

Produktion
mit Leichtigkeit!

↙
Milch

Molke

Joghurt

Milchiger Käse

Cremes

Schokolade

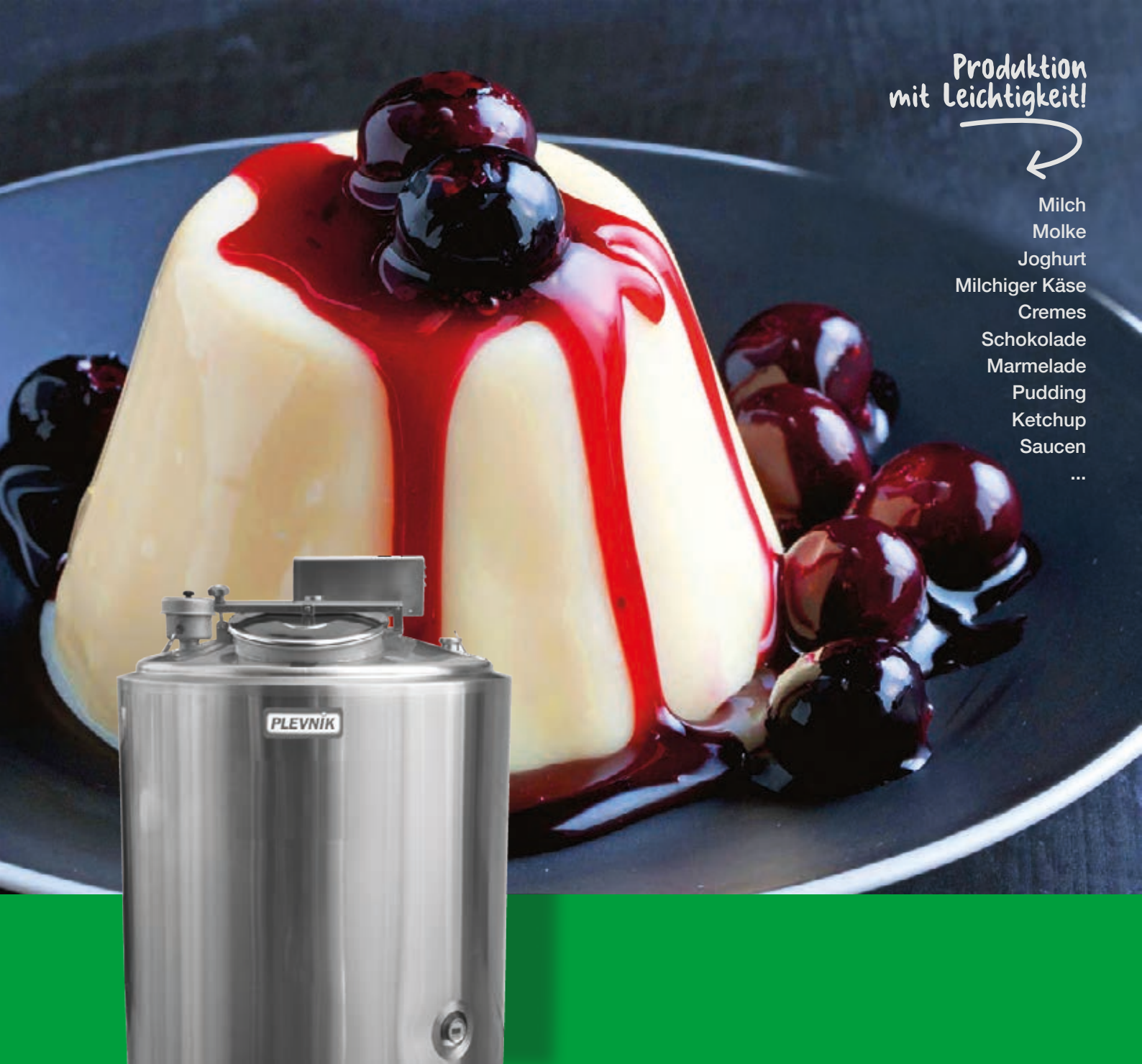
Marmelade

Pudding

Ketchup

Saucen

...



