en douceur. Le remplacement des tranche-caillé pour les autres agitateurs est simple : un seul geste suffit.

A Découpe : Les tranche-caillé automatiques aux lames affûtées et fines assurent une coupe précise qui améliore la quantité et la qualité du produit final (moins de poussière de fromage et plus de fromage). **Agitation B** (autre direction de rotation du tranche-caillé) : Les pales de brassage sont automatiquement activées lorsque la direction d'agitation change et génèrent la vitesse d'agitation requise pour une agitation plus efficace et le séchage des grains de fromage.



Découpe de qualité – davantage de masse de fromage

L'objectif recherché pour la fabrication du fromage est d'augmenter la masse de fromage et de réduire la poussière de fromage. Une découpe précise et en douceur augmente la masse de fromage à la fin du processus.

Tranche-caillé PLEVNIK

Les tranche-caillé affûtés et polis sont conçus pour une coupe précise et efficace, et pour le meilleur rendement de la masse de fromage.



Tranche-caillé

Tranche-caillé à fil – découpe avec un fil comme illustré : La forme ronde de la lame provoque le déchirement et davantage de poussière de fromage, par conséquent davantage de petites particules de masse de fromage qui sont perdues avec le lactosérum.



3 PROCÉDURES DE TRAITEMENT AUTOMATISÉES

Une gestion simple et pratique avec des contrôleurs intelligents qui régulent les processus et rendent la journée de travail plus efficace et organisée. • Économisez du temps et de l'argent avec le démarrage et l'arrêt différés des processus. Réglez-les de sorte que le matin, le lait ayant subi le traitement thermique soit prêt pour la fabrication du fromage. • Possibilité d'enregistrer et de documenter tous les paramètres de processus actifs (température, agitation, etc.). • Possibilité d'accès à distance.



Découvrez davantage sur les contrôleurs à la pointe de la technologie à la page 7.

4 CONTRÔLE ET NETTOYAGE SIMPLÉS

Contrôlez facilement et rapidement la cuve de fabrication de fromage Plevnik. Grâce à une conception bien pensée des appareils Plevnik, incluant les contrôleurs et les agitateurs, la manipulation est facile et le travail devient plus rapide et plus efficace. Vous pouvez lancer tous les processus (découpe, agitation, traitement thermique, etc.) en appuyant simplement sur un bouton. • Le nettoyage est plus rapide et plus simple grâce au traitement de surface spécial avec polissage 2R (évite l'adhérence sur les parois de la cuve).



5 ÉTENDEZ LES FONCTIONNALITÉS DE L'APPAREIL

Possibilité d'étendre les fonctionnalités de l'appareil : Pour une gamme plus large de produits laitiers finis (fromage, yaourt, caillé, ricotta, etc.) et le travail le plus moderne, le plus simple, le plus efficace et le plus ergonomique, etc.



Découvrez davantage sur les possibilités de mise à niveau à la page 6.

Versions

BASIC SKH50-650I



≤ 85°C

Rendement énergétique

Automatisation

Une cuve de fabrication de fromage avec une construction simple à trois chemises (bain d'eau), chauffage électrique (EL), raccords pour le refroidissement avec l'eau du réseau de distribution et un agitateur à hélice.

Régulation simple de la température définie.

BASIC+ SKH50-650I



≤ 90°C

Rendement énergétique

Automatisation

Régulation automatique avancée MC 500 et surveillance de la température définie.

ADVANCED SKH100-1500I



≤ 85-100°C

Rendement énergétique

Automatisation

Une cuve de fabrication de fromage avancée et extrêmement économe en énergie (pompe circulaire) avec une construction simple à trois chemises économe en énergie qui découpe automatiquement la masse de fromage (tranche-caillé automatisés). Positionnée sur un support stable avec un mécanisme d'inclinaison. Couvercle en inox pour la protection du moteur.

Régulation simple de la température prédéfinie. Modèles avec différentes options de chauffage (HW, EL, EW) et refroidissement.

