

EN
DE
FR

FROM IDEA TO PRODUCT

Complete dairy solutions.



www.plevnik.eu

EN FROM IDEA TO PRODUCT
DE VON DER IDEE ZUM PRODUKT
FR DE L'IDÉE AU PRODUIT



PLEVNIK

Add value to milk.

Welcome Willkommen Bienvenue

We are specialists in milk processing
Wir sind Spezialisten in der Milchverarbeitung
Nous sommes spécialistes de la transformation du lait



About company
Über das Unternehmen
À propos de la société

(EN)

TRADITION:

The company Plevnik was founded in 1992. In all this time, it has remained in family ownership and now employs more than 70 people. With our own knowledge and many years of experience, we realize our strategic goals and follow our vision. We offer top quality products comprehensive solutions and professional support to all our customers around the world. In Europe, we are one of the leading companies in the field of equipment for milk processing (up to 2000 l) and related industries.

OWNED DEVELOPMENT:

With our own R & D department, we develop new products. With innovations we are upgrading existing products by developing the best technical, energy and economic solution, while offering our customers a pleasant user experience.

OWN PRODUCTION:

Own production enables us to fully control all stages of production. This enables us to achieve the highest quality standards. We have certified working procedures, welders and modern technical equipment for welding and machining of materials.

RELIABLE QUALITY:

We work in the company according to the »Work smart and hard« principle, therefore thoughtfully, with knowledge and persistence. We are aware that the top products come from high-quality basic materials, and therefore we perform quality control at the input materials and during the whole production. Each product goes through final mechanical, functional and visual control.

(DE)

TRADITION:

Das Unternehmen Plevnik wurde 1992 gegründet. Seitdem ist es in Familienbesitz und beschäftigt heute über 70 Mitarbeiter. Unser Fachwissen und unsere langjährige Erfahrung helfen uns, unsere strategischen Ziele zu erreichen und unserer Vision zu folgen. Wir bieten unseren Kunden auf der ganzen Welt hochentwickelte Produkte, umfassende Lösungen und professionelle Unterstützung. In Europa sind wir eines der führenden Unternehmen in der Milchverarbeitungsausrüstung (bis 2000 l) und verwandten Industrien.

EIGENENTWICKLUNG:

Mit unserer eigenen Forschungs- und Entwicklungsabteilung entwickeln wir neue Produkte. Mit Innovationen verbessern wir bestehende Produkte, indem wir die beste technische, energetische und wirtschaftliche Lösung entwickeln und unseren Kunden eine angenehme Benutzererfahrung bieten.

EIGENPRODUKTION:

Die eigene Produktion ermöglicht es uns, alle Produktionsstufen vollständig zu kontrollieren. Dies ermöglicht es uns, höchste Qualitätsstandards zu erreichen. Wir verfügen über zertifizierte Arbeitsverfahren, Schweißer und moderne technische Geräte zum Schweißen und Bearbeiten von Werkstoffen.

ZUVERLÄSSIGE QUALITÄT:

Wir folgen dem Prinzip »Klug und hart arbeiten«, d.h. unser Fachwissen ermöglicht uns wohlüberlegt und beständig zu sein. Wir sind uns bewusst, dass innovative Produkte aus hochwertigen Rohstoffen hergestellt werden weshalb wir die Qualität der Einsatzstoffe prüfen und während des gesamten Herstellungsprozesses ständig Qualitätskontrollen durchführen. Jedes Produkt durchläuft die endgültige mechanische, funktionale und visuelle Kontrolle.

(FR)

TRADITION:

La société Plevnik a été fondée en 1992. Depuis lors, elle est restée une société familiale et emploie aujourd'hui plus de 70 personnes. Notre savoir-faire et notre expertise à long terme nous aident à atteindre nos objectifs stratégiques et à suivre notre vision. Nous offrons des produits à la pointe de la technologie, des solutions complètes et un soutien professionnel à nos clients dans le monde entier. En Europe, nous sommes l'une des entreprises leaders dans le domaine des équipements pour la transformation du lait (jusqu'à 2000 l) et des industries connexes.

DÉVELOPPEMENT INTERNE:

Avec notre propre département R&D, nous développons de nouveaux produits. Avec des innovations, nous améliorons les produits existants en développant la meilleure solution technique, énergétique et économique, tout en offrant à nos clients une expérience utilisateur agréable.

PRODUCTION INTERNE:

Notre production interne nous permet de contrôler entièrement la fabrication des produits et d'atteindre ainsi les plus hauts standards. Nous disposons de processus de travail et de soudeurs certifiés ainsi que d'équipements techniques modernes pour le soudage et le traitement des matériaux.

QUALITÉ FIABLE:

Nous suivons le principe »Travailler de manière intelligente et avec ardeur«, c'est-à-dire en utilisant notre savoir-faire, nous sommes réfléchis et tenaces. Nous sommes conscients que les produits de pointe sont fabriqués à partir de matières premières de qualité, c'est pourquoi nous vérifions la qualité des matières premières et nous effectuons constamment des contrôles de qualité tout au long du processus de fabrication. Chaque produit passe par un contrôle final mécanique, fonctionnel et visuel.



WHY PLEVNIK?

- We listen to your requests and offer professional consulting.
- We manufacture innovative products that are based on our own knowledge.
- We offer complete technological solutions tailored to your needs.
- Our products are reliable and of high quality.
- We offer up-to-date technical support.

WARUM PLEVNIK?

- Wir hören auf Ihre Wünsche und bieten professionelle Beratung an.
- Wir stellen innovative Produkte her, die auf unseren eigenen Kenntnissen basieren.
- Wir bieten komplette technologische Lösungen, die auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten sind
- Unsere Produkte sind zuverlässig und von hoher Qualität.
- Wir bieten aktuelle technische Unterstützung.

POURQUOI PLEVNIK ?

- Nous écoutons vos demandes et offrons des conseils professionnels.
- Nous fabriquons des produits innovants basés sur nos propres connaissances.
- Nous offrons des solutions technologiques complètes adaptées à vos besoins.
- Nos produits sont fiables et de haute qualité.
- Nous offrons une assistance technique à jour.

Team / Team / Équipe



Development / Entwicklung / Développement



Precision / Genauigkeit / Précision



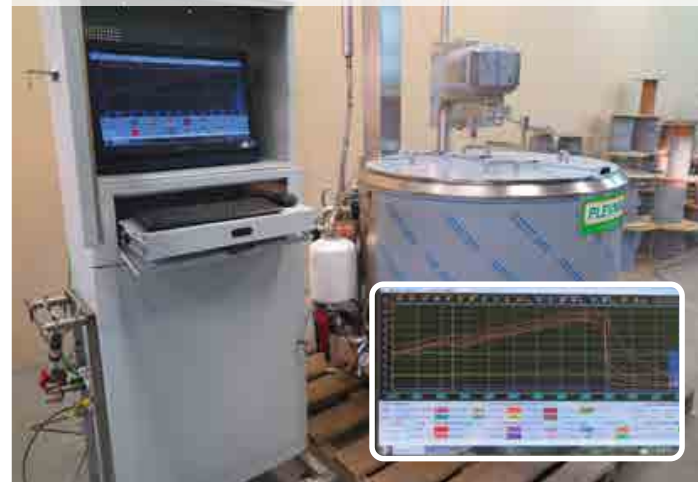
Welding / Schweißen / Soudage



Production / Herstellung / Fabrication



Control / Kontrolle / Contrôle



MILK&CHEESE MILCH- UND KÄSE LE LAIT ET LE FROMAGE

EQUIPMENT > AUSRÜSTUNG > ÉQUIPEMENT



Milk and yoghurt
Milch und Joghurt
Lait et yaourt

(EN)

PRODUCTS

Pasteurized milk
Yogurt
Liquid yogurt
Kefir
...

(DE)

PRODUKTE

Pasteurisierte Milch
Joghurt
Flüssiger Joghurt
Kefir
...

(FR)

PRODUITS

Lait pasteurisé
Yaourt
Yaourt liquide
Kéfir
...

Cheese
Käse
Fromage

(EN)

PRODUCTS

Semi-hard/hard
Curd
Soft cheese ...
Ricotta
Whey
...

(DE)

PRODUKTE

Halbhart/hart
Quark
Weichkäse ...
Ricotta
Molke
...

(FR)

PRODUITS

Pâte mi-dure/dure
Lait caillé
Fromage mou ...
Ricotta
Lactosérum
...

Other products
Andere Produkte
Autres produits

(EN)

PRODUCTS

Butter
Creams
Skimmed milk
...

(DE)

PRODUKTE

Butter
Crèmes
Magermilch
...

(FR)

PRODUITS

Beurre
Crèmes
Lait écrémé
...

Support equipment for
Zubehör Ausrüstung für
Équipement de support pour

(EN)

PRODUCTS

Prepressing
Pressing
Draining
Moulding
Cleaning
Cutting
...

(DE)

PRODUKTE

Vorpressen
Pressen
Entwässerung
Ausformung
Reinigung
Schneiden
...

(FR)

PRODUITS

Pré-pressage
Pressage
Égouttage
Moulage
Nettoyage
Coupe
...

(EN)

The bio holiday farm from
the Austrian Alps
(Bregenzwald - Vorarlberg).

(DE)

Touristischer Bio-Bauernhof
in den österreichischen Alpen
(Bregenzwald - Vorarlberg).

(FR)

Ferme de tourisme bio
dans les Alpes autrichiennes
(Bregenzwald - Vorarlberg).

SKH50-1500

Cheese kettle | Käsekessel | Cuve de fabrication de fromage

The highest level of automation
Höchster Automatisierungsgrad
Le plus haut niveau d'automatisation

MC700i



State-of-the-art cheese kettle.
Hochmoderner Käsekessel.
Cuve de pointe pour la fabrication du fromage.



Recording of the processes
Aufzeichnung des Prozesses
Enregistrement du processus

Heating options:
Heizmöglichkeiten:
Options de chauffage:



EN

BENEFITS

- Up to 30% less energy consumption thanks to a well-insulated container and a laser welded coat enabling an efficient energy exchange.
- Harp with sharp blades ensure a quality cut which improves the quality of the final product (less cheese dust and more cheese).
- Automatically controlled thermal processes provide reliable, controlled and repeatable processing. Possibility to extend the functionality of the device: 4 Z-stirrer for making yogurt, 5 polished interior - facilitated cleaning, 6 elevator - easier ergonomic work etc. 7 Convenient and easy management with smart controllers that control processes and make the working day more organized and efficient.

DE

VORTEILE

- Bis zu 30% weniger Energieverbrauch dank eines gut isolierten Behälters und einer lasergeschweißten Beschichtung, die einen effizienten Energieaustausch ermöglicht. 2 Harfen mit scharfen Klingen sorgen für einen Qualitätsschnitt, der die Qualität des Endprodukts verbessert (weniger Käsestaub und mehr Käse). 3 Automatisch gesteuerte thermische Prozesse bieten eine zuverlässige, kontrollierte und wiederholbare Verarbeitung. Möglichkeit, die Funktionalität des Gerätes zu erweitern: 4 Z-Rührer für die Herstellung von Joghurt, 5 polierter Innenraum - erleichterte Reinigung, 6 Hubvorrichtung - leichtere ergonomische Arbeit usw. 7 Komfortable und einfache Verwaltung mit intelligenter Steuerung, die Prozesse steuert und den Arbeitstag organisierter und effizienter gestaltet.

FR

AVANTAGES

- Jusqu'à 30 % de réduction de la consommation d'énergie grâce à une cuve bien isolée et une chemise soudée au laser permettant un échange d'énergie efficace. 2 Les tranche-caillé aux lames affûtées assurent une coupe de qualité qui améliore la qualité du produit final (moins de poussière de fromage et plus de fromage). 3 Les processus thermiques contrôlés automatiquement fournissent un traitement fiable, contrôlé et reproductible. Possibilité d'étendre les fonctionnalités de l'appareil: 4 Agitateur Z pour la fabrication de yaourt, 5 intérieur poli pour un nettoyage facile, 6 élévateur pour un travail ergonomique plus facile, etc. 7 Une gestion simple et pratique avec des contrôleurs intelligents qui régulent les processus et rendent la journée de travail plus organisée et efficace.