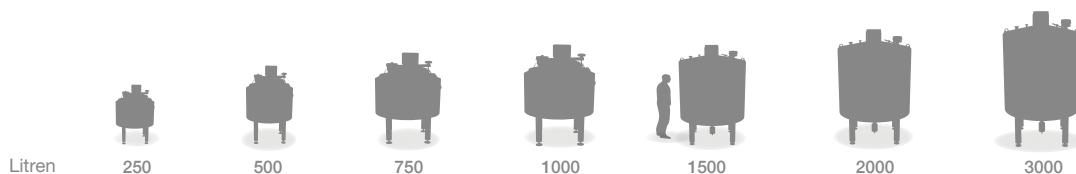
PROZESS- RÜHRBEHÄLTER PST

250–3000 l

PROZESS- RÜHRBEHÄLTER PST 250–3000 l

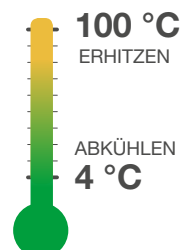
PLEVNIK

Der **Process Stirring Tank PST** (Prozessrührbehälter) ist ein universelles Gerät, einsetzbar für die Wärmebehandlung und das Anrühren verschiedenster Produkte mit einer Dichte von bis zu 50,000 cPs. Kann im Bereich der Milchprodukte, Backwaren, Kosmetik, Arzneimittel, ... eingesetzt werden.



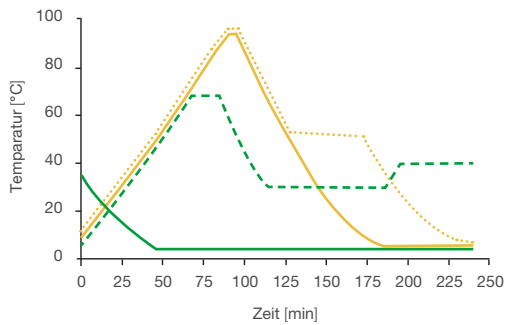
Grundausstattung:

- Prozessrührbehälter hat eine dreiteilige, energiesparende, isolierte Ummantlung mit konischem Boden, bestehend aus rostfreiem Stahl W.Nr.1.4301 / W.Nr.1.4404 (AISI 304 / AISI316)
- der lasergeschweißte Wärmetauscher bietet eine maximale Wärmetauschfläche an Wand und Boden
- maximaler Arbeitsdruck im Wärmetauscher: 3 bar
- maximale Temperatur im Wärmetauscher: 115 °C
- geschweißte Abdeckung mit Kontrollschacht und Luftventil
- elektrische (EL), Heißwasser- (HW) (Kessel, solarbetrieben, Wärmepumpe,...) oder kombinierte (EW) Heizung
- Anschlüsse zum Erhitzen oder Kühlen von Wasser
- CIP - ortsgebundenes Reinigungssystem (geschlossene Ausführung)



VORZÜGE:

- **Automatisierte Abläufe**
- **Spezialisierte Rührer**
- **Zwei simultane Rührer**
- **Heizleistung bis zu 2 °C/Minute**



→ Der Prozessrührbehälter (PST) ermöglicht Wärmebehandlungen innerhalb einer Temperaturspanne von 4 °C bis 100 °C.

→ Geheizt wird durch: einen außenseitigen Heißwasserkessel, elektrische Heizungen oder elektrische Heizungen in Kombination mit einem Heißwasserkessel.

Produktion mit Leichtigkeit!



Milch
Milke
Joghurt



Milchiger Käse
Cremes



Schokoladen
Marmeladen
Pudding



Ketchup
Saucen
Panna Cotta



Reismilch
Streichkäse
und vieles mehr...