ADVANCED+ SKH100-1500I



≤ 90°C

Rendement énergétique

Automatisation

Recommandé !

Processus de découpe, de chauffage (EL) et de refroidissement automatisés. Régulation automatique avancée MC 500 et surveillance de la température définie.

PROFESSIONAL SKH100-1500I



≤ 100°C

Rendement énergétique

Automatisation

Recommandé !

Une cuve de fabrication de fromage professionnelle, autonome et efficace pour les utilisateurs experts. Permet un chauffage plus rapide et dispose d'un système de pressurisation fermé (températures plus élevées) et de refroidissement indirect. Découpe automatiquement la masse de fromage (tranche-caillé automatisés). Positionnée sur un support stable avec un mécanisme d'inclinaison. Couvercle en inox pour la protection du moteur.

Régulation automatique avancée MC 500 et surveillance de la température définie.

PREMIUM SKH100-1500I



≤ 100°C

Rendement énergétique

Automatisation

Régulation automatique avancée avec surveillance et enregistrement de la température avec le MC 500 R. Intérieur poli 2R. Module de sélection de puissance du réchauffeur électrique. Agitateur en Z central, pales de brassage et bande pour caillé.

PLEVNIK SKH50-1500

Vue d'ensemble de l'équipement

Ajoutez de la valeur au lait.

PLEVNIK

Cuves de fabrication de fromage SKH	BASIC	BASIC+	ADVANCED	ADVANCED+	PROFESSIONAL	PREMIUM
SOURCE D'ALIMENTATION :	EL	EL	EL / HW / EW	EL	EL / HW / EW	EL / HW / EW
CHAUFFAGE JUSQU'À :	85°C	90°C	85 / 100 / 100°C	90°C	100°C	100°C
C U V E						
Matériau durable et fiable - acier inoxydable	AISI 304	AISI 304	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316
Construction économe en énergie - soudage au laser	/	/	●	●	●	●
Vidange plus rapide et plus simple - sortie plus grande	○	○	○	○	○	○
Échange thermique plus efficace - refroidissement indirect (échangeur de chaleur à plaques)	/	/	/EL ● HW ● EW	/	●	●
Consommation d'énergie inférieure - pompe à eau	/	/	●	●	●	●
Refroidissement économe en énergie - refroidissement en deux phases	/	/	/	○	○	○
Moins de nettoyage, gain de temps - intérieur de cuve poli 2R	/	/	○	○	○	●***
A G I T A T E U R S						
Agitateur à hélice - 23 tr/min, couvercle en deux parties	●	●	/	/	/	/
Découpe automatisée de la masse de fromage - un tranche-caillé automatisé en trois parties, couvercle en deux parties	○	○	●	●	●	●
Pour le mélange à plus de 60 °C - un agitateur en Z central	○	○	○	○	○	○
Pour le séchage des grains de fromage - pales de brassage	○	○	○	○	○	○
C O N T R Ô L E						
Régulation de température simple Elwell	●	/	●	/	/	/
Régulation de température automatique avancée MC 500	/	●	/	●	●	/
Régulation de température automatique avancée avec enregistreur - MC 500 R	/	/	/	○	○	●
Contrôleur avancé pour le plus haut niveau d'automatisation - MC 700i	/	/	/	○	○	○
Enregistrement du processus - enregistreur de température (différentes options)	○	○	○	○	○	○
Régulation de la direction d'agitation et de la vitesse de l'agitateur/tranche-caillé	○	○	●	●	●	●
Économie d'énergie avec les petits lots - module de sélection de puissance du réchauffeur électrique	○	○	○	○	○	●
En cas de surtension (foudre) - un module pour le fonctionnement sans contrôleur	/	○	/	○	○	○
A U T R E É Q U I P E M E N T						
Pour une manipulation et une vidange plus faciles - un support stable avec un mécanisme d'inclinaison *	○	○	●	●	●	●
Pour un déplacement plus facile - un support sur roues	○	○	○	○	○	○
Pour un accès aisé et un travail ergonomique - une plate-forme de travail	○	○	○	○	○	○
Pour un accès aisé et un travail ergonomique - un dispositif élévateur	/	/	○	○	○	○
Protection pour la système d'eau au-dessous de la cuve ≤ 300 l	/	/	○	○	○	●
Protection pour le moteur de l'agitateur - un couvercle en inox	/	/	●	●	●	●
Plus grande longévité - un panneau de commande en acier inoxydable (toujours avec le MC 500)	○	○	○	○	●	●
Plus grande longévité - une armoire d'alimentation en acier inoxydable	○	○	○	○	○	●
Une solution pour les établissements aux portes étroites - adaptation de porte	○	○	○	○	○	○
Exigences locales - un couvercle arrondi en deux parties	○	○	○	○	○	○
Vidange du caillé - bande pour caillé**	○	○	○	○	○	●
Exigences locales - un couvercle et un capteur de position de vanne	○	○	○	○	○	○
Sécurité supplémentaire - protection du capteur contre les tranche-caillé	○	○	○	○	○	○
Sécurité supplémentaire - filet de protection contre les tranche-caillé	○	○	○	○	○	○
...						

