

Geschaffen für
die Herstellung
außergewöhnlicher
Milch- und Käseprodukte



KÄSEKESSEL

SKH50-1500

Käsekessel SKH50-1500

PLEVNIK
Mehrwert für Milch.

Hochentwickelte Käsekessel.

Geräte von Plevnik für eine moderne Käseherstellung und erfolgreiche Käseherstellungsgeschichten.

100°C
4°C

Käsekessel dienen der thermischen Verarbeitung von Milch zu Milchprodukten.

1 Energieeffizienz
2 Gute und effiziente Verarbeitung der Käsемasse
3 Automatische Verarbeitung
4 Einfache Steuerung und Reinigung
5 Erweiterung der Funktionalität des Geräts

Einfache Herstellung von Milchprodukten:
KÄSE, QUARK, RICOTTA, JOGHURT, PASTEURISIERTE MILCH ETC.

VORTEILE

- 1 Energieeffizienz
- 2 Gute und effiziente Verarbeitung der Käsемasse
- 3 Automatische Verarbeitung
- 4 Einfache Steuerung und Reinigung
- 5 Erweiterung der Funktionalität des Geräts

Produkte von Plevnik - im Dienste des Benutzers


ZUVERLÄSSIGE
QUALITÄT


ENERGIESPA-
RENDE TECHNO-
LOGIE

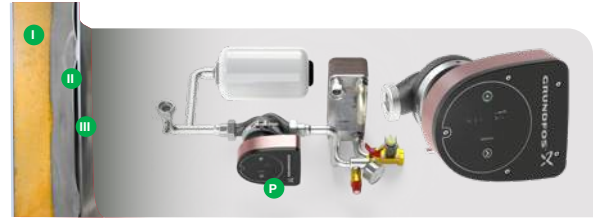

BREITE
ANWEND-
BARKEIT


HOHER
ERTRAG

Alle Geräte von Plevnik sind benutzer- und umweltfreundlich sowie energiesparend. Sie wurden für den langfristigen Gebrauch entwickelt und hergestellt.

1 ENERGIEEFFIZIENZ

Zwischen 10 % und 30 % **geringerer Energieverbrauch** dank eines effizienten Energieaustauschs, der **I** durch ein gut isoliertes Gefäß (mit drei Mänteln) und **II III** lasergeschweißte Austauschflächen sowie sorgfältig ausgewählte Materialien ermöglicht wird. • **P** Die Wasserpumpe fördert einen besseren Wärmeaustausch, was den Heiz- und Kühlprozess beschleunigt und so **Energie und Geld spart**.



2 GUTE UND EFFIZIENTE VERARBEITUNG DER KÄSEMASSE

Die Harfen von Plevnik wurden speziell für die Förderung eines weichen Schneidens entwickelt, geschliffen und poliert. Sie können die Harfen ganz einfach durch andere Rührer ersetzen – mit einer einzigen Bewegung.

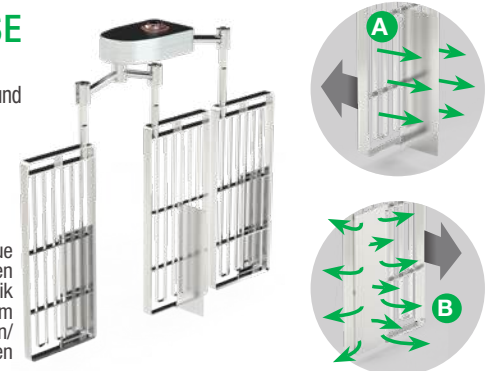
A Schneiden: Automatische Harfen mit scharfen und schmalen Klingen sorgen für einen präzisen Schnitt, was die Qualität und Quantität des Endprodukts verbessert (weniger Käsestaub und mehr Käse). **Rühren B** (andere Richtung als die Drehrichtung der Harfen): Die Rührschaufeln werden automatisch aktiviert, wenn sich die Drehrichtung ändert und sie werden auf die Rührgeschwindigkeit beschleunigt, die für ein **effizienteres Rühren** und Trocknen der Käsekörner nötig ist.



Käsemasse

Harfenrichtung

Käsemassenrichtung



Qualitätsschneiden – mehr Käsemasse

Das Wunschziel der Käseherstellung ist mehr Käsemasse und weniger Käsestaub. Ergebnisse eines präzisen und sanften Schneidens mit mehr Käsemasse am Ende des Prozesses.

