

Create pentru  
a realiza produse  
lactate si brânzeturi  
extraordinare



# VANE BRÂNZETURI

## SKH50-1500

**PLEVNIK**

Să adăugăm valoare laptei.

# Vane brânzetur SKH50-1500

Vane brânzetur de ultimă generație.

**PLEVNIK**

Să adăugăm valoare laptelui.

Să adăugăm valoare laptelui.

PLEVNIK



Echipamente Plevnik pentru producție modernă de brânzetur și pentru povești de succes ale producătorilor de brânzetur.

100°C  
4°C  
Vanele de brânzetur sunt utilizate pentru tratamentul termic al laptelui în fabricile de prelucrare al laptelui.

Productie usoară a produselor lactate:  
BRÂNZĂ, CAS, RICOTTA, IAURT, LAPTE PASTEURIZAT ETC.

## BENEFICIILE:

- 1 Eficiență energetică
- 2 O bună și eficientă prelucrare a masei de brânză
- 3 Procesare automată
- 4 Control și curățare ușoare
- 5 Extinderea funcționalității echipamentului

Produsele Plevnik - în slujba clientului

CALITATE GARANTATĂ

TEHNOLOGIE PENTRU ECONOMISIRE DE ENERGIE

UTILIZARE ÎN NUMEROASE SCOPURI

RANDAMENT ÎNALT

Toate produsele Plevnik au o interfață prietenoasă și un sistem modern de economisire a energiei. Acestea sunt proiectate și realizate pentru a rezista unei utilizări pe termen lung.

## Beneficii pentru producătorii de brânzetur.

### 1 EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

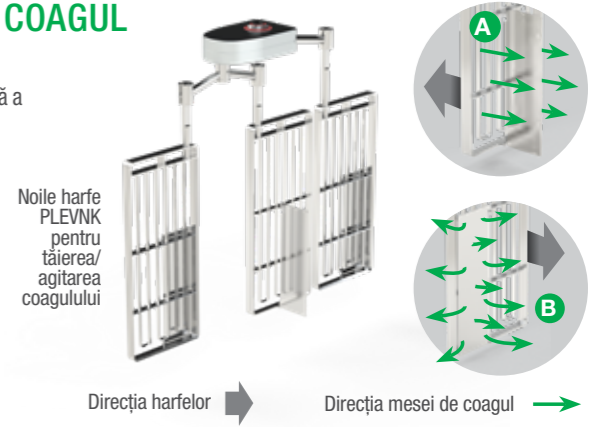
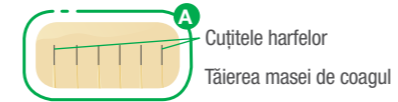
Scăderea consumului de energie, cuprinsă între 10% și 30% se datorează unui schimb energetic eficient, care este posibil prin 1 vana bine izolată termic (cu trei pereți), 2 sudura cu laser și materiale bine alese. • P Pompa de apă facilitează un schimb de căldură mai bun, care accelerează procesele de încălzire și răcire, rezultând o economie de energie și bani.



### 2 O BUNĂ ȘI EFICIENTĂ PRELUCRARE A MASEI DE COAGUL

Harfele Plevnik sunt special proiectate, ascuțite și finisate pentru a eficientiza tăierea uniformă a coagulului. Înlocuirea harfelor cu alte agitatoare este simplă - se realizează dintr-o mișcare.

A Tăierea: Harfele automate, cu lame ascuțite și subțiri, asigură o tăiere precisă, care îmbunătățește cantitatea și calitatea produsului final (mai puțin coagul spart/praf și mai multă brânză). B Agitarea (altă direcție de rotație a harfelor): Agitatoarele tip lopată sunt activate automat când direcția de rotație se modifică, iar turația necesară introdusă duce la o agitare mai eficientă și o "măturare" a particulelor de coagul.



### Tăiere de calitate - mai multă masă de coagul

Ținta dorită a producătorului de brânzetur este mai multă masă de coagul, mai puțin coagul risipit.

### Harfe brânzetur Plevnik

Harfele ascuțite și lustruite sunt proiectate pentru o tăiere precisă și eficientă, cât și pentru cel mai ridicat randament al masei de coagul.



### Harfe brânzetur

Harfe tip sârmă - taierea cu sârma este descrisă astfel: Forma rotundă a cuțitului duce la ruperea coagulului și crearea unui coagul spart, tip praf, care se pierde în zer.