SKH-H200-650

Cheese kettle with cooling unit
Käsekessel mit Kühleinheit
Cuve de fabrication de fromage avec groupe de cuisson

EN

BENEFITS

- SKH-H is an SKH with a stand-alone 2 heating/cooling unit. 3 Cooling down to 4 °C when needed. The only thing required is a power outlet. 4 Possibility of heating with a heat pump (up to 45 °C, energy consumption reduced by 70%). 5 Extremely efficient air cooling up to 40 °C (COP 35). 6 Versions: air-air, air-water, water-water; 7 On request: Cooling/heating unit with an upgrade for connecting up to 3 consumers (devices).

DE

VORTEILE

- SKH-H ist ein SKH mit einer eigenständigen 2 Heiz-/Kühleinheit. Bei Bedarf auf 4 °C abkühlen. 3 Das einzige, was benötigt wird, ist eine Steckdose. 4 Möglichkeit der Heizung mit einer Wärmepumpe (bis zu 45 °C, Energieverbrauch um 70% reduziert). 5 Extrem effiziente Luftkühlung bis 40 °C (COP 35). 6 Ausführungen: Luft-Luft, Luft-Wasser, Wasser-Wasser; 7 Auf Anfrage: Kühl-/Heizeinheit mit einem Upgrade zur Anbindung von bis zu 3 Verbrauchern (Geräten).

FR

AVANTAGES

- Le modèle SKH-H est un modèle SKH avec un groupe 2 chauffage/refroidissement autonome. 3 Refroidissement jusqu'à 4 °C si nécessaire. La seule exigence est une prise de courant. 4 Possibilité de chauffe avec une pompe à chaleur (jusqu'à 45 °C, consommation d'énergie réduite de 70 %). 5 Refroidissement de l'air extrêmement efficace jusqu'à 40 °C (COP 35). 6 Versions : air-air, air-eau, eau-eau ; 7 Sur demande : Groupe de refroidissement/chauffage avec une mise à niveau pour connecter jusqu'à 3 usagers* (appareils).

SKHCu300-1500

Copper cheese kettle | Käsekessel aus Kupfer | Cuve de fabrication de fromage en cuivre



EN

BENEFITS

- Hygiene: Copper surface (traditional cheese-making material) helps suppress pathogenic organisms, which may lead to products being infected during raw milk processing. 2 Products get a special flavour and gain a certain amount of copper, which is a vital element for the health and nutrition of people. Examples of traditional cheeses from copper kettles: Parmigiano Reggiano, Trentingrana and Grana Padano etc. The World Health Organization estimates that at least 20% of the world's population suffers from health disorders associated with copper deficiency in the diet. Source: European Copper Institute

DE

VORTEILE

- Hygiene: Die Kuperoberfläche (traditionelles Material zur 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 usw. Die Weltgesundheitsorganisation schätzt, dass mindestens 20% der Weltbevölkerung an Gesundheitsstörungen leidet, die mit Kupfermangel in der Ernährung verbunden sind. Quelle: Europäisches Kupferinstitut.

FR

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. 2 Les produits acquièrent une saveur particulière et 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 de santé associés à une carence en cuivre dans l'alimentation. Source : Institut Européen du Cuivre

SKHCu is an SKH with copper inside.
SKHCu ist ein mit kupferner Innenseite.
Le modèle SKHCu est un modèle SKH avec intérieur plaqué cuivre.

P50-1250

Pasteurizer | Pasteurisateur | Pasteurisateur

State-of-the-art pasteurizer.
Hochentwickelter Pasteurisor.
Pasteurisateur à la pointe de la technologie.



Recording of the processes
Aufzeichnung des Prozesses
Enregistrement du processus

Heating options:
Heizmöglichkeiten:
Options de chauffage:



More information
Weitere Informationen
Plus d'informations



EN

BENEFITS

- 1 Universal device for thermal processing of milk into dairy products such as yogurt, pasteurized milk, cheese, curd, cream etc.
- 2 Up to 30 % less energy consumption thanks to a well-insulated container and a laser welded coat enabling an efficient energy exchange.
- 3 Automatically controlled thermal processes provide reliable, controlled and repeatable processing.
- 4 Possibility to expand the functionality of the device: 5 Professional stirrer for yogurt, cheese and milk.
- 5 Professional stirrer for making pudding, 7 polished interior facilitates cleaning (less adhesion to walls), 8 digital temperature recorder.
- 9 Convenient and easy management with smart controllers that control processes and make the working day more organized and efficient.

DE

VORTEILE

- 1 Universalgerät zur thermischen Verarbeitung von Milch zu Molkereiprodukten wie Joghurt, pasteurisierter Milch, Käse, Quark, Rahm etc.
- 2 Bis zu 30 % weniger Energieverbrauch dank eines gut isolierten Behälters und einer laser-geschweißten Beschichtung, die einen effizienten Energieaustausch ermöglicht.
- 3 Automatisch gesteuerte thermische Prozesse bieten eine zuverlässige, kontrollierte und wiederholbare Verarbeitung.
- 4 Möglichkeit, die Funktionalität des Gerätes zu erweitern: 5 Professionelles Rührwerk für Joghurt, Käse und Milch 6 Schaber-rührer zur Herstellung von Pudding, 7 polierter Innenraum erleichtert Reinigung (weniger Haftung an Wänden), 8 digitaler Temperaturschreiber.
- 9 Komfortable und einfache Verwaltung mit intelligenter Steuerung, die Prozesse steuert und den Arbeitstag organisierter und effizienter gestaltet.

FR

AVANTAGES

- 1 Dispositif universel pour le traitement thermique du lait dans les produits laitiers tels que le yaourt, le lait pasteurisé, le fromage, le lait caillé, la crème, etc.
- 2 Jusqu'à 30 % de réduction de la consommation d'énergie grâce à une cuve bien isolée et une chemise soudée au laser permettant un échange d'énergie efficace.
- 3 Les processus thermiques contrôlés automatiquement fournissent un traitement fiable, contrôlé et reproductible.
- 4 Possibilité d'étendre les fonctionnalités de l'appareil: 5 Agitateur professionnel pour yaourt, fromage et lait, 6 agitateur à raclettes pour la fabrication de flan, 7 intérieur poli facilitant le nettoyage (moins d'adhérence aux parois), 8 enregistreur de température numérique.
- 5 Une gestion simple et pratique avec des contrôleurs intelligents qui régulent les processus et rendent la journée de travail plus organisée et efficace.

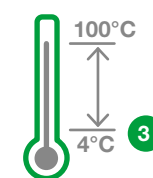
The highest level of automation
Höchster Automatisierungsgrad
Le plus haut niveau d'automatisation

MC700i



PH200-650

Pasteurizer with cooling unit | Pasteurisor mit Kühleinheit | Pasteurisateur avec groupe de refroidissement



Cooling-heating unit
Kühl-/Heizeinheit
Groupe de refroidissement-chauffage

EN

BENEFITS

- 1 PH is a P pasteurizer with a standalone heating/cooling unit.
- 2 All in one: Pasteurizer/cheese kettle/cooling tank/fermentation vessel.
- 3 Cooling down to 4°C when needed - no accumulation, no energy loss.
- 4 The only thing required is a power outlet.
- 5 Possibility of heating with a heat pump (up to 45°C, energy consumption reduced by 70%).
- 6 Extremely efficient air cooling up to 40°C (COP 35).
- 7 Versions: air-air, air-water, water-water; 8 On request: Cooling/heating unit with an upgrade for connecting up to 3 consumers (devices).

DE

VORTEILE

- 1 PH ist ein P Pasteurisor mit einer eigenständigen Heiz-/Kühleinheit.
- 2 Alles in einem: Pasteurisor/Käsekessel/Kühltank/Gärbottich.
- 3 Bei Bedarf herunterkühlen auf 4 °C - keine Ansammlung, kein Energieverlust.
- 4 Das einzige, was benötigt wird, ist eine Steckdose.
- 5 Möglichkeit der Heizung mit einer Wärmepumpe (bis 45 °C, Energieverbrauch um 70% reduziert).
- 6 Extrem effiziente Luftkühlung bis 40 °C (COP 35).
- 7 Ausführungen: Luft-Luft, Luft-Wasser, Wasser-Wasser; 8 Auf Anfrage: Kühl-/Heizeinheit mit einem Upgrade zur Anbindung von bis zu 3 Verbrauchern (Geräten).

FR

AVANTAGES

- 1 Le modèle PH est un pasteurisateur P avec une groupe de chauffage/refroidissement autonome.
- 2 Tout en un: Cuve de pasteurisation/cuve de fabrication de fromage/cuve de refroidissement/cuve de fermentation.
- 3 Refroidissement jusqu'à 4 °C si nécessaire - aucune accumulation, aucune perte d'énergie.
- 4 La seule exigence est une prise de courant.
- 5 Possibilité de chauffe avec une pompe à chaleur (jusqu'à 45 °C, consommation d'énergie réduite de 70 %).
- 6 Refroidissement de l'air extrêmement efficace jusqu'à 40 °C (COP 35).
- 7 Versions : air-air, air-eau, eau-eau ; 8 Sur demande : Groupe de refroidissement/chauffage avec une mise à niveau pour connecter jusqu'à 3 usagers (appareils).

PH100 MONOBLOCK

Pasteurizer with cooling aggregate
Pasteurisor mit Kühlaggregat
Pasteurisateur avec agrégat de refroidissement



All in one device.
Alles in einem Gerät.
Appareil tout en un.

Pasteurizer / Cheese kettle / Cooling tank / Fermentation vessel
Pasteurisor / Käsekessel / Kühltank / Gärbottich
Cuve de pasteurisation / Cuve de fabrication de fromage / Cuve de refroidissement / Cuve de fermentation

Yogurt, cheese,
curd, marmalade,
juice, etc.

EN

BENEFITS

- 1 Universal, flexible, mobile, compact device PH can be used as: pasteurizer, cheese kettle, milk cooling tank and fermenter, all within one square meter.
- 2 Milk can be thermally treated in a temperature range between 4°C and 100°C. Heating system consists of electric heaters and a heat pump.
- 3 Stirring options enable making of various dairy end products, such as yogurt, pasteurized milk, cheese, curd, cream, mozzarella etc.
- 4 User-friendly touch-screen controller can save up to 10 different programs.

DE

VORTEILE

- 1 Universelles, flexibles, mobiles, kompaktes PH Gerät kann verwendet werden als: Pasteurisor, Käsekessel, Milchkühltank und Gärbottich, alles auf einem Quadratmeter.
- 2 Milch kann in einem Temperaturbereich zwischen 4 °C und 100 °C thermisch behandelt werden. Das Heizsystem besteht aus elektrischen Heizungen und einer Wärmepumpe.
- 3 Mischeroptionen ermöglichen die Herstellung verschiedener Milchprodukte, wie Joghurt, pasteurisierte Milch, Käse, Quark, Rahm, Mozzarella usw.
- 4 Benutzerfreundliche Touchscreen-Steuerung kann bis zu 10 verschiedene Programme speichern.

FR

AVANTAGES

- 1 Appareil universel, flexible, mobile, compact, le modèle PH peut être utilisé comme : pasteurisateur, cuve de fabrication de fromage, cuve de refroidissement et fermentation du lait, le tout dans un mètre carré.
- 2 Le lait peut être traité thermiquement dans une plage de température comprise entre 4 °C et 100 °C. Le système de chauffage se compose de radiateurs électriques et d'une pompe à chaleur.
- 3 Les options d'agitateur permettent la fabrication de divers produits finis laitiers, tels que le yaourt, le lait pasteurisé, le fromage, le lait caillé, la crème, la mozzarella, etc.
- 4 Le contrôleur à écran tactile convivial peut enregistrer jusqu'à 10 programmes différents.

PRP-R70-290

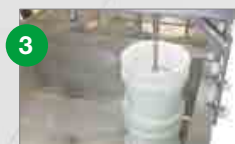
Prepress | Vorpressen | Pré-pressé



Draining table
Abtropftisch
Table d'égouttage



Prepress
Vorpresse
Pré-Pressé



Press
Presse
Presse



Cutting knives
Schneidmesser
Couteaux

(EN)

BENEFITS

Multipurpose device for draining **1**, prepressing **2**, pressing **3** and cutting **4** of cheese mass. **Movable draining grids 5** and **pressing bridges 6** can be adapted to different cheese mass quantities. **7** **Automatically controlled processes** (pressure and time) of prepressing and pressing provide **reliable, controlled** and **repeatable** processing. **8** Processes are automated and run according to the **programs** that you set.