Käseharfen von PLEVNIK

Scharfe und polierte Harfen wurden für einen präzisen und effizienten Schnitt entwickelt, sowie für den größten Ertrag an Käsemasse.



Käseharfen

Drahtharfen – schneiden mit einem Draht, wie dargestellt: Die runde Klingenform verursacht das Zerreißen des Käses und mehr Käsestaub – eine größere Menge an kleinen Käsemassepartikel, die mit der Molke verloren gehen.



3 AUTOMATISCHE VERARBEITUNGSVERFAHREN

Komfortable und einfache Verwaltung mithilfe von intelligenten Controllern, die Prozesse steuern und den Arbeitstag organisierter und effizienter machen.

- Sparen Sie Zeit und Geld mit der **Start- und Abschaltverzögerung** von Prozessen. Stellen Sie diese so ein, dass die thermisch behandelte Milch am Morgen zur Käseherstellung bereit ist.
- Möglichkeit zur Aufzeichnung und Dokumentation aller aktiven Prozessparameter (Temperatur, Rühren, etc.).
- Möglichkeit des Fernzugriffs.



Mehr Informationen zu den hochentwickelten Controllern finden Sie auf Seite 7.

4 EINFACHE STEUERUNG UND REINIGUNG

Steuern Sie den Käsekessel von Plevnik einfach und schnell. Dank der gut durchdachten Konstruktion der Geräte von Plevnik, einschließlich der Controller und Rührer, ist ihre Handhabung einfach und die Arbeit kann schneller und effizienter durchgeführt werden. Sie können alle Prozesse (Schneiden, Rühren, thermische Behandlung etc.) ganz einfach auf Knopfdruck starten. **Die Reinigung ist schneller und einfacher** dank der speziellen Oberflächenbehandlung – 2R-Polierung (verhindert das Klebenbleiben an den Gefäßwänden).



5 ERWEITERUNG DER FUNKTIONALITÄT DES GERÄTS

Möglichkeit, die Funktionalität des Geräts zu erweitern: Für eine breitere Palette an fertigen Milchprodukten (Käse, Joghurt, Quark, Ricotta etc.) und die modernste, einfachste, effizienteste und ergonomischste Arbeit etc.



Mehr zu den Upgrade-Möglichkeiten auf Seite 6.

BASIC SKH50-650l

≤ 85°C

Energieeffizienz



Automatisierung



BASIC+ SKH50-650l

≤ 90°C

Energieeffizienz



Automatisierung



Käsekessel mit einer einfachen Dreimantelkonstruktion (Wasserbad), elektrischer Heizung (EL), Anschlüssen für die Kühlung mit Wasser aus dem Verteilungsnetz und einem Propellerrührer.

Einfache Regelung der Einstelltemperatur.

Hochentwickelte automatische Regelung MC 500 und Überwachung der Einstelltemperatur.

ADVANCED SKH100-1500l

≤ 85-100°C

Energieeffizienz



Automatisierung



ADVANCED+ SKH100-1500l

Empfohlen!

≤ 90°C

Energieeffizienz



Automatisierung



Hochentwickelter, extrem energieeffizienter (Umwälzpumpe) Käsekessel mit einfacher, energieeffizienter Dreimantelkonstruktion, der die Käsemasse automatisch schneidet (automatische Harfen). Stellen Sie den Kessel auf ein stabiles Untergestell mit Kippmechanismus. Inox-Abdeckung zum Schutz des Motors.

Einfache Regelung der voreingestellten Temperatur. Konstruktion mit unterschiedlichen Heiz- (HW, EL, EW) und Kühloptionen.

Automatisierte Schneid-, Heiz- (EL) und Kühlprozesse. Hochentwickelte automatische Regelung MC 500 und Überwachung der Einstelltemperatur.

PROFESSIONAL SKH100-1500l

Empfohlen!

≤ 100°C

Energieeffizienz



Automatisierung



PREMIUM SKH100-1500l

≤ 100°C

Energieeffizienz



Automatisierung



Professioneller, autonomer und effizienter Käsekessel für erfahrene Benutzer. Ermöglicht ein schnelleres Erhitzen – verfügt über ein geschlossenes Drucksystem (höhere Temperaturen) und indirekte Kühlung. Schneidet die Käsemasse automatisch (automatische Harfen). Der Kessel steht auf einem stabilen Untergestell mit Kippmechanismus. Inox-Abdeckung zum Schutz des Motors.