### 3 PROCESARE AUTOMATĂ

Utilizarea unui controler inteligent pentru comanda procesului, determină o zi de lucru mai eficientă și mai organizată. • Se economisesc timp și bani cu pornirea și oprirea proceselor la ore prestabilite. Setate astfel, dimineața tratamentul termic al laptelui este gata pentru producția de brânzetur. • Posibilitatea de a înregistra și înscrie toți parametrii proceselor în derulare (temperatura, agitarea etc.).



ECONOMIE DE TIMP ȘI BANI

Mai multe despre ultima generație de controler, la pagina 7.

### 4 CONTROL ȘI CURĂȚARE UȘOARE

Controlul vanelor de brânzetur Plevnik este ușor și rapid. Datorită design-ului bine conceput, incluzând panourile de comandă și agitatoarele, operarea echipamentelor Plevnik este ușoară, iar lucrul devine mai rapid și mult mai eficient. Poți porni toate procesele (tăiere, agitare, tratament termic etc.) prin simpla apăsare a unui buton. C Curățarea este mai rapidă și mai ușoară datorită, în special, tratamentului suprafeței - Lustruire 2R (previne lipirea de pereții vanei).



### 5 EXTINDEREA FUNCȚIONALITĂȚII ECHIPAMENTULUI

Posibilitatea extinderii funcționalității echipamentului: Pentru o gamă mai largă de produse lactate finite (brânză, iaurt, caș, ricotta etc.) și pentru cea mai modernă ușoară, eficientă și ergonomică muncă etc.



Mai multe despre posibilitățile de modernizare, la pagina 6,

## Versiuni

### BASIC SKH50-650l



≤ 85°C

Eficiență energetică

Automatizare

O vană de brânzeturi cu o construcție simplă, cu trei pereți (baie de apă). Încălzire electrică (EL), conexiuni pentru răcire cu apă de la rețeaua de distribuție și cu agitator tip elice.

Reglaj simplu al temperaturii

### ADVANCED SKH100-1500l



≤ 100°C

Eficiență energetică

Automatizare

Avansat, o vană pentru brânzeturi cu un randament energetic deosebit (pompa circulară), cu o construcție simplă, cu trei pereți eficienți energetic, cu tăiere automată a masei de coagul (harfe automate). Poziționată pe un suport stabil, cu mecanism de înclinare. Carcasă din inox pentru protecție motor.

Reglare ușoară a setărilor temperaturii. Proiectată cu diferite moduri de încălzire (HW, EL, EW) și opțiuni de răcire.

### PROFESSIONAL SKH100-1500l



≤ 100°C

Eficiență energetică

Automatizare

O vană de brânzeturi profesională, autonomă și eficientă pentru utilizatori experimentați. Disponibil sistemul de încălzire mai rapidă - are sistem presurizat (temperaturi mai înalte) și răcirea indirectă. Tăiere automată a masei de coagul (harfe automate). Poziționată pe un suport stabil, cu mecanism de înclinare. Carcasă din inox pentru protecție motor.

Reglare automată, avansată și monitorizarea temperaturilor - MC500\*

\* MC 500 este în dotare standard începând de la 300 l

### BASIC+ SKH50-650l



≤ 90°C

Eficiență energetică

Automatizare

Reglare automată a temperaturii, conform programului introdus.

### ADVANCED+ SKH100-1500l



≤ 90°C

Eficiență energetică

Automatizare

Procese automate de tăiere, încălzire (EL) și răcire.

### PREMIUM SKH100-1500l



≤ 100°C

Eficiență energetică

Automatizare

Reglare automată, avansată cu monitorizarea și înregistrarea temperaturilor cu MC500 R. Lustruire 2R pereți interiori. Modul de selectare a puterii de încălzire. Amestecător central Z, agitator tip lopată și sită coagul. Carcasa unității de comandă din inox și protecție din inox la baza vanei.

PLEVNIK SKH50-1500

## Descriere echipament

Să adăugăm valoare Laptelui.