RÜHRPROZESS:

Rührer

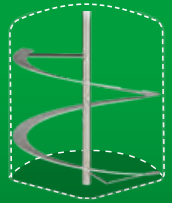


Ihre
Produkte

Viskosität
(Cps)

Spiralförmiger TYP 1

R 25–70 rpm
30–160 m/min



Milch	3	
Guargummi 0,5%	130	
Süße Cremes	200	
Molke	500	
Milchiger Käse	500	
Trinkjoghurt	1000	
Ketchup	1000	
Rührjoghurt	2200	
Joghurt	2600	—
Tomatensauce	2600	—
Schokolade	2800	— —
Griechischer Jog.	3500	— —
Guargummi 1%	4000	— —
Marmelade	8500	— —
Pudding	9000	
Reispudding	10000	
Brotaufstriche	15200	
Guargummi 2%	16000	— — — —

Der spiralförmige Rührer Typ 1 ist der am besten geeignete Rührer für das Mischen von Flüssigprodukten mit Feststoffen, oder auch granulierten Feststoffen. Die Beschaffenheit des Rührers ermöglicht ein sanftes, aber effektives Mischen ohne Beschädigung der Feststoffe.

Als Lebensmittelhersteller kann ich viele verschiedene Lebensmittel mit derselben Einrichtung herstellen.

PST-Optionen

Offene Ausführung, zweiteilige Abdeckung

Für einen erleichterten und besseren Zugriff auf den Behälter. Freier Zugang zwecks manueller Reinigung.



Arbeitsbühne

Zugang zum Kessel über eine Treppe mit Sicherheitsgeländer.





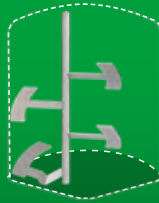
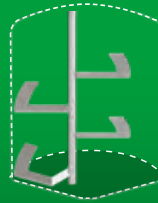
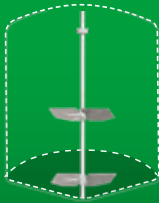

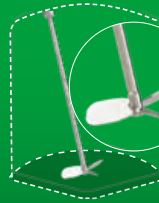




































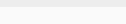

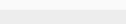

Dosiertrichter

Die Dosierung mit einem Fülltrichter ist eine geeignete Methode zum Mischen von großen Mengen an Inhaltsstoffen und Flüssigkeiten.



Manuell

Pneumatisch

Spiralförmiger TYP 2 R 17–50 rpm 21–120 m/min 	+ Spachtel 	Spiralförmiger TYP 3 R 25–70 rpm 25–160 m/min 	Spiralförmiger TYP 4 R 25–70 rpm 30–160 m/min 	Propeller TYP 1 R 19–37 rpm 20–150 m/min 	Propeller TYP 2 R 20–200 rpm 	Propeller TYP 3 R 450–1800 rpm 	Propeller TYP 4 R 60–300 rpm 
							
							
							
							
							
							
							
							
							
							
							
							
							
							
							
							
							
							

Der spiralförmige Rührer Typ 2 ist ein universeller Rührer. Seine Beschaffenheit sorgt für ein **sanftes Mischen des Produkts und eine effektive Pumpwirkung**. Der Rührer hat die Kraft, das Produkt von der Oberfläche an den Boden des Behälters zu drücken.

Bei rechtsläufiger Umdrehung funktioniert der Rührer als **spiralförmiger Rührer Typ 2**. Bei linksläufiger Umdrehung funktioniert der Rührer als Spachtel.

Der spiralförmige Rührer Typ 3 sorgt für eine gute Pumpwirkung. Seine Beschaffenheit **sorgt für einen spiralförmigen Durchlauf**, der bei **semi-viskosen Produkten** ein sanftes Mischen des Produkts und eine **gute Pumpwirkung ermöglicht**.

Der spiralförmige Rührer Typ 4 sorgt für eine gute Pumpwirkung. Seine Beschaffenheit sorgt für einen Durchlauf, der bei Produkten mit **niedriger Viskosität** ein **sanftes Mischen des Produkts** und eine **gute Pumpwirkung ermöglicht**.