(DE)

VORTEILE

Mehrzweckgerät zum Abtropfen **1**, Vorpressen **2**, Pressen **3** und Schneiden **4** von Käsemasse. **Bewegliche Abtropfgitter 5** und **Pressbrücken 6** können an unterschiedliche Käsemassenmengen angepasst werden. **7** **Automatisch gesteuerte Prozesse** (Druck und Zeit) des Vorpressens und Pressens sorgen für eine **zuverlässige, kontrollierte** und **wiederholbare** Verarbeitung. **8** Prozesse werden automatisiert und entsprechend den von Ihnen **festgelegten Programmen** ausgeführt.

(FR)

AVANTAGES

Appareil multifonction pour l'égouttage **1**, le pré-pressage **2**, pressage **3** et le coupe **4** de la masse de fromage. **Les grilles d'égouttage 5** et **ponts de pressage 6** mobiles peuvent être adaptées à différentes quantités de masse de fromage. **7** **Les processus contrôlés automatiquement** (pression et temps) de pré-pressage et de pressage **fournissent un traitement fiable, contrôlé et répétable**. **8** Les processus sont automatisés et exécutés en fonction **des programmes** que vous avez définis.

A four-in-one device.
Ein 'Vier-in-Einem'-Gerät.
Un appareil quatre en un.



Cheese draining tables Käseabtropftische Tables d'égouttage de fromage



(EN)

BENEFITS

A deep (300 mm) mobile table for **receiving, draining, prepressing** and **cutting** of cheese mass. SOM: **1** **Movable draining grids** can be adapted to different cheese mass quantities. SDM: **2** **The distribution plate** for a **simultaneous/simpler filling** of cheese mass into cheese moulds.

SOM

(DE)

VORTEILE

Ein tiefer (300 mm), mobiler Tisch zum **Aufnehmen, Abtropfen, Vorpressen** und **Schneiden** von Käsemasse. SOM: **1** **Bewegliche Abtropfgitter** können an unterschiedliche Käsemassenmengen angepasst werden. SDM: **2** **Die Verteilerplatte** zum **gleichzeitigen/einfacheren** Einfüllen von Käsemasse in Käseformen.

SDM

(FR)

AVANTAGES

Une table mobile profonde (300 mm) pour **recevoir, égoutter, pré-presser** et **couper** la masse de fromage. SOM: **1** **Les grilles d'égouttage mobiles** peuvent être adaptées à différentes quantités de masse de fromage. SDM: **2** **La plaque de distribution** pour un remplissage **simultané, plus simple** de la masse de fromage dans des moules.

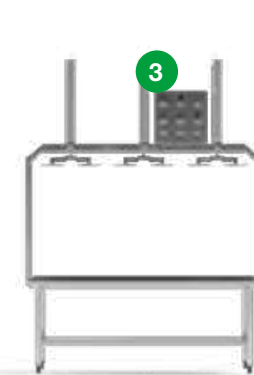
Cheese presses Käsepressen Presses à fromage



MS-U



PPS-AU



PPS-U

(EN)

BENEFITS

We have developed several different types of cheese presses. They enable pressing **different cheese types of different dimensions in various layouts** **1**. **Simple setting of pressing force 2** **mechanic, 3** **pneumatic/automatic 4**.

(DE)

VORTEILE

Wir haben mehrere verschiedene Arten von Käsepressen entwickelt. Sie ermöglichen das Pressen **verschiedener Käsesorten unterschiedlicher Dimensionen in verschiedenen 1** **Formen. Einfache Einstellung der Presskraft 2** **mechanisch, 3** **pneumatisch/automatisch 4**.

(FR)

AVANTAGES

Nous avons développé plusieurs types de presses à fromage. Elles permettent de presser **différents types de fromage de différentes dimensions dans diverses dispositions 1**. **Réglage simple de la force de pression 2** **mécanique, 3** **pneumatique/automatique 4**.

Cheese prepress + press Käsevorpresse + Käsepresse Prepresses + Pré-pressé à fromage

A three-in-one device.
Ein 'Drei-in-einem'-Gerät.
Un appareil trois en un.



(EN)

BENEFITS

1 **Cheese press for draining, prepress ...** **2** **Automatic regulation*** of pressing force ensures **reliability** and **repeatability** of processes. **3** **Ergonomically adapted** to the user. **4** **Suitable for batches of up to 500 l of milk.**

(DE)

VORTEILE

1 **Käsepresse zum Entleeren, Prepress ...** **2** **Die automatische Regelung der Presskraft*** gewährleistet die **Zuverlässigkeit** und **Wiederholbarkeit** der Prozesse. **3** **Ergonomisch an den Benutzer angepasst.** **4** **Geeignet für Chargen von bis zu 500 l Milch.**

(FR)

AVANTAGES

1 **Presse à fromage pour égouttage, pré-pressé ...** **2** **La régulation automatique*** de la force de pressage assure la **fiabilité** et la **répétabilité** des processus. **3** **Adapté de manière ergonomique à l'utilisateur** **4** **Convient aux lots d'un maximum de 500 l de lait.**



(EN)

BENEFITS

The presses are intended for processing **larger cheese quantities** and are adapted to the size of your cheese moulds. PPS-H: **1** The pressing force of the horizontal press is **equal for all cheese moulds in a row**. PPS-A: **2** **Mobile vertical press takes up little space.** **3** **Automatically controlled processes** (pressure and time) provide **reliable, controlled** and **repeatable** pressing.

(DE)

VORTEILE

Die Pressen sind für die Verarbeitung **größerer Käsemenngen** bestimmt und an die Größe Ihrer Käseformen angepasst. PPS-H: **1** **Die Presskraft der Horizontalpresse ist für alle Käseformen in einer Reihe gleich.** PPS-A: **2** **Mobile vertikale Presse braucht wenig Platz.** **3** **Automatisch gesteuerte Prozesse** (Druck und Zeit) sorgen für eine **zuverlässige, kontrollierte** und **wiederholbare** Pressung.

(FR)

AVANTAGES

Les presses sont destinées à traiter de **grandes quantités de fromage** et sont adaptées à la taille de vos moules à fromage. PPS-H: **1** **La force de pression de la presse horizontale est égale pour tous les moules de fromage dans une rangée.** PPS-A: **2** **La presse verticale mobile occupe peu de place.** **3** **Les processus contrôlés automatiquement** (pression et temps) fournissent un pressage **fiable, contrôlé et répétable**.

PJ13-100

Butter churns up to 100 l | Buttermaschinen bis zu 100 l | Barattes jusqu'à 100 l



(EN)

BENEFITS

1 Produce butter faster with stirring shovels running close to the wall, which provide up to 10–20 % faster processing and also enable production of butter from smaller quantities of cream, fermented milk etc. 2 Maintain the desired temperature with a double coat which allows you to supply hot or cold water to heat up or cool down. In the churn, you can ferment or store the ingredient. Available with PJ 50 and PJ 100 models. 3 Set the desired churning speed - according to your recipe - using a speed regulated electric motor. 4 A cover with a viewing glass that allows you to look inside to control the process, which, at the same time, provides you security when operating it (PJ 13 and 25 have an acrylic cover, PJ 50 and 100 have a built-in viewing glass). 5 Comfortable and easy emptying and cleaning due to the possibility of removing the stirring shovel after processing and due to special surface treatment 6, which makes it easier to clean. We recommend ergonomic solutions: Available: 7 A tilting mechanism that allows you to tilt the churn in order to empty and wash it, and a higher stable 8 support or support on wheels 9.

(DE)

VORTEILE

1 Stellen Sie Butter schneller mit Rührschaufeln her, die nahe an der Wand laufen, was eine bis zu 10–20 % schnellere Verarbeitung ermöglicht und auch die Herstellung von Butter aus kleineren Mengen Sahne, fermentierter Milch usw. ermöglicht. 2 Behalten Sie die gewünschte Temperatur mit einer doppelten Schicht bei, die Ihnen erlaubt, heißes oder kaltes Wasser zu erhitzen oder abzukühlen. In dem Butterfass können Sie die Zutaten fermentieren oder lagern. Erhältlich mit PJ 50 und PJ 100 Modellen. 3 Stellen Sie die gewünschte Rührgeschwindigkeit - gemäß Ihrer Rezeptur - mit einem drehzahlregulierten Elektromotor ein. 4 Eine Abdeckung mit einem Sichtglas, durch das Sie nach innen schauen können, um den Prozess zu steuern, was Ihnen gleichzeitig Sicherheit bei der Bedienung gibt (PJ 13 und 25 haben eine Acrylabdeckung, PJ 50 und 100 haben ein integriertes Sichtglas). 5 Bequeme und einfache Entleerung und Reinigung durch die Möglichkeit, die Rührlöffel nach der Verarbeitung zu entfernen und durch eine spezielle Oberflächenbehandlung 6, die die Reinigung erleichtert. Wir empfehlen ergonomische Lösungen. Erhältlich: 7 Ein Kippmechanismus, mit dem Sie das Butterfass kippen können, um es zu leeren und zu waschen, und eine höhere stabile 8 Untergerüst oder Abstützung auf Rädern 9.

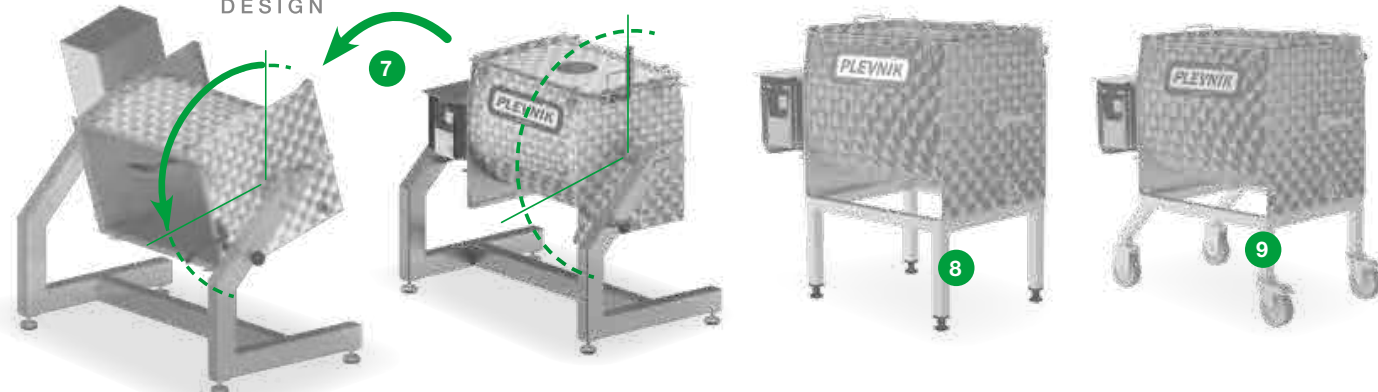
(FR)

AVANTAGES

1 Produire du beurre plus rapidement avec des pelles de brassage passant près de la paroi, qui fournissent un traitement jusqu'à 10–20 % plus rapide et permettent également la production de beurre à partir de petites quantités de crème, de lait fermenté, etc. 2 Maintenir la température désirée avec une double chemise qui vous permet de fournir de l'eau chaude ou froide pour le chauffage ou le refroidissement. La baratte vous permet de faire fermenter ou conserver l'ingrédient. Disponible avec les modèles PJ 50 et PJ 100. 3 Réglez la vitesse de barattage désirée en fonction de votre recette avec un moteur électrique à vitesse régulée. 4 Un couvercle avec une vitre vous permet de regarder à l'intérieur pour contrôler le processus, qui, en même temps, vous assure la sécurité lors de son utilisation (les modèles PJ 13 et 25 ont un couvercle en acrylique, les modèles PJ 50 et 100 intègrent une vitre). 5 Vidange et nettoyage faciles et confortables grâce à la possibilité de retirer la pelle de brassage après le traitement et grâce à un traitement de surface spécial 6, ce qui facilite le nettoyage. Nous recommandons des solutions ergonomiques. Disponible : 7 Un mécanisme de basculement qui vous permet d'incliner la baratte pour la vider et la laver, et un support stable 8 plus élevé ou un support roues 9.