PLEVNIK

Vane brânzeturi SKH	BASIC	BASIC+	ADVANCED	ADVANCED+	PROFESSIONAL	PREMIUM
<b>SURSA DE PUTERE:</b>	EL	EL	EL / HW / EW	EL	EL / HW / EW	EL / HW / EW
<b>ÎNCĂLZIRE PÂNĂ LA:</b>	85°C	90°C	85 / 100 / 100°C	90°C	100°C	100°C
<b>V A S</b>						
Material rezistent și garantat - inox	AISI 304	AISI 304	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316
Construcție economică energetic - sudură cu laser	/	/	●	●	●	●
Golire mai rapidă, mai ușoară - ieșire cu diametrul mai mare	○	○	○	○	○	○
Schimb de căldură mai eficient - răcire indirectă (schimbător de căldură în plăci)	/	/	/EL ● HW ● EW	/	●	●
Consum redus de energie - pompa de apă	/	/	●	●	●	●
Răcire eficientă energetic - răcire în două trepte	/	/	/	○	○	○
Economie de timp pentru curățare - Lustruire 2R pe pe pereții interiori ai vanei	/	/	○	○	○	●
<b>A G I T A T O A R E</b>						
Agitator tip elice - 23 rot/min, capac din două piese	●	●	/	/	/	/
Tăiere automată a masei de coagul - harfe automate din trei piese, două piese capac	○	○	●	●	●	●
Pentru amestecare peste 60 °C – agitator central Z	○	○	○	○	○	●
Pentru "măturarea" granulelor de coagul	○	○	○	○	○	●
<b>C O N T R O L U L</b>						
Regulator simplu de temperatură Eliwell	●	/	●	/	/	/
Regulator automat, simplu de temperatură GPC 145	/	●	/	●	●*	/
Regulator automat, avansat de temperatură MC 500	/	/	/	○	●**	/
Regulator automat, avansat de temperatură cu înregistrator - MC 500 R	/	/	/	○	○	●
Înregistrare proces - Înregistrator temperatură (opțiuni diferite)	○	○	○	○	○	○
Regulator turație agitator/harfe și direcție de agitare	○	○	●	●	●	●
Economie de energie la șarje mici - modul pentru selectarea puterii de încălzire	○	○	○	○	○	●
În cazul supratensiunilor (fulgerelor) - modul pentru operare fără controler	/	●	/	●	●	●
<b>A L T E A C C E S O R I I</b>						
Pentru o manevrare și o golire mai ușoară - un suport stabil cu mecanism de înclinare***	○	○	●	●	●	●
Pentru o deplasare mai ușoară - un suport pe roți	○	○	○	○	○	○
Pentru un acces mai ușor și un lucru ergonomic - o platformă de lucru	○	○	○	○	○	○
Pentru un acces mai ușor și un lucru ergonomic - un elevator	/	/	○	○	○	○
Protecție pentru sistemul de apă de sub vană ≤ 300 l	/	/	○	○	○	●
Protecție pentru motorul agitatorului - o carcasă din inox	/	/	●	●	●	●
Durată de viață mai mare - un panou de comandă din inox (întotdeauna cu MC500)	○	○	○	○	●**	●
Durată de viață mai mare - o carcasă din inox a panoului de comandă	○	○	○	○	○	●
O soluție pentru facilitățile oferite cu ușa îngustă - adaptare ușă	○	○	○	○	○	○
Cerințe locale - un capac rotunjit din două părți	○	○	○	○	○	○
Drenaj coagul - bandă/sită caș****	○	○	○	○	○	●
Cerințe locale - un senzor pentru poziție capac și robinet	○	○	○	○	○	○
Securitate suplimentară - senzor de protecție împotriva harfelor	○	○	○	○	○	○
Securitate suplimentară - plasă de protecție împotriva harfelor	○	○	○	○	○	○

\* până la 200 litri, \*\* de la 300 litri, \*\*\*mecanic, de la 500 litri, înclinare este pneumatică, \*\*\*\* până la 650 litri

● inclus ○ opțional / indisponibil

### Opțiuni încălzire:

- EL ... Încălzire utilizând rezistențe electrice
- HW ... Încălzire utilizând apă fierbinte de la boiler cu energie solară, pompă încălzire etc.
- EW ... Încălzire combinată (apă fierbinte și rezistențe electrice)
- ST ... Încălzire indirectă cu aburi, la cerere

### Puterea de încălzire impusă pentru încălzire 100 l

ΔT – variația de temperatura	ΔT=30°C	ΔT=60°C	ΔT=90°C
Energia impusă	3,7 kWh	7 kWh	10,5 kWh

## Echipamente adiționale

PLEVNIK SKH50-1500



### Agitator tip lopată

Pentru o agitare serioasă și eficientă a masei de coagul pe durata "măturării". Agitatorul tip lopată asigură o omogenizare a particulelor de coagul și zerul.