Der propellerförmige Rührer Typ 1 sorgt für eine gute Pumpwirkung. Die zentrale Position und die Anordnung der Schaufeln in einer/zwei oder mehr Reihen gewährleisten die Vermengung des Produkts von der **Oberfläche bis zum Boden des Behälters**.

Der propellerförmige Rührer Typ 2 sorgt für eine effektive Pumpwirkung. Die Position und Beschaffenheit des Rührers garantieren eine effektive Pumpwirkung vertikal zum Behälter, was die **Ablagerung von Feststoffpartikeln am Boden verhindert**.

Der propellerförmige Rührer Typ 3 sorgt für eine effektive Pumpwirkung. Die Position, Beschaffenheit und **hohe Geschwindigkeit des Rührers** gewährleisten die **Vermengung des Produkts von der Oberfläche bis zum Boden des Behälters**, was die Ablagerung von Feststoffpartikeln am Boden verhindert.

Der propellerförmige Rührer Typ 4 sorgt für eine gute Pumpwirkung. Die Position und Beschaffenheit des Rührers gewährleisten die Vermengung des Produkts. Der Rührer ist besonders **aggressiv gegenüber harter Feststoffe im Produkt**.

Pneumatisches/manuelles Ventil

Kontrolliertes Öffnen und Schließen des Behälters. Möglich mit manueller oder pneumatischer technischer Lösung.



Absperrklappe



Sitzventil

Pneumatisch/manuell

Pneumatisch/manuell

Kühlmodul

Ein Plattenwärmetauscher ist eine Option, die zum Kühlen gebraucht wird.



Volumensensor

Misst das im Behälter enthaltene Volumen mit einem Drucksensor.



MISCHPROZESS:

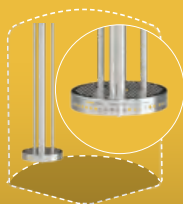
Mischen
RÜHRER



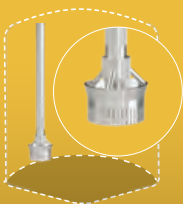
Substanz

Viskosität
(Cps)

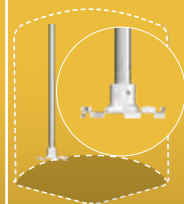
Dispersion
LEICHT
500–1500 rpm



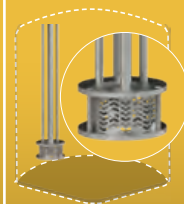
Dispersion
PRO
600–3000 rpm



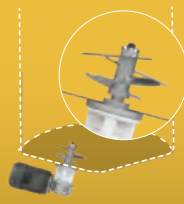
Dissolver
500–1500 rpm



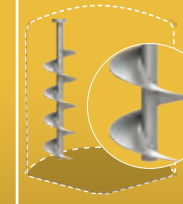
Homogen-
isierung
500–1500 rpm



Mixer
100–400 rpm



Schnecken-
rührer
30–120 rpm



Guargummi 0,5%	130	■ ■ ■ ■ ■					
Zucker 20%	500	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■		■ ■ ■		
Zucker 40%	1000	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■		■ ■ ■		
Pulver - Typ 1	1000	■ ■ ■ ■ ■			■ ■ ■		
Zucker 60%	1500	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■		■ ■ ■		
Zucker 80%	2000	■ ■ ■ ■ ■			■ ■ ■		
Pulver - Typ 2	3000		■ ■ ■ ■ ■				
Guargummi 1%	4000		■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■			
Pulver - Typ 3	4000		■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■		■ ■ ■ ■ ■	
Guargummi 2%	16000		■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■		■ ■ ■ ■ ■	
Feststoffpartikel	0,01–0,5 mm	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■		■ ■ ■	
	0,5–2,0 mm	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■		■ ■ ■	
	2,0–6,0 mm	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■		■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■
	6,0–... mm	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■		■ ■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■ ■

- ■ ■ ■ ■
Äußerst empfehlenswert
- ■ ■ ■ ■
Empfohlen
- ■ ■ ■ ■
Gut
- ■ ■ ■ ■
Gut mit Einschränkungen
- ■ ■ ■ ■
Zubehör

Der LEICHT-Dispersionsrührer sorgt ohne Luftzufuhr für einen optimalen Mischprozess. Der Rührer kann für Suspensions-, Dispersions- und Homogenisierungsprozesse von Produkten mit niedriger Viskosität verwendet werden. Der Dispersionskopf besitzt maßgefertigte Schlitze, die dem Prozess angepasst sind.