ERGONOMIC
DESIGN



PS50-100

Cheese washing device | Käsewäscher | Dispositif de lavage de fromage

(EN)

BENEFITS

1 Adjustable cheese washing device for easy cleaning. You can adjust: water level, fresh water supply and cleaning surface. 2 Universal device for all shapes and types of maturing cheese. Designed for easy and fast work.

(DE)

VORTEILE

1 Einstellbares Käsewäscher für einfache Reinigung. Sie können Folgendes einstellen: Wasserstand, Frischwasserversorgung und Reinigungsfläche. 2 Universalgerät für alle Formen und Sorten von reifendem Käse. Entwickelt für einfache und schnelle Arbeit.

(FR)

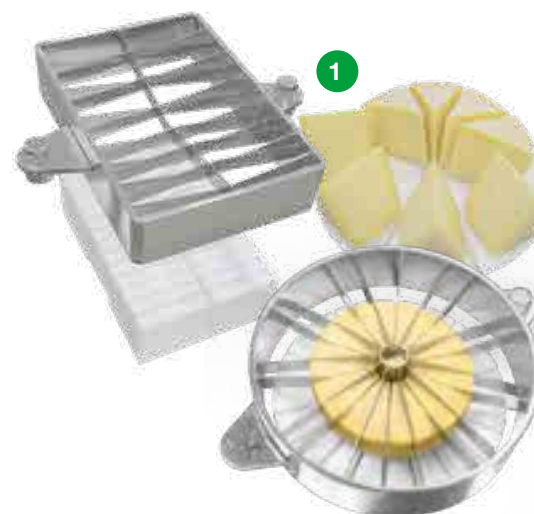
AVANTAGES

1 Dispositif de lavage de fromage réglable pour un nettoyage facile. Vous pouvez ajuster le niveau d'eau, l'approvisionnement en eau fraîche et la surface de nettoyage. 2 Dispositif universel pour toutes les formes et tous les types de fromages affinés. Conçu pour un travail facile et rapide.



RS300-400

Cheese cutting device
Käseteiler
Dispositif de coupe de fromage



(EN)

BENEFITS

1 Enables safe, quick (in 2 seconds) and precise cheese cutting in different sizes and shapes and of different levels of hardness. 2 Simple replacement of cutting assembly. Option of cutting into 2–20 pieces (Idea: double the number of the pieces by turning over.) 3 Simple maintenance and cleaning.

(DE)

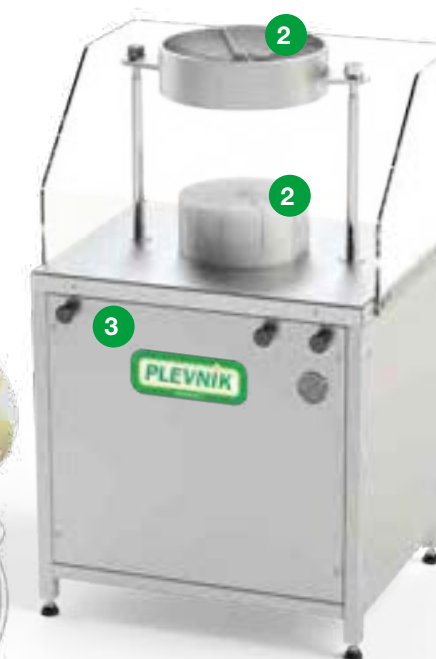
VORTEILE

1 Ermöglicht sicheres, schnelles (in 2 Sekunden) und präzises Käseschneiden in verschiedenen Größen und Formen und unterschiedlichen Härtegraden. 2 Einfacher Austausch des Schneidaggregats. Möglichkeit zum Schneiden in 2–20 Stücke (Idee: Verdoppeln Sie die Anzahl der Stücke durch Umdrehen.). 3 Einfache Wartung und Reinigung.

(FR)

AVANTAGES

1 Permet une coupe sûr, rapide (en 2 secondes) et précise du fromage dans différentes tailles et formes et de différents niveaux de dureté. 2 Remplacement simple de l'ensemble de coupe. Option de coupe en 2 à 20 morceaux (Idée : Double le nombre de pièces par retournement.). 3 Entretien et nettoyage simples.



SP125-600

Separator
Separator
Séparateur

(EN)

BENEFITS

1 The precisely designed and produced machine ensures skimming repeatability. 2 Simple setting of milk skimming rate with a regulating screw. 3 Special shape and treatment of surfaces enable simple cleaning.

(DE)

VORTEILE

1 Die präzise konstruierte und produzierte Maschine gewährleistet die Wiederholbarkeit der Entrahmung. 2 Einfache Einstellung der Milchentrahmungsrate mit einer Regulierschraube. 3 Die spezielle Form und Behandlung von Oberflächen ermöglichen eine problemlose Reinigung.

(FR)

AVANTAGES

1 La machine conçue et produite avec précision garantit une répétabilité de l'écumage. 2 Réglage simple du taux d'écumage du lait avec une vis de réglage. 3 La forme spéciale et le traitement des surfaces permettent un nettoyage simple.

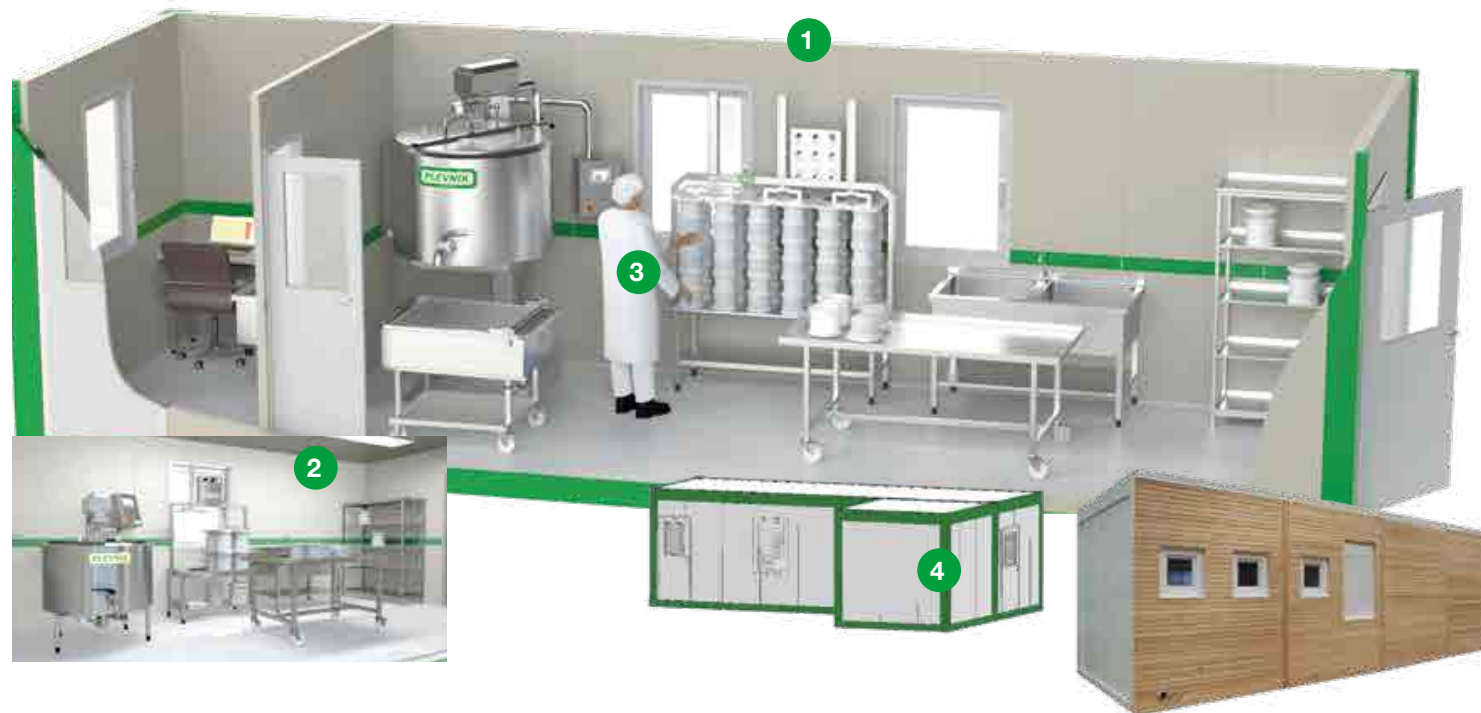


SMMO

Turnkey dairy solution
Schlüsselfertige Lösung für Milchprodukte
Solution laitière clé en main



CUSTOM MADE.
SPEZIALGEFERTIGT.
FAIT SUR MESURE.



(EN)

BENEFITS

- 1 Order now... Start tomorrow!**
Without a building permit. Faster to build than traditional construction (20-times faster).
- 2 Affordable investment**
Fully equipped. No additional costs.
- 3 Think business, the rest is included.**
Minimal ground work.
Built according to HACCP standards.
- 4 Flexible solutions allow expansion:**
maturation chamber, shop, packaging etc.

(DE)

VORTEILE

- 1 Bestellen Sie jetzt... Starten Sie morgen!**
Ohne Baugenehmigung. Schneller als herkömmliche Bauweise (20-mal schneller).
- 2 Preisgünstige Investition**
Komplett ausgestattet. Keine zusätzlichen Kosten.
- 3 Denken Sie unternehmerisch, der Rest ist mit-einbegriffen.**
Minimale Fundamentarbeiten.
Nach HACCP-Normen gebaut.
- 4 Flexible Lösungen ermöglichen Erweiterung:**
Reifekammer, Verkaufsstelle, Verpackung etc.

(FR)

AVANTAGES

- 1 Commandez maintenant... Commencez demain !** Sans permis de construire. Plus rapide à construire que la construction traditionnelle (20 fois plus rapide).
- 2 Investissement abordable.**
Totalemt équipé Aucun coût supplémentaire.
- 3 Pensez aux affaires, le reste est inclus.**
Travail au sol minimal. Construit selon les normes HACCP.
- 4 Les solutions flexibles permettent l'expansion :**
chambre de maturation, magasin, conditionnement, etc.

Professional 500 I

Volume: 500 I

Products: soft cheese / Weichkäse / fromage à pâte semi hard cheese / Halbhartkäse / fromage à mi-dure hard cheese / Hartkäse / fromage à dure yogurt / Joghurt / yaourt ricotta / Ricotta / ricotta grilled cheese / gegrillter Käse / fromage grillé curd / Quark / lait caillé ...



Premium 300 I

Volume: 300 I

Products: soft cheese / Weichkäse / fromage à pâte semi hard cheese / Halbhartkäse / fromage à mi-dure hard cheese / Hartkäse / fromage à dure yogurt / Joghurt / yaourt ricotta / Ricotta / ricotta grilled cheese / gegrillter Käse / fromage grillé curd / Quark / lait caillé ...



Advanced 300 I

Volume: 300 I

Products: soft cheese / Weichkäse / fromage à pâte semi hard cheese / Halbhartkäse / fromage à mi-dure hard cheese / Hartkäse / fromage à dure ...