### Agitatorul Z

Util pentru tratament termic al laptelui peste 65 °C. Împreună cu capacul din două părți, este util pentru producția de iaurt, ricotta etc.



### Răcire în două trepte

Economie de apă-gheață (energie), deoarece apa de la rețeaua de distribuție este folosită pentru răcirea de la temperaturi mai înalte (100-40 °C). Apa-gheață este utilizată pentru răcire până la 4 °C.



### Bandă protectoare în fața harfelor

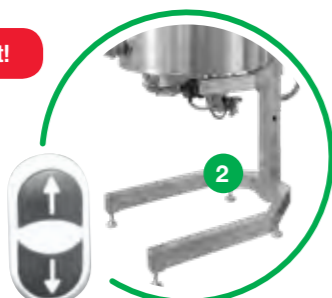
Fizic, previne atingerea neautorizată a harfelor din vană, pe durata lucrului - pentru o siguranță mai mare a muncii.



Recomandat!

### Platforma de lucru

Acces mai ușor, robinet vană la înălțime și o golire liniștită în crintă a masei de coagul și zer. Siguranță, eficiență și un control ergonomic la procesului.



### Elevatorul

Util pentru ajustarea unei înălțimi de lucru optime, deci o operare mai ușoară. Soluție ideală pentru încăperi cu înălțime mai mică.



### Protecție sistem apă

Protejează piesele din zona inferioară a vanei de mizerie și ajută la o curățare mai ușoară a întregii vane.



### Panou comandă din inox

Panoul de comandă din INOX este foarte durabil și ajută la o curățare mai ușoară. (imaginea este simbolică).

## ERGONOMIE LA LUCRU

### SĂNĂTATEA ÎNAINTE DE TOATE

Folosind **platforma de lucru** sau **elevatorul**, de la Plevnik, poți adapta înălțimea de lucru către **cea mai bună poziție de muncă**.

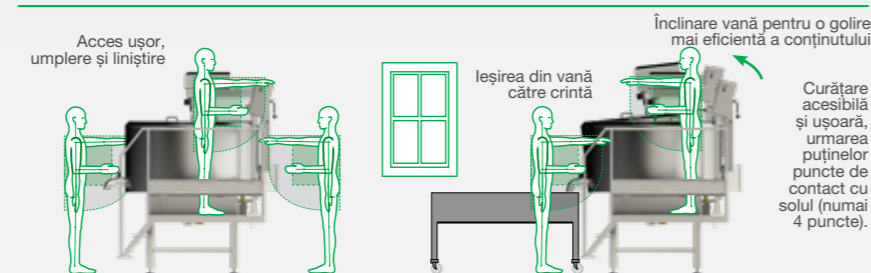
Munca, pe termen lung, în condiții necorespunzătoare de lucru, poate aduce, în situații nefericite, numeroase probleme de sănătate, ca de exemplu dureri de spate, de gât, de cap și altele. Dimensiunea corpului unei persoane este unică.

### ERGONOMIE ECONOMICĂ

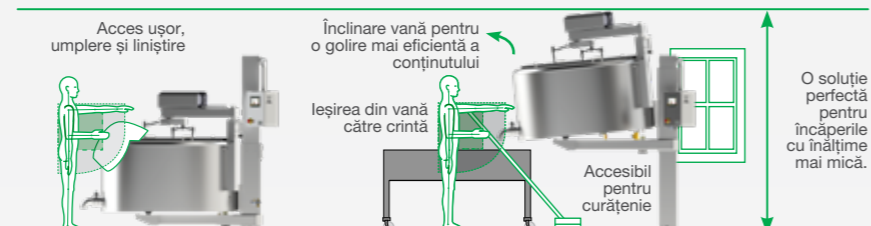
Soluțiile enumerate te ajută să lucrezi mai rapid și mai ușor. Creați condiții bune de lucru pentru ca angajații dumneavoastră să rămână sănătoși și satisfăcuți de locul de muncă.

### SOLUȚIILE PLEVNIK:

#### 1 Platforma de lucru - o soluție statică, cu o înălțime determinată.



#### 2 Elevatorul - pentru reglarea înălțimii



## Controlere

Să adăugăm valoare laptelui.