* mécanique, à partir de 500 litres inclus, la pente est pneumatique ** jusqu'à 650l inclus, *** jusqu'à 1000l

● inclus ○ option / non disponible

Options de chauffage :

- EL ... chauffage utilisant des réchauffeurs électriques
- HW ... chauffage utilisant l'eau chaude d'une chaudière utilisant l'énergie solaire, pompe à chaleur, etc.
- EW ... chauffage combiné (eau chaude et réchauffeurs électriques)
- ST ... chauffage indirect à la vapeur sur demande

Puissance de chauffage requise pour le chauffage de 100 l

ΔT - variation de température	ΔT=30°C	ΔT=60°C	ΔT=90°C
Énergie requise	3,7 kWh	7 kWh	10,5 kWh

Équipement supplémentaire

PLEVNIK SKH50-1500



Pales de brassage

Pour une agitation régulière et efficace de la masse de fromage pendant le séchage. Les pales de brassage assurent l'homogénéité du grain de fromage et du lactosérum.



Agitateur en Z

Permet le traitement thermique du lait à plus de 65 °C. Avec le couvercle en deux parties, il permet la production de yaourt, ricotta, etc.



Refroidissement en deux phases

Économisez de l'eau glacée (énergie), car l'eau du réseau d'alimentation en eau est utilisée pour le refroidissement à des températures plus élevées (100–40 °C). L'eau glacée est utilisée pour le refroidissement jusqu'à 4 °C.



Filet de protection face aux tranche-caillé

Empêche physiquement l'accès non autorisée dans la cuve pendant le fonctionnement, pour une meilleure sécurité au travail.



Plate-forme de travail

Accès plus simple, sortie plus haute et décantation facile de la masse de fromage sur la table d'égouttage. Contrôle du processus sûr, efficace et ergonomique.



Dispositif élévateur

Permet de régler la hauteur de travail ergonomique et facilite donc le travail. Solution idéale pour les établissements au plafond bas.



Protection du circuit d'eau

Protège les parties inférieures de la cuve contre la saleté et facilite le nettoyage de toute la cuve.



Panneau de commande en acier inoxydable

Le panneau de commande en INOX est très résistant et facilite le nettoyage (image à titre d'illustration uniquement).

ERGONOMIE AU TRAVAIL

LA SANTÉ AVANT TOUT

En utilisant la **plate-forme de travail** ou le **dispositif élévateur**, Plevnik, vous pouvez adapter la hauteur de travail à **vosre meilleure plage de travail**.