Hochentwickelte automatische Regelung MC 500 und Überwachung der Einstelltemperatur.

Hochentwickelte automatische Regelung mit Überwachung und Aufzeichnung der Temperatur mit dem MC 500 R. 2R-polierter Innenraum. Elektrische Heizung Leistungswahlmodul. Zentraler Z-Rührer, Rührschaufeln und Quarknetz. Inox-Stromversorgungsschrank und Inox-Schutz des Kesselbodens.

SKH-Käsekessel	BASIC	BASIC+	ADVANCED	ADVANCED+	PROFESSIONAL	PREMIUM
STROMQUELLE:	EL	EL	EL / HW / EW	EL	EL / HW / EW	EL / HW / EW
WIRD ERHITZT BIS:	85°C	90°C	85 / 100 / 100°C	90°C	100°C	100°C
G E F Ä ß						
Beständiges und zuverlässiges Material - rostfreier Stahl	AISI 304	AISI 304	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316
Energiesparende Konstruktion - lasergeschweißt	/	/	●	●	●	●
Schnelle, einfachere Entleerung - größerer Auslass	○	○	○	○	○	○
Effizienterer Wärmeaustausch - indirekte Kühlung (Plattenwärmetauscher)	/	/	/EL ●HW ●EW	/	●	●
Geringerer Energieverbrauch - Wasserpumpe	/	/	●	●	●	●
Energieeffiziente Kühlung - Modul für 2-stufiges Kühlen	/	/	/	○	○	○
Weniger Reinigung, zeitsparend - 2R-polierter Gefäßinnenraum	/	/	○	○	○	●***
R Ü H R E R						
Propellerrührer – 23 rpm, zweiteilige Abdeckung	●	●	/	/	/	/
Automatisches Schneiden der Käsemasse - dreiteilige automatische Harfe, zweiteilige Abdeckung	○	○	●	●	●	●
Zum Rühren bei über 60 °C - zentraler Z-Rührer	○	○	○	○	○	●
Zum Trocknen von Käsekrümeln - Rührschaufeln	○	○	○	○	○	●
C O N T R O L L I N G						
Einfache Temperaturregelung Eliwell	●	/	●	/	/	/
Hochentwickelte automatische Temperaturregelung - MC 500	/	●	/	●	●	/
Hochentwickelte automatische Temperaturregelung mit Schreiber - MC 500 R	/	/	/	○	○	●
Fortschrittlichster Controller für den höchsten Automatisierungsgrad - MC 700i	/	/	/	○	○	○
Prozessaufnahme - Temperaturschreiber (verschiedene Optionen)	○	○	○	○	○	○
Regelung der Rührer-/Harfengeschwindigkeit und Rührrichtung	○	○	●	●	●	●
Energiesparend mit kleinen Chargen - elektrische Heizung Leistungswahlmodul	○	○	○	○	○	●
Im Falle einer Überspannung (Blitzeinschlag) Modul für ein Arbeiten ohne Regelung	/	○	/	○	○	○
S O N S T I G E A U S R Ü S T U N G						
Für eine einfachere Handhabung und Entleerung - stabiles Untergestell mit Kippmechanismus *	○	○	●	●	●	●
Für ein einfacheres Verschieben - Untergestell auf Rädern	○	○	○	○	○	○
Für leichteren Zugriff und ergonomisches Arbeiten - Arbeitsbühne	○	○	○	○	○	○
Für leichteren Zugriff und ergonomisches Arbeiten - Hubvorrichtung	/	/	○	○	○	○
Schutz für das Wassersystem unter dem Gefäß ≤ 300 l	/	/	○	○	○	●
Schutz des Rührermotors – Abdeckung aus rostfreiem Stahl	/	/	●	●	●	●
Höhere Beständigkeit - Bedienfeld aus rostfreiem Stahl (immer mit dem MC 500)	○	○	○	○	●	●
Höhere Beständigkeit - Stromversorgungsschrank aus rostfreiem Stahl	○	○	○	○	○	●
Eine Lösung für Räume mit schmalen Türen - Anpassung der Türen	○	○	○	○	○	○
Lokale Anforderungen - runde, zweiteilige Abdeckung	○	○	○	○	○	○
Abtropfen des Quarks - Quarknetz**	○	○	○	○	○	●
Lokale Anforderungen - Abdeckung und Sensor für die Ventilposition	○	○	○	○	○	○
Zusätzliche Sicherheit - Sensorschutz vor den Harfen	○	○	○	○	○	○
Zusätzliche Sicherheit - Schutznetz vor den Harfen	○	○	○	○	○	○
...						