Der PRO-Dispersionsrührer sorgt ohne Luftzufuhr für einen Hochleistungsmischvorgang für Inhalte im Mikro- und Makrobereich. Er löst einen kontrollierten Befeuchtungsprozess aus, im Laufe dessen Agglomerate getrennt und aufgebrochen werden. Der Rührer kann für Suspensions-, Dispersions- und Homogenisierungsprozesse von Produkten mit niedriger Viskosität verwendet werden. Der Dispersionskopf besitzt maßgefertigte Schlitze, die dem Prozess angepasst sind.

Der Dissolverrührer wird für Emulgierungs- und Dispersionsprozesse verwendet. Er dient zur Vermengung von Flüssigprodukten mit gelösten Feststoffen oder zur Bearbeitung von hochviskosen Produkten.

Der Homogenisierungsrührer wird in Homogenisierungsprozessen verwendet. Er ist geschaffen für Produkte mit niedriger Viskosität.

Der Rührer des Mixers wird zur Vermengung und für die Emulgierungsprozesse semi-viskoser Produkte verwendet. Der Rührer des Mixers wird in Kombination mit dem spiralförmigen Rührer Typ 2 verwendet, der kontinuierlich ein unvermishtes Produkt liefert.

Der Schneckenrührer wird für Mischprozesse verwendet. Er bietet einen effizienten vertikalen Durchlauf halbfester Bestandteile, ohne sie während der Vermengung mit hochviskosen Produkten zu beschädigen. Der Schneckenrührer wird in Kombination mit den spiralförmigen Rührern Typ 2 und 3 verwendet, die kontinuierlich ein unvermishtes Produkt liefern.

Hinweis: Die Umdrehungen hängen von den Dimensionen des Behälters ab.

Hochentwickelter
Controller

Der MC 500 und MC 700 Controller mit großem Touchscreen ermöglicht die einfache und flexible Bedienung von bis zu 10 Wärmebehandlungsprogrammen.

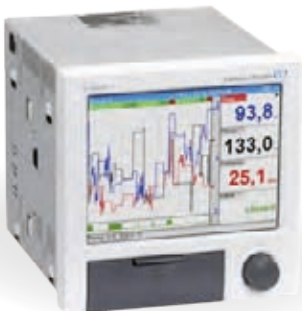


Prozess
Aufzeichnung

Die optionale Aufzeichnung der Prozesse ermöglicht eine einfache, verlässliche und sichere Produktion.



Vollkommene Prozesskontrolle. Verschiedene Parameter können sogar bei laufendem Prozess geändert werden.



Heizmöglichkeiten

HW

Erhitzen bis auf 100 °C

- Verbunden mit einem externen Heizsystem
- manuelle Ventile
- Schaltfeld mit grundlegender Heizungsregelung



EL

Erhitzen bis auf 100 °C

- elektrische Heizungen **20–90 kW**
- Expansionsgefäß, Sicherheitsventil, Manometer, Pumpe
- Schaltfeld mit grundlegender Heizungsregelung



EW

Erhitzen bis auf 100 °C

- elektrische Heizungen **20–60 kW**
- Expansionsgefäß, Sicherheitsventil, Manometer, Pumpe
- Verbunden mit einem externen Heizsystem
- Schaltfeld mit grundlegender Heizungsregelung



Typ	Heizleistung (kW)*	Kurzzeichen
PST 250 HW	35	1.700.00
PST 500 HW	65	1.700.01
PST 750 HW	65	1.700.02
PST 1000 HW	95	1.700.03
PST 1500 HW	95	1.700.04
PST 2000 HW	150	1.700.05
PST 3000 HW	200	1.700.06