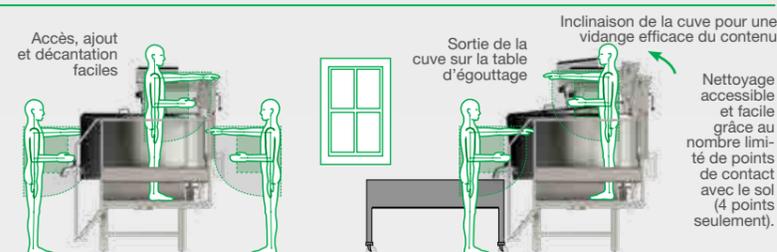
Un travail prolongé dans un environnement de travail inadapté peut entraîner une mauvaise posture, ce qui entraîne de nombreux problèmes de santé, tels que maux de dos, douleurs au cou, maux de tête et autres. Les dimensions corporelles de chaque personne sont uniques.

ERGONOMIE ÉCONOMIQUE

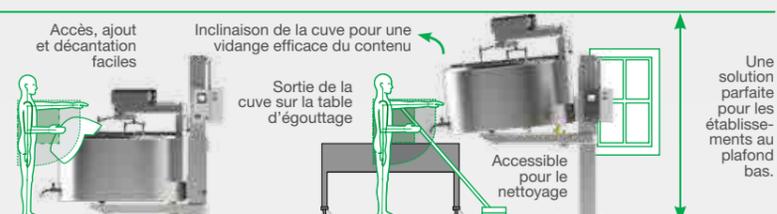
Les solutions indiquées vous permettent de travailler plus rapidement et plus facilement. Créez de bonnes conditions de travail pour que vos employés restent en bonne santé et satisfaits.

SOLUTIONS PLEVNIK :

1 Plate-forme de travail une solution statique avec une hauteur fixe



2 Dispositif élévateur pour ajuster la hauteur



Contrôleurs

Ajoutez de la valeur au lait.

PLEVNIK

Contrôle moderne et facile des processus laitiers et fromagers

MC500



Contrôleur à la pointe de la technologie pour l'**automatisation du processus**. Configurez vos processus uniques et assurez la **squalité stable** de vos produits.

MC500R

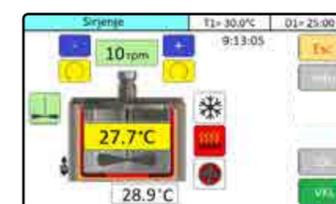


Le MC 500 R avec enregistreur intégré permet l'**enregistrement numérique** de tous les paramètres des processus actifs (température, agitation, etc.).

MC700i



Un contrôleur de pointe pour le plus haut niveau d'**automatisation des processus**. **automatique** processus de la plus **haute qualité** et **répétabilité** des produits laitiers.



Utilisation facile et intuitive. Un grand écran tactile en couleur de 5" avec une excellente vue d'ensemble offre une expérience d'utilisation parfaite en 7 langues.

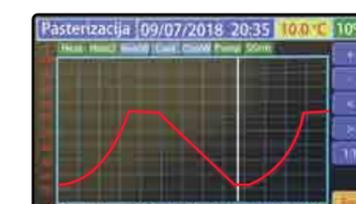


Flexibilité exceptionnelle et vue d'ensemble claire. Il est possible de choisir parmi **12 programmes**, qui peuvent être ajustés pour s'adapter à vos procédures technologiques.

Temp. [°C]	Duration [min]	Stirrer speed [rpm]
85.0	10	ON1
40.0	10	ON1
35.0	10	ON1
70.0	10	OFF
30.0	1500	ON2

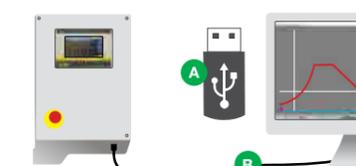
Programmes avancés pour les professionnels

Les programmes adaptables prennent en charge jusqu'à 15 étapes. Prend en charge les paramètres de base, tels que la température, le temps, la vitesse et la direction d'agitation, ainsi que l'activation du mode de rétention de température «doux», contrôlé par étage.