Other dairy equipment
Andere Molkereiausrüstung
Autre équipement pour produits laitiers

Cheese tables
Käsetische
Tables à fromage



Filling device
Abfüllmaschine
Dispositif de remplissage



Coagulation vessels
Koagulacijske banje
Koagulacijske kade



Salting vat
Salzwanne
Cuve de salage



Vessels for cleaning
Gefäße für Reinigung
Cuves pour le nettoyage



Sinks for cleaning
Spülbecken für Reinigung
Éviers pour le nettoyage



Pumps
Pumpen
Pompes



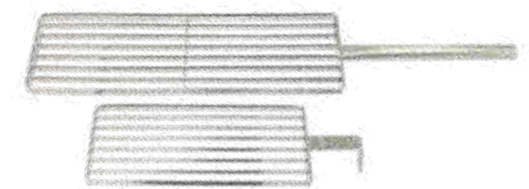
Cheese extraction device
Käseextraktionsmaschine
Machine d'extraction de fromage



Shelves | Ablageflächen | Étagères



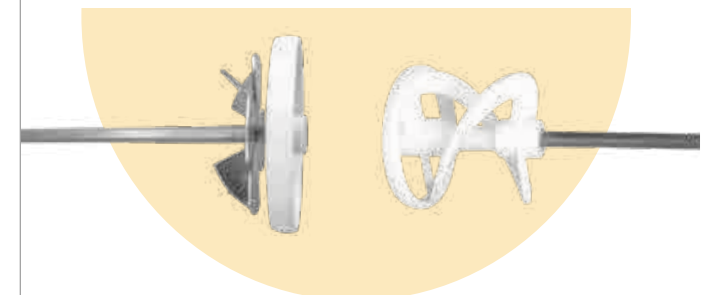
Manual harps | Manuelle Harfen | Tranche-caillé manuels



Moulds | Käseformen | Moules



Hobby stirrers | Hobbyrührer | Agitateurs multiusage



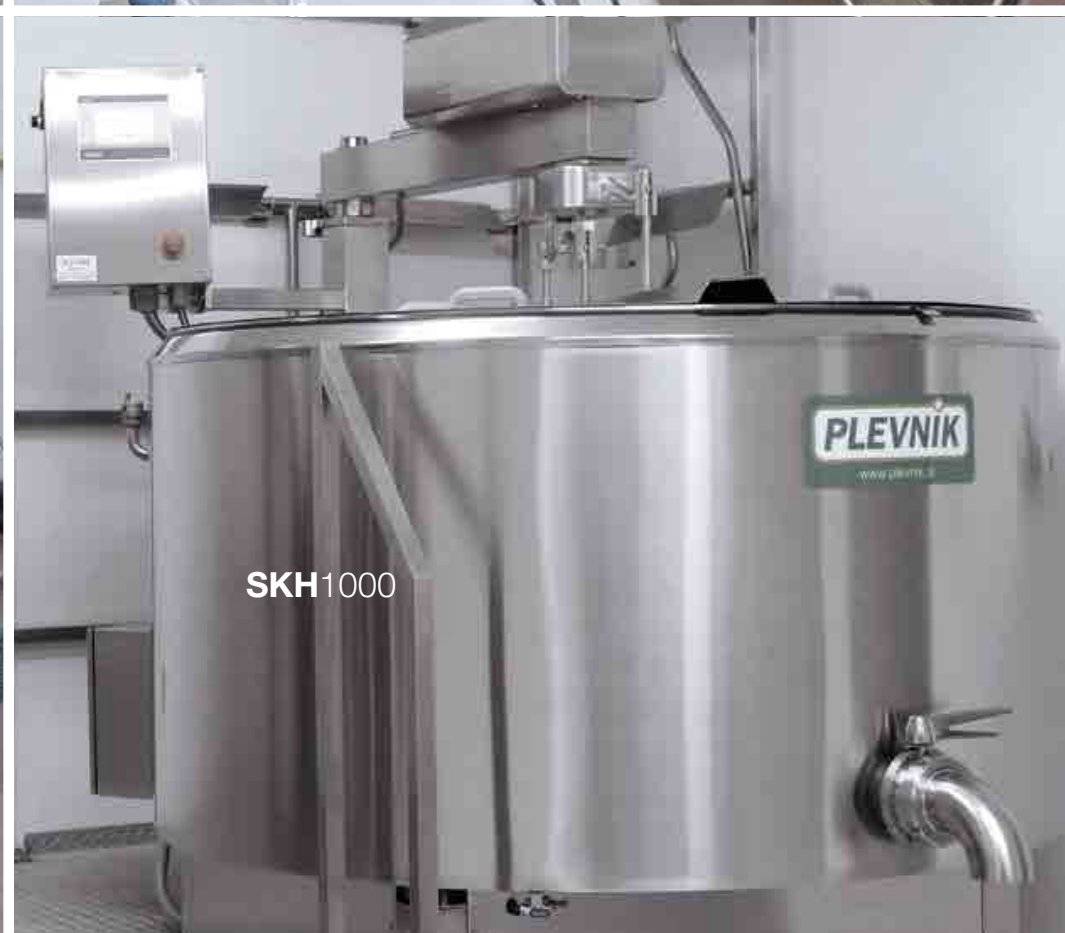
Other ... | Andere ... | Autre ...

We are your
best technical
support...

Wir sind Ihre beste technische Unterstützung...
Nous sommes votre meilleure assistance technique...

...to create
delicious
products.

...um köstliche Produkte zu erschaffen.
...pour créer de délicieux produits.





MILK-COOLING & MILCHKÜHLUNG und LAIT DE REFROIDISSEMENT & FARM EQUIPMENT > FARMANLAGEN > ÉQUIPEMENT AGRICOLE

HNP100-1000

Stable cooling tank
Stabiler Kühltank
Réservoir de refroidissement stable

(EN)

BENEFITS

1 Plevnik cooling tanks are indispensable for the production of high quality and bacteriologically safe milk. 2 Simple control of device operation and easy monitoring of the milk temperature on the display. 3 Integrated aggregate with air condenser.

(DE)

VORTEILE

1 Die Kühl tanks von Plevnik sind unverzichtbar für die Produktion qualitativ hochwertiger und bakteriologisch sicherer Milch. 2 Einfache Steuerung des Gerätebetriebs und problemlose Überwachung der Milchttemperatur über den Display. 3 Integriertes Aggregat mit Luftkondensator.

(FR)

AVANTAGES

1 Les réservoirs de refroidissement de Plevnik sont indispensables à la production de lait de haute qualité et sûr du point de vue bactériologique. 2 Contrôle simple du fonctionnement de l'appareil et surveillance facile de la température du lait à l'écran. 3 Agrégat intégré avec condensateur à air.



HM202-502

Immersion coolers
Tauchkühler
Refrigidisseurs à immersion

(EN)

BENEFITS

1 Immersion cooler is a universal portable cooler for cooling all types of liquids. 2 Adaptive use for any form of kettle or cistern. 3 Device saves energy and time; for cooling any liquid; for faster energy exchange.

(DE)

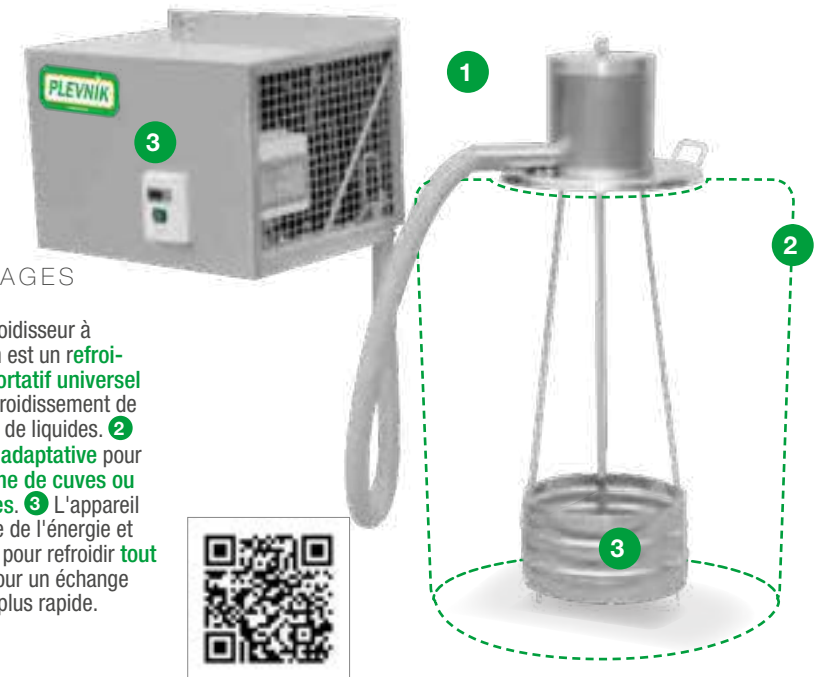
VORTEILE

1 Ein Tauchkühler ist ein universeller tragbarer Kühler für die Kühlung aller Arten von Flüssigkeiten. 2 Anpassbare Nutzung für jede Kessel oder Zistern. 3 Das Gerät spart Energie und Zeit; für die Kühlung jeder Flüssigkeit; für einen schnelleren Energieaustausch.

(FR)

AVANTAGES

1 Le refroidisseur à immersion est un refroidisseur portable universel pour le refroidissement de tous types de liquides. 2 Utilisation adaptative pour toute forme de cuves ou de citernes. 3 L'appareil économise de l'énergie et du temps; pour refroidir tout liquide; pour un échange d'énergie plus rapide.



FV200-580

Portable container | Tragbarer Behälter | Cuve portative

(EN)

BENEFITS

1 Insulated portable container from stainless steel. 2 Can be mounted on any transport vehicle. 3 Service hatch for easy access to the tank.

(DE)

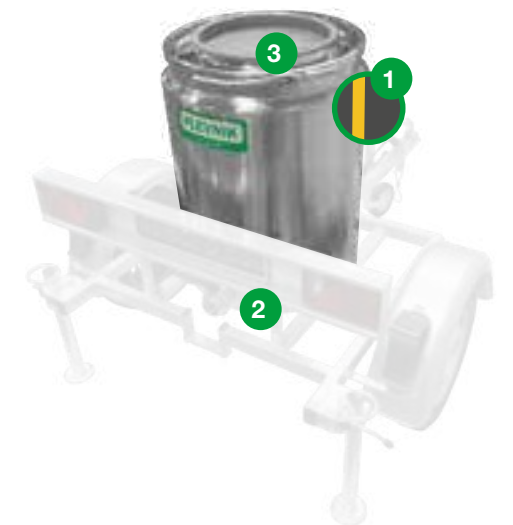
VORTEILE

1 Isolierter tragbarer Behälter aus rostfreiem Stahl. 2 Kann auf jedem Transporter montiert werden. 3 Wartungsluke für einen einfachen Zugriff auf der Tank.

(FR)

AVANTAGES

1 Cuve portative isolée en acier inoxydable. 2 Peut être montée sur n'importe quel véhicule de transport. 3 Trappe de service pour un accès facile à la cuve.



HCT650-2500

Portable cooling cisterns
Tragbare Kühlzisternen
Citernes de refroidissement portatives

(EN)

BENEFITS

1 Thermally insulated cistern made from stainless steel (AISI 304). 2 Working opening with Ø400 mm and a stainless steel cover. 3 CIP washing head and accessories. 4 Stirring is possible when the cistern is plugged into the electric grid. 5 Cooling water connections.

(DE)

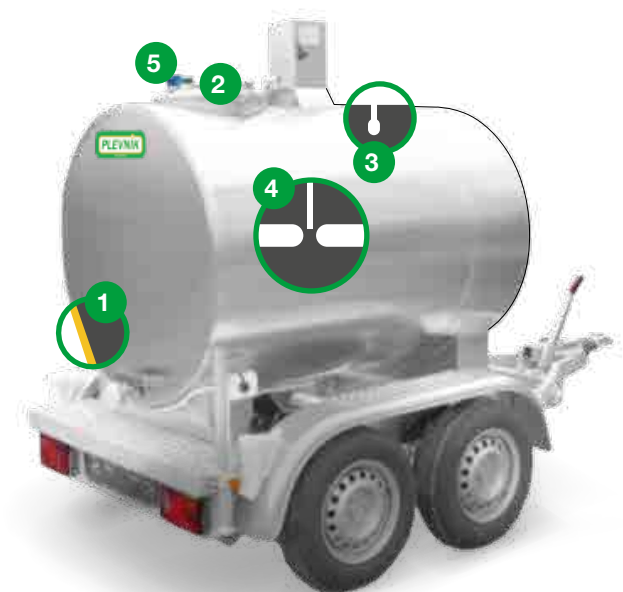
VORTEILE

1 Thermisch isolierte Zisterne aus rostfreiem Stahl (AISI 304). 2 Arbeitsöffnung mit Ø400 mm und einer Abdeckung aus rostfreiem Stahl. 3 CIP-Waschkopf und Zubehör. 4 Das Rühren ist möglich, wenn die Zisterne an das Stromnetz angeschlossen ist. 5 Kühlwasseranschlüsse.

(FR)

AVANTAGES

1 Citerne à isolation thermique réalisée en acier inoxydable (AISI 304). 2 Ouverture de travail de Ø400 mm et couvercle en acier inoxydable. 3 Tête de nettoyage NEP et accessoires. 4 L'agitation est possible lorsque la citerne est branchée sur le réseau électrique. 5 Connexions pour eau de refroidissement.