PLEVNIK

### Control modern și ușor al proceselor de producție brânzeturii

#### MC 500



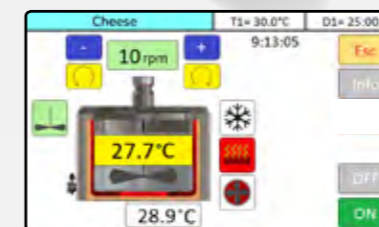
Controler de ultimă generație pentru **automatizarea procesului**. Setări propria rețetă și veți avea o **calitate constantă** a produselor dumneavoastră.

#### MC 500 R



Procesorul MC 500 R cu recorderul integrat, capabil să **înregistreze digital** toți parametrii proceselor active (temperatură, agitare etc.).

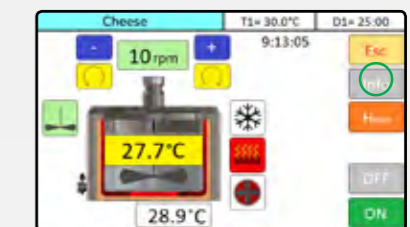
Recomandat!



**Operare ușoară, cu interfață prietenoasă**  
Un monitor mare, de 5", tip touchscreen, cu o excelentă vedere de ansamblu asupra procesului, oferă o experiență deosebită utilizatorului.



**Remarcabilă flexibilitate și vedere de ansamblu clară.** Este posibil să alegeți din 10 programe, care pot fi ajustate să urmărească rețetele tehnologice alese.



**Modul pentru alegerea puterii de încălzire.** Acesta facilitează alegerea unei puteri, care este importantă, în special, când prelucrăm diferite cantități. (Accesoriu).



**Comunică limba ta.**  
Conține 7 limbi, incluzând Engleza.



**Efficient energetic, costuri mai reduse, economie de timp.** Funcția de pornire întârziată, permite laptelui să se răcească peste noapte (când costul energiei electrice este mai redus), iar procesul de tratament termic poate fi programat să pornească automat la ora dorită.

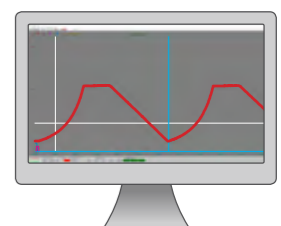
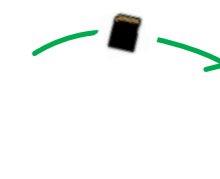
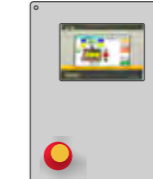
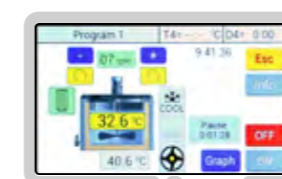
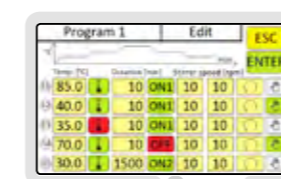


**Procese înregistrate complet -**  
Grafice temperatură și procese.  
(MC 500 R)

### PROGRAME AVANSATE PENTRU UTILIZATORII CU EXPERIENȚĂ/PROFESIONIȘTI

Adaptabile rețetelor dumneavoastră particulare.

Programele adaptabile pot suporta până la **15 pași**, incluzând setările de bază, ca de exemplu: temperatura, timpul, turația și direcția de agitare, precum și comutarea pe modul de a menține temperatura dorită (palier controlate de temperatură menținute pe durata fermentării, producției de brânzeturii etc.) și oprirea regulatorului de temperatură.



### MC 500 R - O MODERNĂ ABORDARE DE A CONTROLA UN PROCES, CU UN ÎNREGISTRATOR ÎNCORPORAT

Înregistrare proces

Procesorul MC 500 R are încorporat un recorder, **care înregistrează automat toate procesele active, realizând un control al lor mai ușor și oferind o imagine de ansamblu asupra proceselor încheiate.** Înregistrările pot fi simplu transferate către un computer, prin intermediul unui card SD, unde se pot vedea și salva cu un soft dedicat.