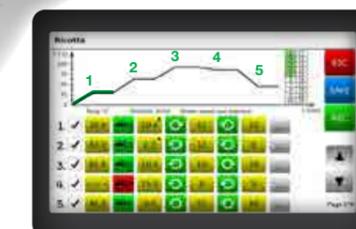
Documentation complète – enregistrement de la température et d'autres processus

Le contrôleur M 500 R intègre un enregistreur qui enregistre **automatiquement tous les processus actifs, ce qui facilite leur contrôle** et offre également une **vue d'ensemble des processus terminés**. Les enregistrements peuvent être facilement transférés via USB (A) lecteur flash ou (B) câble) vers l'ordinateur, où vous pouvez les visualiser et les enregistrer avec le logiciel dédié.



Accès à distance (WiFi) et supplémentaire paramètres du programme

Via un accès à distance à l'aide d'un téléphone mobile, tablette ou ordinateur portable, les fromagers peuvent gérer et contrôler la transformation du lait même lorsqu'ils ne sont pas présents dans la laiterie.



AVANTAGES MAJEURS

- Enregistrement du processus
- Capteur de pH • Option de dosage automatique • Capteur de quantité
- Contrôle de l'agitation • Gestion des entrées et sorties du contenu des cuves
- Régulation précise du chauffage • Température de conservation et de maintien • Accès à distance
- Assistance Wi-Fi • Le MC700i peut être incorporé dans les centres de contrôle principaux

Le MC700i permet dans l'application mobile toutes les fonctionnalités dont dispose le contrôleur.



Versions spéciales

Une cuve de fabrication de fromage avec groupe de refroidissement/chauffage

SKH-H200-650

AVANTAGES

- Le modèle SKH-H est une cuve de fabrication de fromage SKH avec un groupe de refroidissement/chauffage autonome.
- Possibilité de chauffe avec une pompe à chaleur (jusqu'à 45 °C, où la consommation d'énergie est réduite de 70 %).
- Refroidissement de l'air extrêmement efficace jusqu'à 40 °C (COP 35).
- Refroidissement jusqu'à 4 °C si nécessaire. La seule exigence est une prise de courant.
- Versions: air-air, air-eau, eau-eau ;
- Sur demande : Groupe de refroidissement/chauffage avec une mise à niveau pour connecter jusqu'à 3 usagers* (appareils).



ENERGY-SAVING TECHNOLOGY

Faible consommation d'énergie, pas de gaspillage d'eau, régulation précise de la température

Les trois appareils ne fonctionnent pas simultanément, ils fonctionnent individuellement.

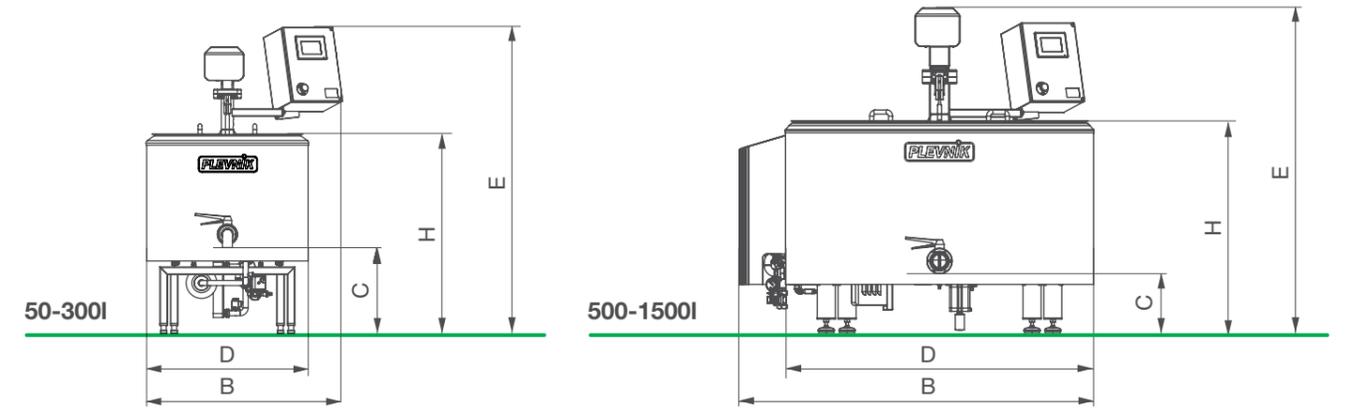


PLEVNIK SKH50-1500

Caractéristiques techniques

Ajoutez de la valeur au lait.