* mechanisch, ab 500 Liter, pneumatische Neigung ** bis einschließlich 650l, *** bis 1000l

● enthalten ○ Option / nicht verfügbar

Heizmöglichkeiten:

EL ... Erhitzen über elektrische Heizungen
HW ... Erhitzen mit heißem Wasser aus einem Heizkessel betrieben mit Solarenergie, Wärmepumpe, etc...
EW ... Kombiniertes Erhitzen (Heißwasser und elektrische Heizungen)
ST ... Indirektes Erhitzen mit Dampf auf Anfrage

Erforderliche Heizleistung für das Erhitzen von 100 l

ΔT – Temperaturänderung	ΔT=30°C	ΔT=60°C	ΔT=90°C
Erforderliche Energie	3,7 kWh	7 kWh	10,5 kWh



Rührschaufeln

Sorgen für ein gleichmäßiges und effizientes Rühren der Käsemasse während des Trocknens. Die Rührschaufeln gewährleisten die Homogenität der Käsekörner und Molke.



Z-Rührer

Ermöglicht die thermische Behandlung der Milch bei über 65 °C. Mit der zweiteiligen Abdeckung ermöglicht er die Herstellung von Joghurt, Ricotta etc.



Modul für 2-stufiges Kühlen

Sparen Sie Eiswasser (Energie), indem Sie für die Kühlung bei höheren Temperaturen (100–40 °C) Wasser aus dem Wasserversorgungsnetzwerk verwenden. Eiswasser wird für die Abkühlung auf 4 °C verwendet.



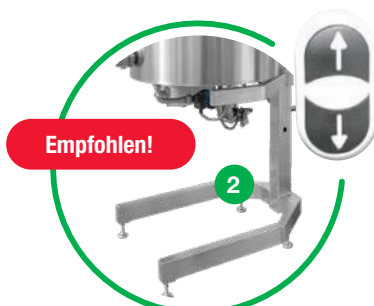
Schutznetz vor den Harfen

Verhindert während des Betriebs physisch einen unbefugten Zugriff auf das Gefäß – für eine höhere Sicherheit bei der Arbeit.



Arbeitsbühne

Leichter Zugriff, höher positionierter Auslass und einfache Verteilung der Käsemasse auf dem Abtropftisch. Sichere, effiziente und ergonomische Prozesssteuerung.



Hubvorrichtung

Ermöglicht das Einstellen einer ergonomischen Arbeitshöhe und erleichtert so die Arbeit. Ideale Lösung für Räume mit niedriger Decke.



Wassersystemsicherheit

Schützt die unteren Teile des Kessels vor Schmutz und erleichtert die Reinigung des gesamten Kessels.



Bedienfeld aus rostfreiem Stahl

Das INOX-Bedienfeld ist äußerst beständig und erleichtert die Reinigung (die Abbildung ist symbolisch).

ERGONOMIE AM ARBEITSPLATZ

GESUNDHEIT AN ERSTER STELLE

Mithilfe der **Arbeitsbühne** oder **Hubvorrichtung** von Plevnik können Sie die Arbeitshöhe auf Ihren besten Arbeitsbereich abstimmen.

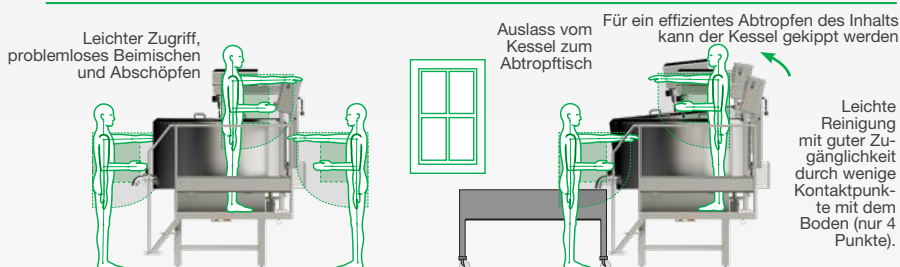
Über lange Zeit in einer unpassenden Arbeitsumgebung zu arbeiten, kann eine schlechte Körperhaltung verursachen, die wiederum zu einer Vielzahl an Gesundheitsproblemen führt, z.B. Rücken- und Nackenschmerzen, Kopfschmerzen und andere. Jeder Mensch hat einzigartige Körpermaße.