EQUIPMENT > AUSRÜSTUNG > ÉQUIPEMENT

MILK&CHEESE

MILCH UND KÄSE > LAIT ET FROMAGE

LARGER QUANTITIES > GRÖßERE MENGEN > PLUS GRANDES QUANTITÉS



Dairy products
Milchprodukte
Produits laitiers

Food
Nahrungsmittel
Aliments

Chemo-pharmacy
Chemie und Pharmazie
Chimie pharmaceutique

EN

DE

FR

PROCESSING

Pasteurized milk
Yogurt
Cheeses
Other dairy products

VERARBEITUNG

Pasteurisierte Milch
Joghurt
Käse
Andere Milchprodukte

TRAITEMENT

Lait pasteurisé
Yaourt
Fromages
Autres produits laitiers

Creams and sauces
Ketchup
Chocolate
Marmelada
Pudding
Baking

Sahne und Soße
Ketchup
Schokolade
Marmelada
Pudding
Backen

Crèmes et sauces
Ketchup
Chocolat
Confiture
Pudding
Boulangerie

Diverse use
Sun screen lotion
Colours
...

Vielfältig benutzen
Sonnenschutz-lotion
Farben
...

Autres usages
Lotion écran solaire
Couleurs
...

Other industrial production
Andere industrielle Produktionen
Autre production industrielle

EN

Photo of a part of produc-
tion: Equipped with Plevnik
equipment. Tradicijski sirevi,
Čakovec, Croatia (HR)

DE

Abbildung eines Produktions-
bereichs: Ausgestattet mit der
Ausrüstung von Plevnik. Tradicijski
sirevi, Čakovec, Croatia (HR)

FR

Photo d'une partie de la
production: Doté de l'équipement
Plevnik. Tradicijski sirevi,
Čakovec, Croatie (HR)

SKH/SCH1000-4000

The highest level of automation
Höchster Automatisierungsgrad
Le plus haut niveau d'automatisation

MC700i

Cheese vats and cisterns | Käsefertiger und Zisternen | Cuves à fromage et citernes



VATS / KÄSEFERTIGER / CUVES

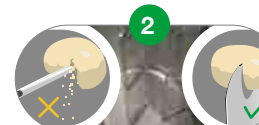
CISTERNES / ZISTERNEN / CITERNES



6 Recording of the processes
Aufzeichnung des Prozesses
Enregistrement du processus



4 Stirring shovels
Rührschaufeln
Pales de brassage
>3000 l



2 Cheese harps
Käseharfen
Tranche-caillé



4 Working platform
Arbeitsbühne
Plate-forme de travail

RELIABLE
QUALITYENERGY-SAVING
TECHNOLOGYMULTI
USE

(EN)

BENEFITS

1 Up to 30% less energy consumption thanks to a well-insulated container and a laser welded coat enabling an efficient energy exchange. 2 Harps with sharp blades ensure a precise cut which improves the quality and quantity of the final product (less cheese dust and more cheese). 3 Automatically controlled thermal processes provide reliable, controlled and repeatable processing. 4 Possibility to extend the functionality of the device: polished interior - easier cleaning, working platform - simpler ergonomic work etc. 5 The SCH cistern model enables efficient and easy standardized CIP cleaning. 6 Smart MC controllers enable a completely controlled, automated and documented processing.

(DE)

VORTEILE

1 Bis zu 30% geringerer Energieverbrauch dank eines gut isolierten Behälters und einer lasergeschweißten Beschichtung, die einen effizienten Energieaustausch ermöglicht. 2 Harfen mit scharfen Klingen sorgen für präzises Schneiden, was die Qualität und Quantität des Endprodukts verbessert (weniger Käsestaub und mehr Käse). 3 Automatisch gesteuerte thermische Prozesse bieten eine zuverlässige, kontrollierte und wiederholbare Verarbeitung. 4 Die Funktionalität des Geräts kann erweitert werden: polierter Innenraum - leichtere Reinigung, Arbeitsbühne - einfachere ergonomische Arbeit usw. 5 Das SCH-Zisternenmodell ermöglicht eine effiziente und einfache standardisierte CIP-Reinigung. 6 Intelligente MC-Controller ermöglichen eine komplett kontrollierte, automatisierte und dokumentierte Verarbeitung.

(FR)

AVANTAGES

1 Jusqu'à 30 % de réduction de la consommation d'énergie grâce à une cuve bien isolée et une chemise soudée au laser permettant un échange d'énergie efficace. 2 Les tranche-caillé aux lames affûtées assurent une coupe précise qui améliore la qualité et quantité du produit final (moins de poussière de fromage et plus de fromage). 3 Les processus thermiques contrôlés automatiquement fournissent un traitement fiable, contrôlé et reproductible. 4 Possibilité d'étendre les fonctionnalités de l'appareil : intérieur poli - nettoyage plus facile, plate-forme de travail - travail ergonomique plus simple, etc. 5 Le modèle de citerne SCH permet un nettoyage en place (NEP) efficace et facilement standardisé. 6 Les contrôleurs intelligents MC permettent un traitement entièrement contrôlé, automatisé et documenté.

SKH/SCH-20500-5000

MC700i

Cheese vats and cisterns | Käsefertiger und Zisternen | Cuves à fromage et citernes



SCH

GREAT
EFFICIENCY

Better efficiency. 2-4% more cheese.
Höhere Effizienz. 2-4% mehr Käse.
Meilleure efficacité. 2-4 % de fromage en plus.

(EN)

BENEFITS

1 The vat form and the cheese mass cutting method with two cutting assemblies provide a 2-4% greater cheese yield from the same quantity of milk. 2 Lower investment costs and save space in one dimension. 3 Vat design with two conical bottoms and two drainages facilitates emptying and saves up to 50% of time for emptying (up to 3000 l). 4 Depending on your needs, you can choose between open (SKH) and closed (SCH) cheese vat execution for each and every volume. 5 Smart MC controllers enable a completely controlled, automated and documented processing.

(DE)

VORTEILE

1 Die Form des Käsefertigers und die Schneidmethode für die Käsemasse mit zwei Schneideinrichtungen sorgen für einen 2-4% höheren Käseertrag aus derselben Menge an Milch. 2 Geringere Investitionskosten und Platzeinsparung in einer Dimension. 3 Die Konstruktion des Käsefertigers mit zwei konischen Böden und zwei Abflüssen erleichtert die Entleerung und spart bis zu 50% der zur Entleerung benötigten Zeit (bis zu 3000 l). 4 Je nach Bedarf können Sie für jedes einzelne Volumen zwischen einer offenen (SKH) und geschlossenen (SCH) Ausführung des Käsefertigers wählen. 5 Intelligente MC-Controller ermöglichen eine komplett kontrollierte, automatisierte und dokumentierte Verarbeitung.

(FR)

AVANTAGES

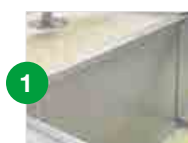
1 La forme en cuve et la méthode de coupe en masse du fromage avec deux ensembles de coupe fournissent un rendement en fromage supérieur de 2 à 4 % pour une même quantité de lait. 2 Réduisez les coûts d'investissement et gagnez de la place dans une seule dimension. 3 La conception de la cuve avec deux fonds coniques et deux drainages facilite la vidange et permet d'économiser jusqu'à 50 % du temps de vidange (jusqu'à 3000 l). 4 Selon vos besoins, vous pouvez choisir entre un modèle de cuve à fromage ouverte (SKH) et fermée (SCH) pour chaque volume. 5 Les contrôleurs intelligents MC permettent un traitement entièrement contrôlé, automatisé et documenté.

PRP-R70-290

Prepress | Vorpresse | Pré-pressé

MULTI
USE

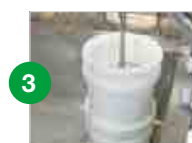
A four-in-one device.
Ein 'Vier-in-Einem'-Gerät.
Un appareil quatre en un.



1 Draining table
Abtropftisch
Table d'égouttage



2 Prepress
Vorpresse
Pré-Pressé



3 Press
Presse
Presse



4 Cutting knives
Schneidmesser
Couteaux

(EN)

BENEFITS

Multipurpose device for draining 1, prepressing 2, pressing 3 and cutting 4 of cheese mass. Movable draining grids 5 and pressing bridges 6 can be adapted to different cheese mass quantities. 7 Automatically controlled processes (pressure and time) of prepressing and pressing provide reliable, controlled and repeatable processing. 8 Processes are automated and run according to the programs that you set.

(DE)

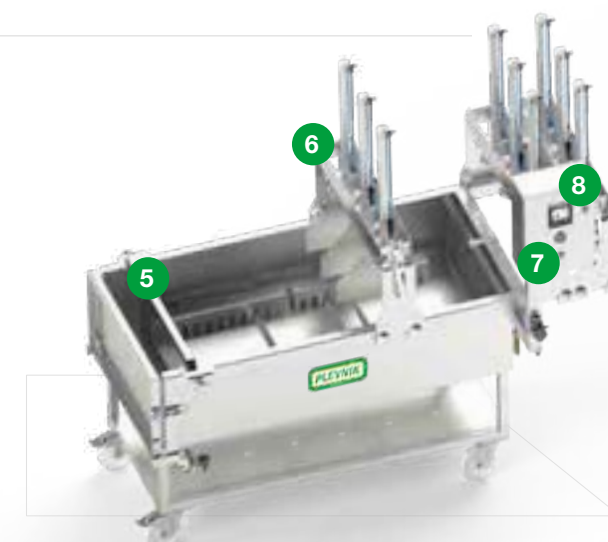
VORTEILE

Mehrzweckgerät zum Abtropfen 1, Vorpressen 2, Pressen 3 und Schneiden 4 von Käsemasse. Bewegliche Abtropfgitter 5 und Pressbrücken 6 können an unterschiedliche Käsemassenmengen angepasst werden. 7 Automatisch gesteuerte Prozesse (Druck und Zeit) des Vorpressens und Pressens sorgen für eine zuverlässige, kontrollierte und wiederholbare Verarbeitung. 8 Prozesse werden automatisiert und entsprechend den von Ihnen festgelegten Programmen ausgeführt.

(FR)

AVANTAGES

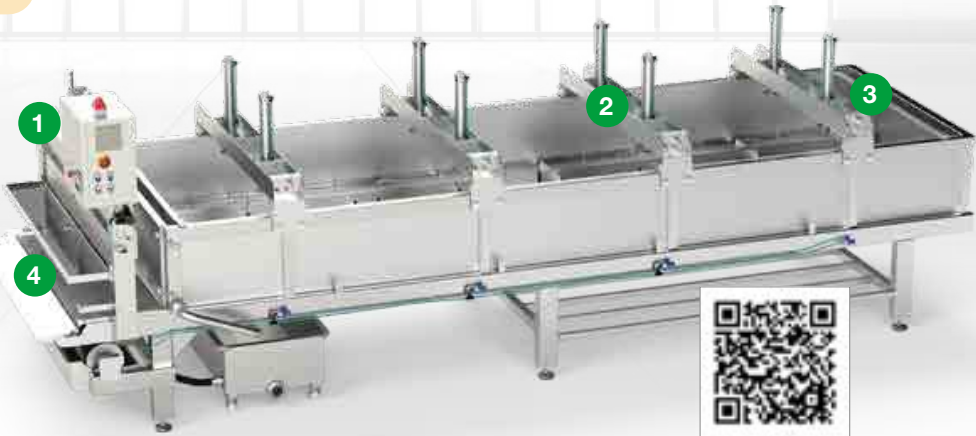
Appareil multifonction pour l'égouttage 1, le pré-pressage 2, pressage 3 et le coupe 4 de la masse de fromage. Les grilles d'égouttage 5 et ponts de pressage 6 mobiles peuvent être adaptées à différentes quantités de masse de fromage. 7 Les processus contrôlés automatiquement (pression et temps) de pré-pressage et de pressage fournissent un traitement fiable, contrôlé et répétable. 8 Les processus sont automatisés et exécutés en fonction des programmes que vous avez définis.



PRP-RT200-1000KG

Prepress | Vorpresse | Pré-presse

For larger quantities.
Für größere Mengen.
Pour de plus grandes quantités.



(EN)

BENEFITS

1 Prepress with a draining transport belt, movable bridges and cutting knives at the front of the vessel. 2 Movable bridges enable different arrangements of bridges along the table, depending on the processed quantity of cheese mass. 3 Simple manual regulation of prepressing with movable bridges. 4 Transport belt enables cutting of cheese mass and conveying of cheese blocks, which enables a faster and more productive workflow.