## Variante speciale

### O vană de brânzeturi cu unitate de răcire/încălzire SKH-H200-650

#### BENEFICII

1 SKH-H este o vană de brânzeturi SKH cu 2 unitate de răcire/încălzire independentă. 3 Posibilitatea încălzirii cu o pompă de căldură (până la 45°C, unde consumul de energie este redus cu 70%). 4 Răcire cu aer, extrem de eficientă, până la 40°C (COP35). 5 Răcire până la 4°C, când este nevoie. Un singur lucru se cere, puterea la ieșire. 6 Variante: aer-aer, aer-apă, apă-apă. 7 La cerere: unitate de răcire/încălzire cu îmbunătățiri pentru conectarea până la 3 consumatori\* (echipamente).



Consum redus de energie, fără risipă de apă, reglare precisă a temperaturii



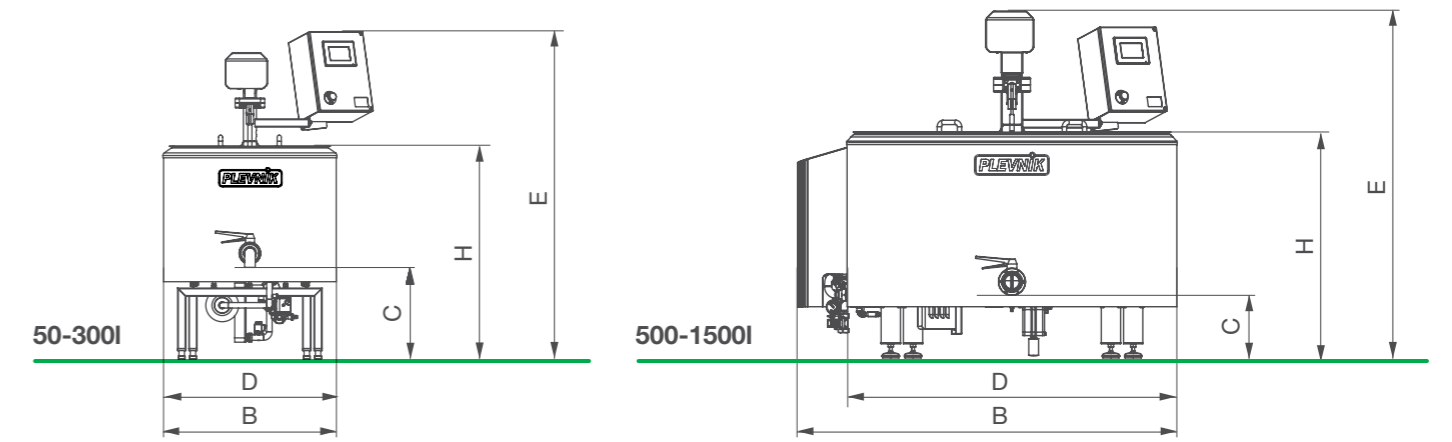
\*Cele trei echipamente nu lucrează simultan, ele lucrează individual.

PLEVNIK SKH50-1500

## Specificații tehnice

Să adăugăm valoare Laptei.

PLEVNIK



Tip	Putere încălzire (kW)					Dimensiuni (mm)					Conexiuni apă răcire	Conexiuni apă fierbinte	Masa (kg)	Dimensiune leșire
	Basic Basic+	Advanced	Advanced+	Professional / Premium		D	H	C	B	E				
	Încălzire electrică* pentru: EL	Încălzire electrică* pentru: EL / EW	Încălzire electrică* pentru: EL	Încălzire electrică* pentru: EL / EW	Încălzire electrică* pentru: 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

Puterea electrică de conectare  
400V 3N 50Hz/EL: 4-60 kW și HW 230V 1N 50 Hz  
Există posibilitatea adaptării la alți parametri de putere (60Hz etc.) - la cerere

### Vană brânzeturi cu cupru pe pereții interiori SKHCu300-1500

Produceți brânzeturi tradiționale folosind vane pentru brânzeturi, avansate, cu cupru

#### BENEFICII

1 Igiena: Suprafața din cupru (material pentru brânzeturi tradiționale) ajută la eliminarea agenților patogeni, care ar putea duce la contaminarea produsului, în timpul prelucrării laptei crude.



2 Produsele iau o aromă specială și acumulează o anumită cantitate de cupru, care este un element vital pentru sănătatea și alimentația omului.