WIRTSCHAFTLICHE ERGONOMIE

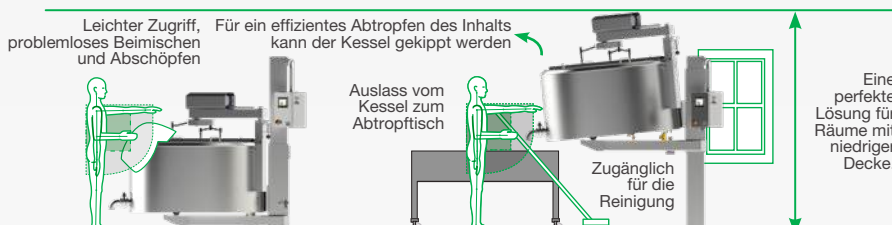
Die aufgeführten Lösungen ermöglichen Ihnen ein schnelleres und einfacheres Arbeiten. Schaffen Sie gute Arbeitsbedingungen, um dauerhaft die Gesundheit und Zufriedenheit Ihrer Mitarbeiter zu sichern.

LÖSUNGEN VON PLEVNIK:

1 Arbeitsbühne statische Lösung mit festgelegter Höhe



2 Hubvorrichtung zum Einstellen der Höhe



Moderne und einfache Steuerung von Käse- und Milchprozessen

MC500



Hochentwickelter Controller für die **Prozessautomatisierung**. Stellen Sie Ihre spezifischen Prozesse ein und stellen Sie die **beständige Qualität** Ihrer Produkte sicher.

MC500R



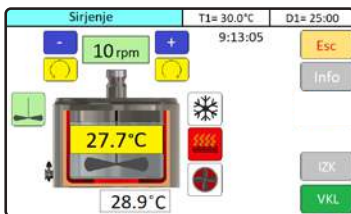
Empfohlen!

Der MC 500 R mit integriertem Recorder ermöglicht die **digitale Aufzeichnung** aller Parameter der aktiven Prozesse (Temperatur, Rühren etc.).

MC700i



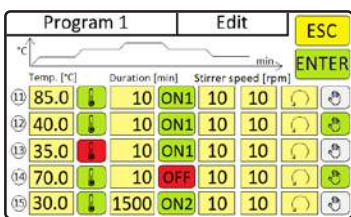
Fortschrittlichster Controller für höchstes Niveau **Prozessautomatisierung**. **Automatisierte Prozesse** für **höchste Qualität**, die durch die Herstellung von Milchprodukten **jedes Mal wiederholt** werden kann.



Einfache, benutzerfreundliche Bedienung. Der große 5" Farbtouchscreen mit hervorragender Übersicht bietet eine großartige Benutzererfahrung in 7 Sprachen.



Herausragende Flexibilität und klare Übersicht. Es ist möglich, aus **12 Programmen** zu wählen, die an Ihre technologischen Verfahren angepasst werden können.



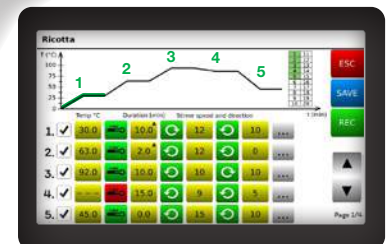
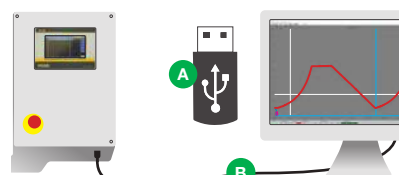
Fortgeschrittene Programme für Profis

Anpassbare Programme unterstützen bis zu 15 Schritte. Unterstützen Sie die Grundeinstellungen wie Temperatur, Zeit, Rührgeschwindigkeit und -richtung sowie den "sanften", stufengesteuerten Temperaturerhaltungsmodus.