(DE)

VORTEILE

1 Vorpresse mit einem Abtropfband, beweglichen Brücken und Schneidmessern an der Vorderseite des Behälters. 2 Die beweglichen Brücken ermöglichen unterschiedliche Anordnungen der Brücken entlang des Tisches, abhängig von der zu verarbeitenden Käsemasse. 3 Einfache manuelle Regelung des Vorpressens mit beweglichen Brücken. 4 Das Abtropfband ermöglicht das Schneiden der Käsemasse und die Beförderung von Käseblöcken, was einen schnelleren und produktiveren Arbeitsablauf fördert.

(FR)

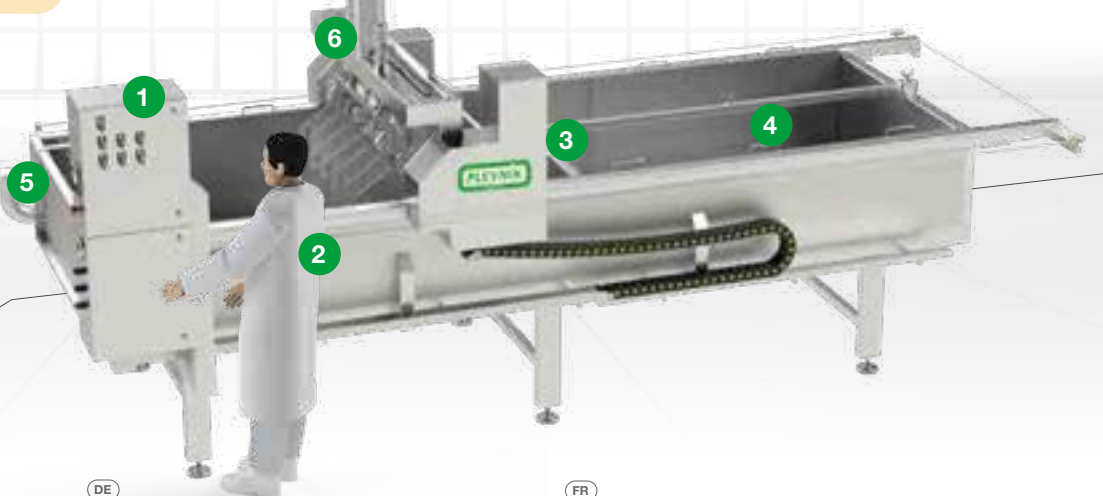
AVANTAGES

1 Pré-presse avec une bande de transport drainante, des ponts mobiles et des couteaux face à la cuve. 2 Les ponts mobiles permettent différents agencements de ponts le long de la table, en fonction de la quantité traitée de masse de fromage. 3 Réglage manuel simple du pré-presse avec ponts mobiles. 4 La bande de transport permet de couper la masse de fromage et de transporter des blocs de fromage, ce qui permet un flux de travail plus rapide et plus productif.

PRP-AP100-500KG

Prepress | Vorpresse | Pré-presse

Complete automatization.
Vollständige Automatisierung.
Automatisation complète.



(EN)

BENEFITS

1 Automated, user-friendly prepress with adjustable programs for automated pressing and cutting. 2 Only one person is required to operate the machine. 3 With the movable draining grid you can adjust the cheese mass height, depending on your needs and the type of cheese. 4 Set the segmented prepressing of cheese mass (time and load). 5 Organized collecting of whey. 6 A cutting and pressing bridge with sharp blades enables precise cutting of the cheese mass and conveying of the cheese blocks to the table starting point, which enables a faster and more productive workflow.

(DE)

VORTEILE

1 Automatisierte, benutzerfreundliche Vorpresse mit einstellbaren Programmen zum automatisierten Pressen und Schneiden. 2 Es wird nur eine Person benötigt, um die Maschine zu bedienen. 3 Mit dem beweglichen Abtropfgitter können Sie die Höhe der Käsemasse einstellen, je nach Bedarf und Käsetyp. 4 Stellen Sie das segmentierte Vorpressen der Käsemasse ein (Zeit und Menge). 5 Organisierte Sammlung der Molke. 6 Eine Schneid- und Pressbrücke mit scharfen Klingen ermöglicht ein präzises Schneiden der Käsemasse und die Beförderung der Käseblöcke zum Ausgangspunkt des Tisches, was einen schnelleren und produktiveren Arbeitsablauf fördert.

(FR)

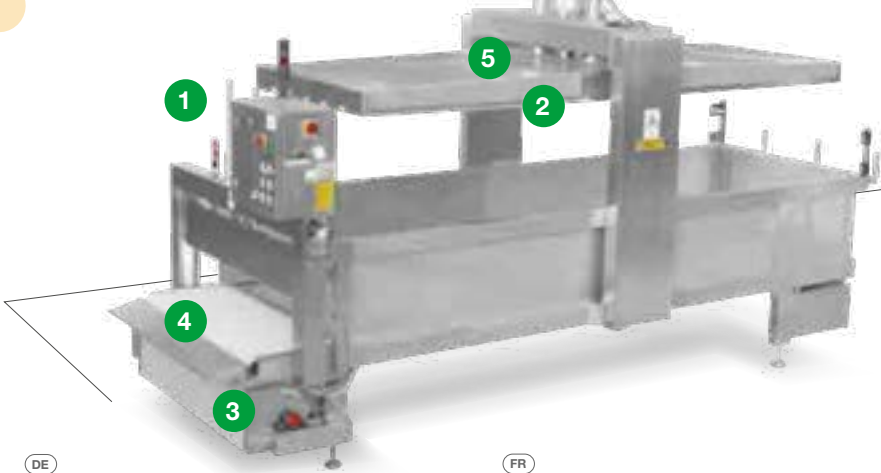
AVANTAGES

1 Pré-presse automatisée et conviviale avec programmes ajustables pour le pressage et la découpe automatisés. 2 Une seule personne est nécessaire pour utiliser la machine. 3 Grâce à la grille d'égouttage mobile, vous pouvez régler la hauteur de la masse de fromage en fonction de vos besoins et du type de fromage. 4 Définissez le pré-presse segmenté de la masse de fromage (temps et charge). 5 Collecte organisée du lactosérum. 6 Un pont de coupe et de pressage doté de lames tranchantes permet une découpe précise de la masse de fromage et le transport des blocs de fromage jusqu'au point de départ de la table, ce qui permet un flux de travail plus rapide et plus productif.

PRP-AT200-1000

Prepress | Vorpresse | Pré-presse

For multiple batches per day.
Für mehrere Chargen pro Tag.
Pour plusieurs lots par jour.



(EN)

BENEFITS

1 Automated, user-friendly prepress for processing larger batches per day (2,000–10,000 l). 2 Simultaneous pressing of the entire cheese mass into a uniform block. 3 Organized collecting of whey. 4 Automatic movement of the transport belt enables precise cutting of the cheese mass and conveying of the cheese blocks to the prepress starting point, which enables a faster and more productive workflow. 5 Supports CIP cleaning.

(DE)

VORTEILE

1 Automatisierte, benutzerfreundliche Vorpresse für die Verarbeitung größerer Chargen pro Tag (2.000–10.000 l). 2 Simultanes Pressen der gesamten Käsemasse in einen einheitlichen Käseblock. 3 Organisierte Sammlung der Molke. 4 Die automatische Bewegung des Abtropfbands ermöglicht ein präzises Schneiden der Käsemasse und die Beförderung der Käseblöcke zum Ausgangspunkt der Vorpresse, was einen schnelleren und produktiveren Arbeitsablauf fördert. 5 Unterstützt die CIP-Reinigung.

(FR)

AVANTAGES

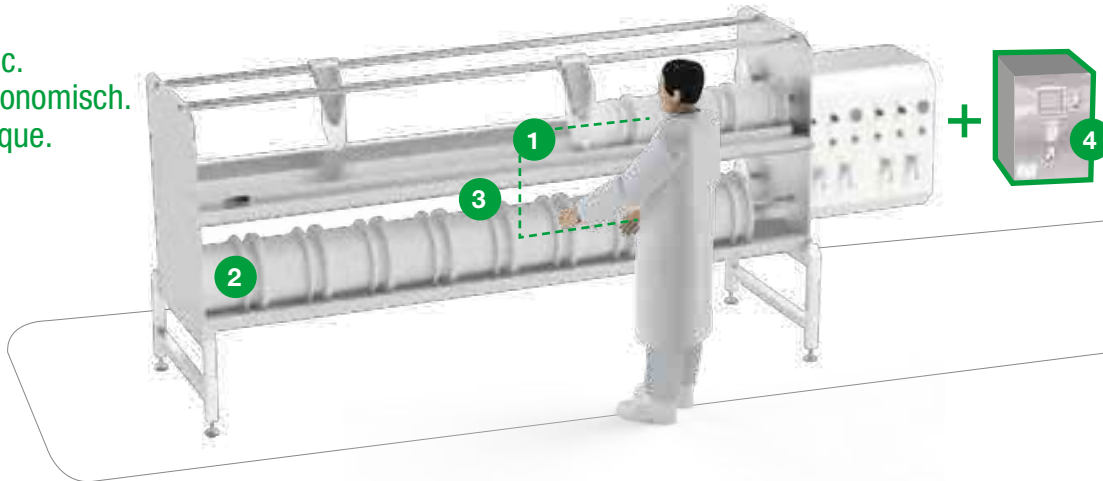
1 Pré-presse automatisée et conviviale pour le traitement de gros lots par jour (de 2000 à 10 000 litres). 2 Pressage simultané de toute la masse de fromage en un bloc uniforme. 3 Collecte organisée du lactosérum. 4 Le mouvement automatique de la courroie de transport permet une découpe précise de la masse de fromage et le transport des blocs de fromage jusqu'au point de départ de la pré-presse, ce qui permet un flux de travail plus rapide et plus productif. 5 Prise en charge du nettoyage en place (NEP).

PPS-H

Horizontal cheese presses | Horizontale Käsepressen | Presses à fromage horizontales



Equal pressure. Ergonomic.
Gleichmäßiger Druck. Ergonomisch.
Pression égale. Ergonomique.



(EN)

BENEFITS

1 Ergonomic design facilitates loading/unloading of cheese moulds to/from the press. 2 Horizontal orientation enables equal pressure for all cheeses in a row, which ensures the highest quality of cheese. 3 Easy turning over of cheese moulds without unnecessary effort. 4 Automatically controlled processes (pressure and time) provide reliable, controlled and repeatable pressing.

(DE)

VORTEILE

1 Die ergonomische Konstruktion erleichtert das Aufladen und die Entnahme der Käseformen auf die/von der Presse. 2 Die horizontale Ausrichtung sorgt für einen gleichmäßigen Druck für alle Käse innerhalb einer Reihe, was ein Höchstmaß an Käsequalität garantiert. 3 Einfaches Umdrehen der Käseformen ohne unnötigen Aufwand. 4 Automatisch gesteuerte Prozesse (Druck und Zeit) sorgen für ein zuverlässiges, kontrolliertes und wiederholbares Pressen.

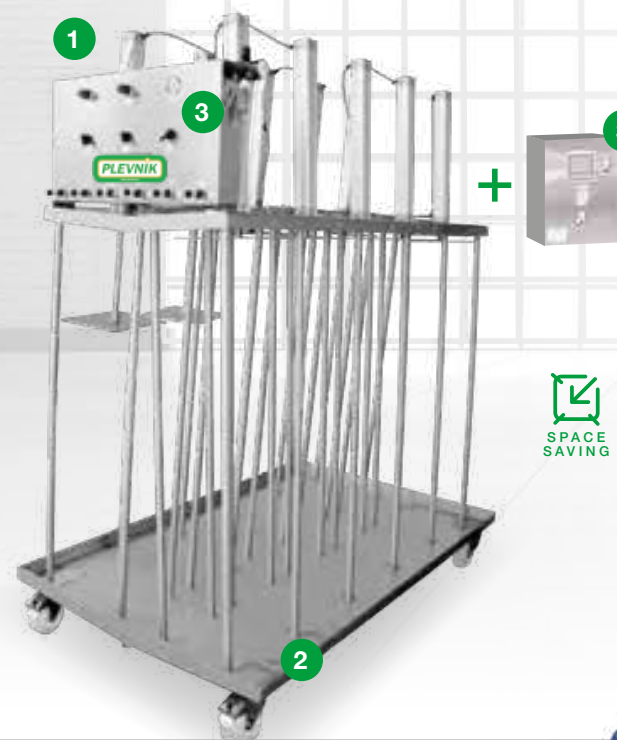
(FR)

AVANTAGES

1 La conception ergonomique facilite le chargement/déchargement des moules à fromage vers/depuis la presse. 2 L'orientation horizontale permet une pression égale pour tous les fromages dans une rangée, ce qui garantit la meilleure qualité de fromage. 3 Retourne facile des moules à fromage sans effort inutile. 4 Les processus contrôlés automatiquement (pression et temps) fournissent un pressage fiable, contrôlé et répétable.