PLEVNIK



Type	Puissance de chauffage (kW)					Dimensions (mm)					Connexions pour eau de refroidissement	Connexions pour eau chaude	Poids (kg)	De sortie (DN)
	Basic Basic+	Advanced	Advanced+	Professional / Premium		D	H	C	B	E				
	Réchauffeurs électriques* pour : EL	Réchauffeurs électriques* pour : EL / EW	Réchauffeurs électriques* pour : EL	Réchauffeurs électriques* pour : EL / EW	Puissance recommandée du poêle à eau chaude : HW / EW									
SKH 50	4/4	-/-	-	-/-	-	Ø545	910	525	930	1470	1/2"	3/4"	90	DN50
SKH 100	6/6	6/6	6	9/6	35	Ø745	910	525	1020	1470	1/2"	3/4"	125	DN50
SKH 200	10/12	10/10	12	18/12	35	Ø845	1025	475	1025	1595	1/2"	1"	170	DN50
SKH 300	12/15	12/12	15	20(24)/15	35	Ø1000	1025	475	1105	1600	3/4"	1"	230	DN65
SKH 500	12/20	18/18	20	30(36)/24	35 / 65	Ø1125	1035	330	1375	1600	3/4"	5/4"	310	DN65
SKH 650	15/24	20/20	24	36(45)/30	65	Ø1280	1035	330	1520	1610	1"	5/4"	360	DN65
SKH 800	-/-	24/20	30	45/30	65 / 95	Ø1400	1030	320	1925	1590	1"	5/4"	395	DN65
SKH 1000	-/-	24/20	30	45(60)/45	65 / 95	Ø1525	1045	315	1755	1600	1"	5/4"	465	DN80
SKH 1250	-/-	24/20	30	45(60)/45	65 / 95	Ø1525	1205	315	1525	1795	1"	6/4"	525	DN80
SKH 1500	-/-	30/30	30	60/45	95	Ø1521	1386	340	1521	1955	1"	6/4"	670	DN80

Connexion d'alimentation

400 V 3N 50 Hz/EL : 4-60 kW et HW 230 V 1N 50 Hz . Puissance nominale finale de l'appareil (PUISSANCE CHAUFFANTE + 0,5kW).

Il est possible de s'adapter à d'autres paramètres de puissance (60 Hz, etc.) sur demande

Une cuve de fabrication de fromage avec un intérieur en cuivre

SKHCu300-1500

Réalisez des produits fromagers traditionnels en utilisant des cuve de fabrication de fromage en cuivre avancées

AVANTAGES

- Hygiène : La surface en cuivre (matériau de la fabrication de fromage traditionnelle) contribue à éliminer les organismes pathogènes, pouvant conduire une infection des produits lors du traitement du lait cru.



- Les produits acquièrent une saveur particulière and une certaine quantité de cuivre, qui est un élément vital pour la santé et la nutrition des personnes. Exemples de fromages traditionnels fabriqués dans des cuves en cuivre : Parmesan Reggiano, Trentingrana et Grana Padano, etc.

L'Organisation Mondiale de la Santé estime qu'au moins 20 % de la population mondiale souffre de troubles médicaux liés à une carence en cuivre dans les aliments. Source : Institut Européen du Cuivre

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

Vitesse de pasteurisation dans la cuve SKH 300 EL comparaison de modèle (chauffage avec réchauffeurs électriques)