Vollständige Dokumentation – Aufnahme von Temperatur und anderen Prozessen

Der Controller MC 500 R verfügt über einen integrierten Recorder, der alle aktiven Prozesse **automatisch dokumentiert** und **damit die Steuerung erleichtert** sowie **einen Überblick über die abgeschlossenen Prozesse** bietet. Aufzeichnungen können einfach per USB (A) USB-Stick oder (B) Kabel auf den Computer übertragen werden, wo Sie sie über die entsprechende Software anzeigen und speichern können.



WICHTIGE VORTEILE

- Prozessaufnahme • **pH-Sensor**
- **Automatische Dosierungsoption**
- **Mengensensor** • Rührsteuerung
- Steuerung des Ein- und Auslasses für den Inhalt des Gefäßes • Präzise Heizungsregelung • Halten und Erhalten der Temperatur • Fernzugriff
- **WLAN-Unterstützung** • Der MC700i kann in die Hauptsteuerungseinheiten eingebaut werden



Fernzugriff (WLAN) und zusätzliche Programmeinstellungen

Dank dem Fernzugriff über Handy, Tablet oder Laptop können Käsehersteller die Milchverarbeitung auch **verwalten und steuern**, wenn sie nicht vor Ort in der Molkerei anwesend sind.

Der MC700i aktiviert in der mobilen Anwendung alle Controller-Funktionalitäten.



In der mobilen Anwendung für MC 500 und MC 500 R können Sie Folgendes einstellen: ein-/ausschalten, Startverzögerung, Übertragung der Aufzeichnungen, mit dem nächsten Prozessschritt fortfahren, Temperatur und bestimmte andere Parameter ändern, z.B. Geschwindigkeit und Rührrichtung.

Käsekessel mit Kühl- / Heizeinheit SKH-H200-650

VORTEILE

- 1 Der SKH-H ist ein SKH-Käsekessel mit einer eigenständigen 2 Kühl-/Heizeinheit. 3 Möglichkeit zum Erhitzen mit Wärmepumpe (bis zu 45 °C, wobei der Energieverbrauch um 70 % reduziert ist). 4 Extrem effiziente Luftkühlung bis 40 °C (COP 35). 5 Kühlt auf 4 °C ab, wenn nötig. Das einzige, was benötigt wird, ist eine Steckdose. 6 Ausführungen: Luft-Luft, Luft-Wasser, Wasser-Wasser; 7 Auf Anfrage: Kühl-/Heizeinheit mit einem Upgrade zur Anbindung von bis zu 3 Verbrauchern* (Geräten).



ENERGIESPARENDE
TECHNOLOGIE

Geringer Energieverbrauch, kein
Abwasser, präzise Temperaturregelung



*Die drei Geräte werden nicht simultan, sondern individuell betrieben.

Käsekessel mit kupferner Innenseite SKHCu300-1500

Stellen Sie traditionelle
Käseprodukte in
hochentwickelten
kupfernen
Käsekesseln her

VORTEILE

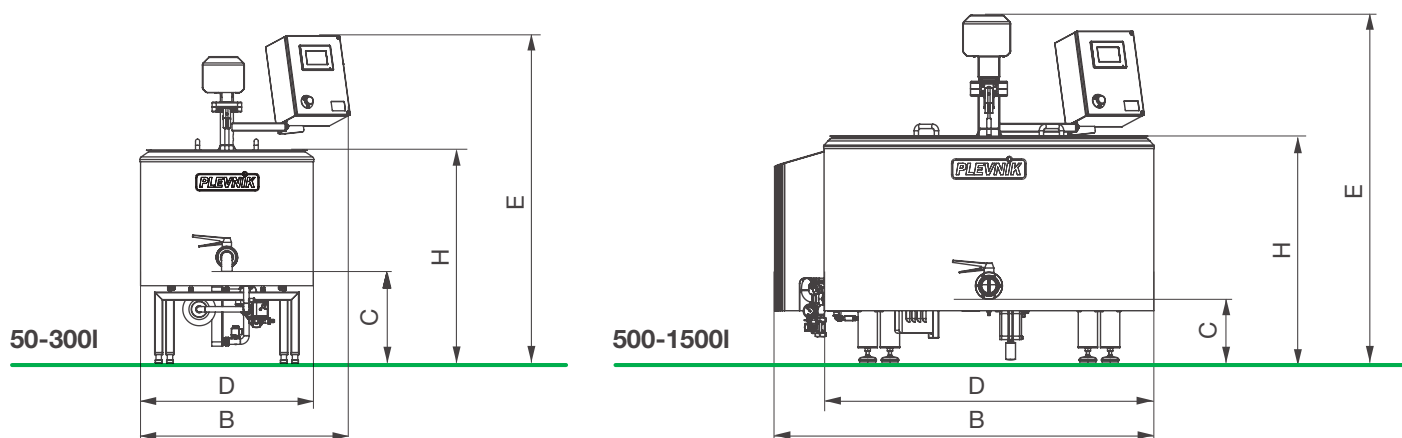
- 1 Hygiene: Die Kupferoberfläche (traditionelles Material für die Käseherstellung) hilft, die Entwicklung pathogener Mikroorganismen zu unterdrücken, die im Laufe der Rohmilchverarbeitung zu einer Infizierung der Produkte führen kann.