Organizația Mondială a Sănătății estimează că minim 20% din populația globului suferă de afecțiuni medicale datorate deficienței cuprului în hrană. Sursa: Institutul European al Cuprului

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

### Viteza de pasteurizare pentru vana SKH 300 EL Comparatie design (încălzire electrică)

#### PROFESSIONAL / PREMIUM

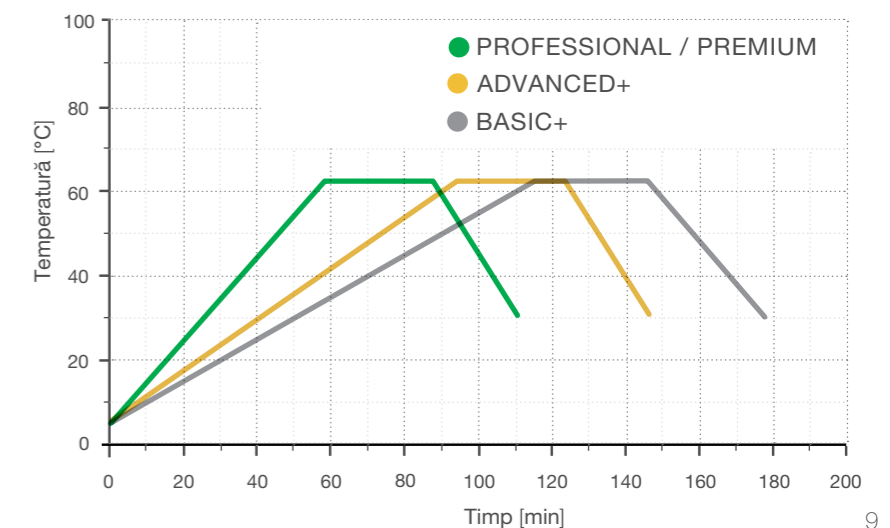
Încălzire mai rapidă – sistem de încălzire supradimensionat • Sistem de încălzire închis (sub presiune), încălzire până la 100 °C • Răcire indirectă prin schimbătorul de căldură (o durată de viață mai lungă pentru sistemul de încălzire)

#### ADVANCED+

Construcție energetică – consum redus de energie electrică • Schimb energetic mai rapid (pompa de apă) • Regulator automat de temperatură

#### BASIC+

Construcție simplă  
• Reglarea automată a temperaturii



# VANE BRÂNZETURI PLEVNIK

Includ componente ale producătorilor recunoscuți din Europa, pentru a asigura o durată lungă de viață, un nivel de calitate garantat și constant.



**SIEMENS**  
Motoare electrice de încredere, Germania

**SCHRACK**  
TECHNIK  
Componente pentru instalațiile electrice, Austria

**Castel**  
Italian technology  
Supape garantate pentru o durată lungă de viață a echipamentului, Italia

**SVEP**  
Un schimbător de căldură eficient, Suedia

**GRUNDFOS**  
Pompă de ultimă generație, pentru un randament mai bun (≥ 300 l), Germania

made in EU

**operam**  
outokumpu  
Tablă din oțel inox, Suedia, Finlanda



Producerea brânzei în trecut.



Producția de brânzeturii azi.

Performanțe înalte în toate fazele proceselor de încălzire, răcire și prelucrare a laptelui este ceea ce poți spune despre vanele de brânzeturii Plevnik. Cea mai bună brânză, iaurt și caș este rezultatul logic.

Ferma Ecologică  
Kukenberger,  
Toni Kukenberger  
Tânărul  
Fermier 2016

TRUSTED BY THE BEST.





# Soluții complete pentru producție brânzeturi

## Produsele Plevnik - în slujba utilizatorului

Toate produsele Plevnik au o interfață prietenoasă și un sistem modern de economisire a energiei. Acestea sunt proiectate și realizate pentru a rezista unei utilizări pe termen lung.



SKH RO 14\_10 2019

Mai multe informații



Consultanță



Vizită



Proiectare



Producție



Instalare și punere în funcțiune

În procesul de îmbunătățire continuă, ne rezervăm dreptul de a opera modificări tehnice și de design, fără un anunț prealabil.



**Specialistii in prelucrarea laptelui.**  
Împreună am creat mai mult de 3000 de povesti de succes ale producătorilor de brânzeturi.

Reprezentant:

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



[www.plevnik.eu](http://www.plevnik.eu)

**APF TRADE SRL**  
Craiova, jud. Dolj - România  
telefon: 0251 415 768, 0745  
266 723, 0746 234 347  
E-mail: office@apftrade.ro  
Web site: www.apftrade.ro