PROFESSIONAL / PREMIUM

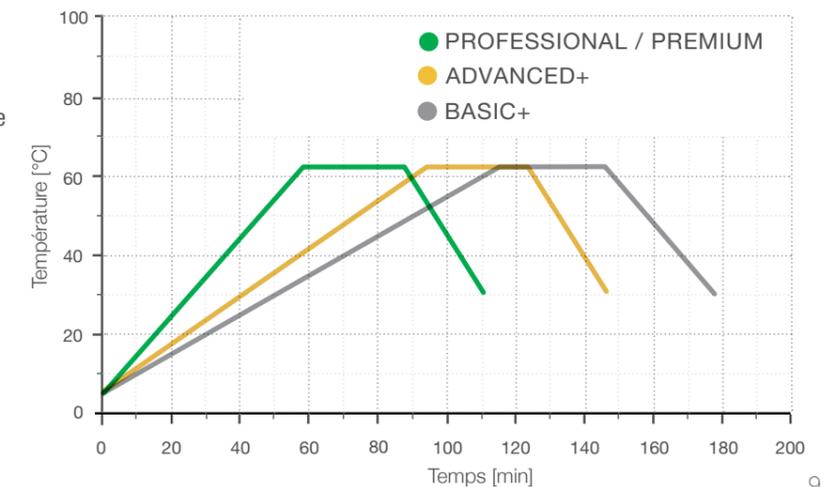
Construction économe en énergie - consommation d'énergie réduite. Chauffage plus rapide – réchauffeurs électriques plus puissants • Système de chauffage fermé (pression) (chauffage jusqu'à 100 °C) • Refroidissement indirect via échangeur de chaleur (plus grande longévité du réchauffeur)

ADVANCED+

Construction économe en énergie – consommation d'énergie réduite • Décantation d'énergie plus rapide (pompe à eau) • Régulation automatique de la température

BASIC+

Construction simple • Régulation automatique de la température



CUVES DE FABRICATION DE FROMAGE PLEVNIK

Intégrant des composants de fabricants européens reconnus pour assurer une **qualité durable, stable et fiable.**



SIEMENS
Moteurs électriques fiables, Allemagne

SCHRACK TECHNIK
Composants électriques pour installations électriques, Autriche

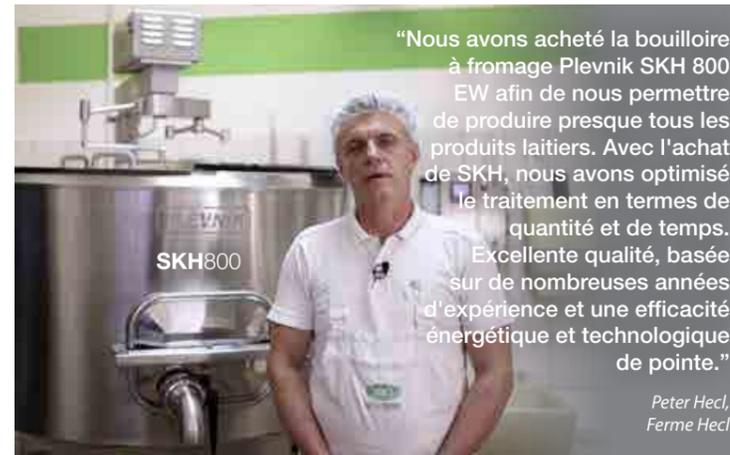
Castel
Italian technology
Vannes fiables pour une grande longévité de l'équipement, Italie

SVEP
Un échangeur de chaleur efficace, Suède

GRUNDFOS
Une pompe à l'avant-garde pour un meilleur rendement, Allemagne (≥ 300 l)

made in EU

aperam outokumpu
Tôles d'acier inoxydable, Suède, Finlande



La fabrication du fromage **autrefois.**



La fabrication du fromage **aujourd'hui.**





Solutions laitières complètes



SKH FR 23 03 2022



Plus d'informations

Produits Plevnik - au service de l'utilisateur

Tous les appareils Plevnik sont conviviaux, respectueux de l'environnement et permettent d'économiser l'énergie. Ils sont conçus et fabriqués pour une utilisation à long terme.



Conseil



Visite



Conception



Production



Assemblage et mise en marche

Dans le cadre d'améliorations constantes, nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques et de conception sans préavis.



Les spécialistes du traitement du lait.
Ensemble, nous avons fait le succès
de plus de 4000 fromageries.

Représentant :

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



www.plevnik.eu