- 2 Produkte erhalten einen besonderen Geschmack und nehmen eine gewisse Menge an Kupfer auf, was ein unverzichtbares Element für die Gesundheit und Ernährung der Menschen darstellt. Beispiele traditioneller Käsesorten aus Kupferkesseln: Parmigiano Reggiano, Trentingrana und Grana Padano etc.

Nach Schätzungen der Weltgesundheitsorganisation leiden mindestens 20 % der Weltbevölkerung unter medizinischen Beschwerden in Verbindung mit Kupfermangel in Lebensmitteln. Quelle: Europäisches Kupferinstitut

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



Typ	Heizleistung (kW)					Dimensionen (mm)					Kühlwasser-anschlüsse	Warm-was-ser-an-schlüsse	Gewicht (kg)	Auslass (DN)
	Basic Basic+	Advanced	Advanced+	Professional / Premium										
	Elektrische Heizungen* for: EL	Elektrische Heizungen* for: EL / EW	Elektrische Heizungen* for: EL	Elektrische Heizungen* for: EL / EW	Empfohlene Leistung des Warm-wasser-ofen: HW / EW	D	H	C	B	E				
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

Anschlussleistung

400V 3N 50Hz/EL: 4-60 kW und HW 230 V 1 N 50 Hz. Endgültige Nennleistung des Geräts (HEIZLEISTUNG + 0,5 kW).

Eine Anpassung an andere Leistungsparameter (60 Hz etc.) ist auf Anfrage möglich.

Pasteurisierungsgeschwindigkeit im Kessel SKH 300 EL

Konstruktionsvergleich (Erhitzen mit elektrischen Heizungen)

PROFESSIONAL / PREMIUM

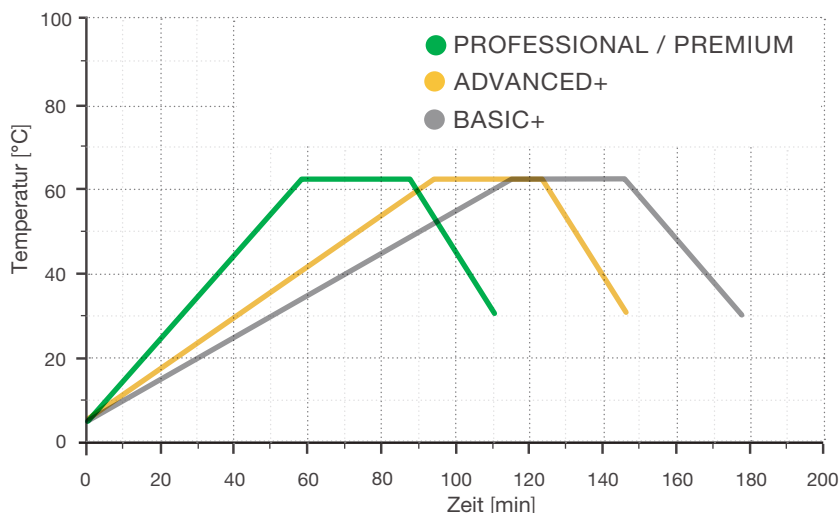
Energiesparende Bauweise – geringerer Energieverbrauch
Schnelleres Erhitzen – leistungsstärkere elektrische Heizungen • Geschlossenes (Druck-) Heizsystem (Erhitzung bis auf 100 °C) • Indirekte Kühlung über einen Wärmetauscher (längere Lebensdauer der Heizung)