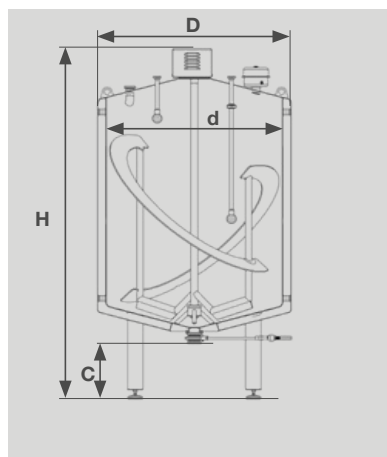
Typ	Heizleistung (kW)**	Kurzzeichen
PST 250 EL	20	1.701.80
PST 500 EL	36	1.701.83
PST 750 EL	40	1.701.84
PST 1000 EL	60	1.701.86
PST 1500 EL	90	1.701.87
PST 2000 EL	120	1.701.88

Typ	Heizleistung (kW)**	Kurzzeichen
PST 250 EW	20	1.701.90
PST 500 EW	36	1.701.92
PST 750 EW	40	1.701.94
PST 1000 EW	60	1.701.96
PST 1500 EW	90	1.701.97
PST 2000 EW	120	1.701.98

* Empfohlene Leistung für die Heißwasservorbereitung mit einem mit Öl oder Gas betriebenen Heizkessel. Die Heißwasservorbereitung selbst ist nicht einbezogen.

** Elektrische Heizungen.

Spezifikationen



Typ	Abmessungen (mm)						
	Innen-durchmesser d	Außen-durchmesser D	Höhe H	Abfluss-höhe C	Wasser-anschlüsse	Produkt-einlass	Produkt-auslass
PST 250	Ø 750	Ø 865	1420	300	5/4"	DN 40	DN 65
PST 500	Ø 900	Ø 1015	1720	300	5/4"	DN 50	DN 65
PST 750	Ø 900	Ø 1015	2110	400	5/4"	DN 50	DN 65
PST 1000	Ø 1185	Ø 1300	1980	400	5/4"	DN 50	DN 65
PST 1500	Ø 1185	Ø 1300	2450	400	6/4"	DN 50	DN 65
PST 2000	Ø 1430	Ø 1540	2250	400	6/4"	DN 50	DN 65
PST 3000	Ø 1600	Ø 1735	2800	400	2"	DN 50	DN 80

PST 08 06 2018 DE



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

Komplettlösungen.

Mit der Ausrüstung von Plevnik.



PLEVNIK

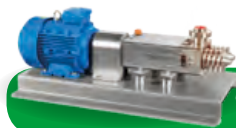
Lagerbehälter

**Durchlauf-
pasteurisierung**

**Pumpen-
zubehör**

Mischpumpe

Abfüllanlage



Eisbank

Pantherm

**Heißwasser-
vorbereitung**



**Fermentierung-
seinheiten**

**Ortsgebundene
Reinigung (CIP)**



Kontaktieren Sie uns und wir unterstützen Sie dabei, mit einer großartigen Ausrüstung Ihr Business zu entwickeln und zu erweitern!



Referenz



PST 250



Land	Slowenien
Jahr	2016
Kapazität	250 l
Heizung	Heizelektrizität
Branche	Chemie



PST 500



Land	Deutschland
Jahr	2017
Kapazität	500 l
Heizung	Heizwasser
Branche	Milchprodukte



PST 1000



Land	Deutschland
Jahr	2016
Kapazität	1.000 l
Heizung	Heizwasser
Branche	Milchprodukte



PST 1000



Land	Deutschland
Jahr	2016
Kapazität	1.000 l
Heizung	Heizwasser
Branche	Milchprodukte



PST 3000



Land	Äthiopien
Jahr	2016
Kapazität	3.000 l
Heizung	Heizwasser
Branche	Milchprodukte