ADVANCED+

Energiesparende Konstruktion – geringerer Energieverbrauch
• Schnelleres Abschöpfen der Energie (Wasserpumpe) • Automatische Temperaturregelung

BASIC+

Einfache Konstruktion
• Automatische Temperaturregelung



KÄSEKESSEL VON PLEVNIK

Sie bestehen aus Bauteilen anerkannter europäischer Hersteller, um eine **beständige, stabile und zuverlässige Qualität** zu gewährleisten.



ZUVERLÄSSIGE
QUALITÄT


vyrobené
v EU


Inox-Stahlbleche,
Schweden, Finnland

SIEMENS

Zuverlässige Elektromotoren,
Deutschland

SCHRACK
TECHNIK

Elektrokomponenten für
Elektroinstallationen,
Österreich

Castel
Italian technology

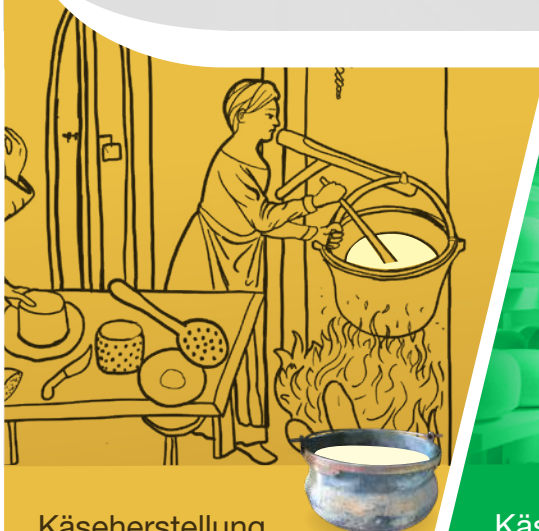
Zuverlässige Ventile für
eine lange Lebensdauer
der Ausrüstung, Italien

SVEP
A DOVER COMPANY

Ein effizienter
Wärmetauscher,
Schweden

GRUNDFOS

Eine hochentwickelte
Pumpe für bessere
Effizienz, Deutschland
(≥ 300 l)



Käseherstellung
in der Vergangenheit.



Käseherstellung
heute.

Ich verbinde die Käsekessel von Plevnik mit einer überragenden Heiz-, Kühl- und Milchverarbeitungsleistung in allen Prozessphasen. Daraus resultiert logischerweise der beste Käse, Joghurt und Quark.

Ökologischer landwirtschaftlicher Betrieb
Kukenberger,
Toni Kukenberger
Innovativer
Jungfarmer 2016



★★ TRUSTED ★★
BY THE BEST.



SKH100



SKH500



SKH300



SKH800

„Wir haben den Käsekessel SKH 800 EW gekauft, um fast alle Milchprodukte herstellen zu können. Mit dem Kauf von SKH haben wir die Verarbeitung in Bezug auf Menge und Zeit optimiert. Hervorragende Qualität, basierend auf langjähriger Erfahrung und modernster Energie- und Technologieeffizienz.“

Peter Hecl,
Bauernhof Hecl



P200

SKH500

Andre Köfer
Käserei Windischhof, Österreich

PRP-R70



SKH1000

PRP-AP150



SKH500



2xSKH1000

SKH1000



Komplett- lösungen für die Milchver- arbeitung

Produkte von Plevnik - im Dienste des Benutzers

Alle Geräte von Plevnik sind benutzer- und umweltfreundlich sowie energiesparend. Sie wurden für den langfristigen Gebrauch entwickelt und hergestellt.



SKH DE 21 03 2022

Mehr Informationen



Beratung



Besuch



Planung



Produktion



Montage und
Inbetriebnahme

Im Zuge einer kontinuierlichen Verbesserung behalten wir uns das Recht vor, ohne vorherige Benachrichtigung Änderungen an Technik und Design vorzunehmen.



Add value to milk.

Vertriebs- und Service-Partner
für die Deutschschweiz



Meierhofer Inox AG
8360 Eschlikon
T: 071 966 70 10
info@inoxmontagen.ch
meierhofer-maschinen.ch
shop.inoxmontagen.ch