PPS-A4-20

Vertical cheese presses | Vertikale Käsepressen | Presses à fromage verticales



(EN)

BENEFITS

- 1 Vertical press for pressing of 50–240 kg of cheese mass.
- 2 Its design ensures an optimum use of space, and its support on wheels ensures easy moving around.
- 3 Automatically controlled processes (pressure and time) provide reliable, controlled and repeatable pressing.

(DE)

VORTEILE

- 1 Vertikale Pressen für das Pressen von 50–240 kg Käsemasse.
- 2 Ihre Konstruktion garantiert eine optimale Raumnutzung und das Unterstellen auf Rädern ermöglicht ein leichtes Verschieben.
- 3 Automatisch gesteuerte Prozesse (Druck und Zeit) sorgen für ein zuverlässiges, kontrolliertes und wiederholbares Pressen.

(FR)

AVANTAGES

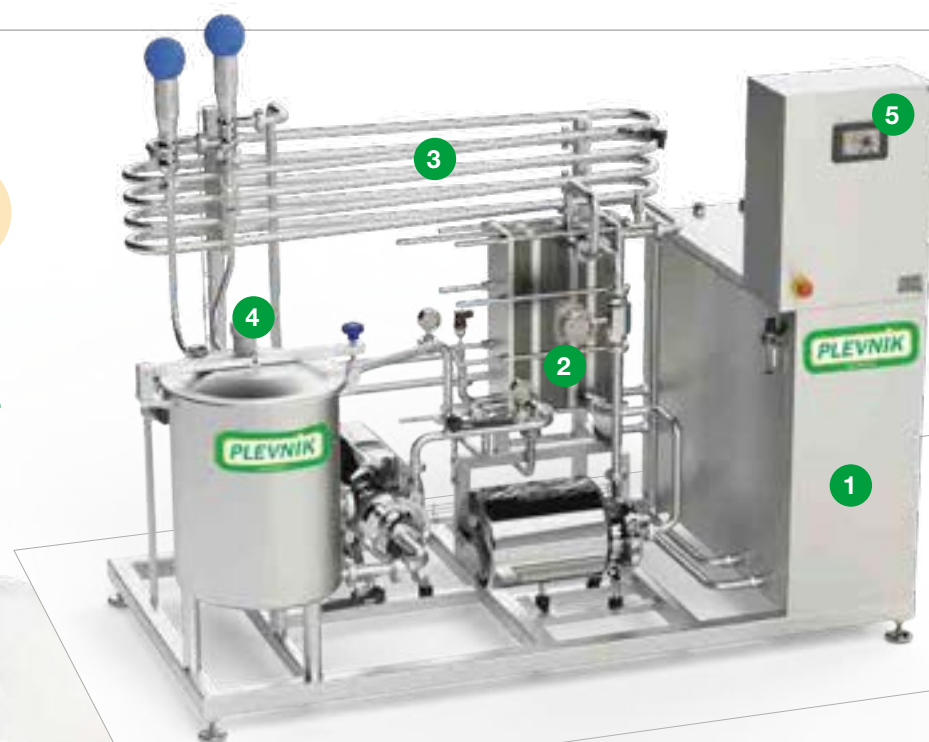
- 1 Presse verticale pour le pressage de 50 à 240 kg de masse de fromage.
- 2 Sa conception garantit une utilisation optimale de l'espace et son support sur roues facilite les déplacements.
- 3 Les processus contrôlés automatiquement (pression et temps) fournissent un pressage fiable, contrôlé et répétable.



PP300-3000

Flow pasteurizer
Plattenpasteur (Kurzzeiterhitzer)
Pasteurisateur à écoulement

Best way of pasteurisation.
Die beste Art der Pasteurisierung.
La meilleure façon de pasteuriser.



(EN)

BENEFITS

- 1 Up to 12 times less energy consumption for drinking milk pasteurisation and 2-3 times less energy for cheese/yogurt production.
- 2 Thermal treatment of milk at user selected temperature.
- 3 Time saving with no extra heating or cooling for processes.
- 4 Automated CIP cleaning.
- 5 Easy and logical management of processes via a PLC controller and continuous logging of main parameters.

(DE)

VORTEILE

- 1 Bis zu 12-mal geringerer Energieverbrauch für die Pasteurisierung von Trinkmilch und 2-3-mal weniger Energie für die Käse-/Joghurtherstellung.
- 2 Wärmebehandlung von Milch bei benutzerdefinierter Temperatur.
- 3 Zeitsparend, da keine zusätzliche Erhitzung oder Kühlung für die Prozesse nötig ist.
- 4 Automatische CIP-Reinigung.
- 5 Einfache und logische Verwaltung der Prozesse über einen PLC-Controller und die kontinuierliche Protokollierung der Hauptparameter.

(FR)

AVANTAGES

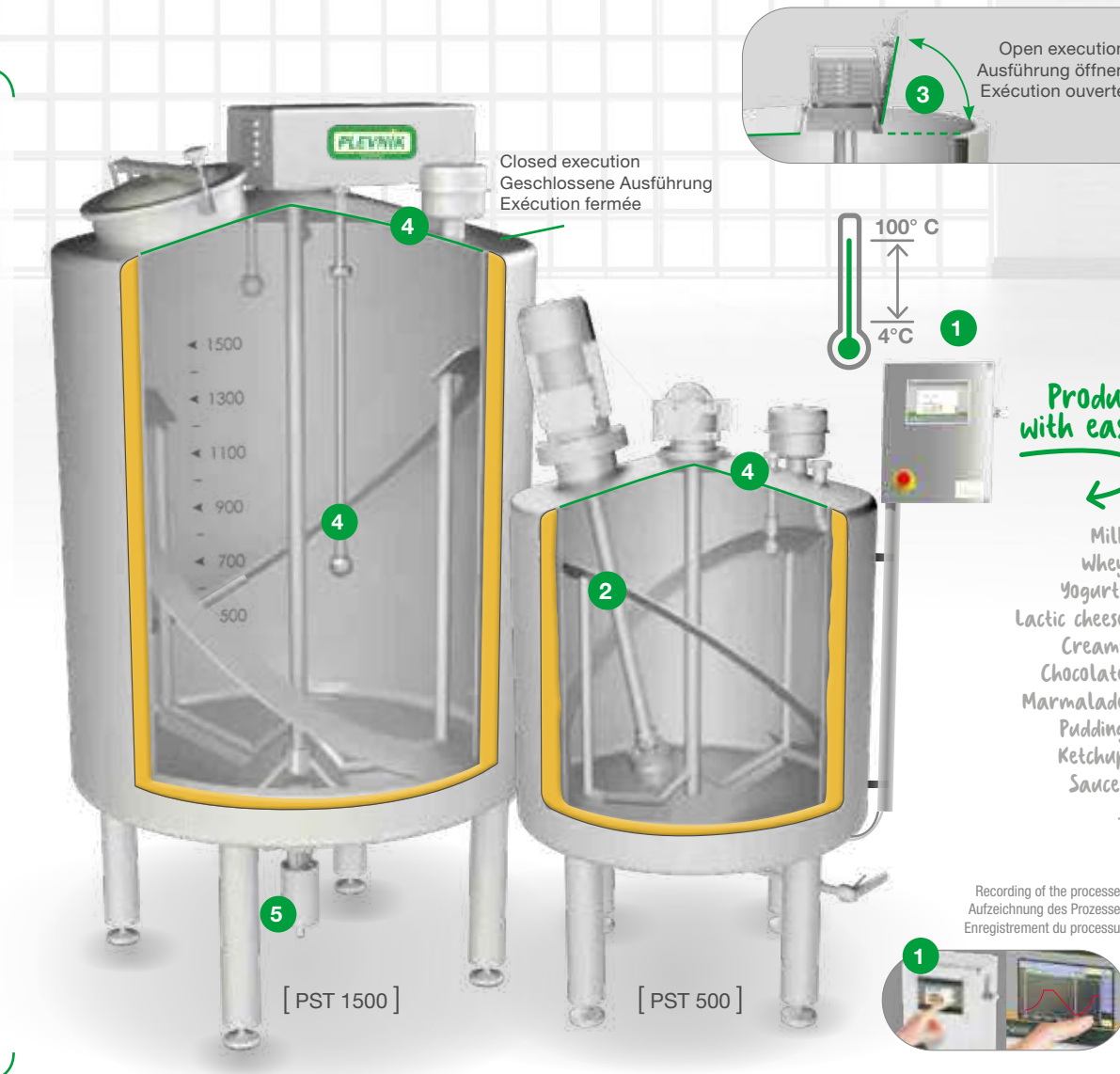
- 1 Jusqu'à 12 fois moins d'énergie consommée pour la pasteurisation du lait de consommation et 2 à 3 fois moins d'énergie pour la production de fromage/yogurt.
- 2 Traitement thermique du lait à la température sélectionnée par l'utilisateur.
- 3 Gain de temps sans chauffage ni refroidissement supplémentaire pour les processus.
- 4 Nettoyage en place (NEP) automatisé.
- 5 Gestion simple et logique des processus via un PLC et enregistrement continu des principaux paramètres.

PST250-3000

Process stirring tanks | Prozess Rührbehälter | Réservoirs d'agitation du processus

The highest level of automation
Höchster Automatisierungsgrad
Le plus haut niveau d'automatisation

MC700i



Produce with ease!

Milk
Whey
Yogurts
Lactic cheese
Creams
Chocolate
Marmalade
Pudding
Ketchup
Sauces
...

Recording of the processes
Aufzeichnung des Prozesses
Enregistrement du processus

Heating options:
Heizung
Möglichkeiten:
Option de chauffage:



Brochure / Broschüre / Brochure

WEB / WEB / WEB



(EN)

BENEFITS

- 1 Automated universal device for thermal treatment and stirring of different products.
- 2 A wide choice of stirrers tailored to your final product (stirring of products with viscosity up to 50,000 cPs).
- 3 Open execution with a two-part cover enables easy dosing and better access to the inside of the vessel (to the product).
- 4 Closed execution enables efficient and easy standardized CIP cleaning.
- 5 A wide range of additional equipment which automates your process and raise it to a higher level: controllers, seat valve, injector funnel, volume sensor etc.

(DE)

VORTEILE

- 1 Automatisiertes Universalgerät für die Wärmebehandlung und das Anrühren verschiedener Produkte.
- 2 Eine große Auswahl an Rührern maßgeschneidert für Ihr Endprodukt (Anrühren von Produkten mit einer Viskosität von bis zu 50.000 cPs).
- 3 Eine offene Ausführung mit zweiteiliger Abdeckung ermöglicht eine einfache Dosierung und besseren Zugriff auf den Innenraum des Gefäßes (auf das Produkt).
- 4 Die geschlossene Ausführung ermöglicht eine effiziente und einfache standardisierte CIP-Reinigung.
- 5 Eine breite Palette an optionaler Ausstattung, die Ihren Prozess automatisiert und auf eine höhere Ebene hebt: Controller, Sitzventil, Injektionstrichter, Volumensensoren usw.

(FR)

AVANTAGES

- 1 Dispositif universel automatisé pour le traitement thermique et l'agitation de différents produits.
- 2 Un large choix d'agitateurs adaptés à votre produit final (agitation de produits avec une viscosité jusqu'à 50 000 cP).
- 3 Le modèle ouvert avec un couvercle en deux parties permet un dosage facile et un meilleur accès à l'intérieur de la cuve (au produit).
- 4 Le modèle fermé permet un nettoyage en place (NEP) efficace et facilement standardisé.
- 5 Une large gamme d'équipements supplémentaires qui automatisent votre processus et le font évoluer: contrôleurs, vanne à siège, entonnoir d'injection, capteur de volume, etc.

SHL20-1000

Ice bank with cooling unit
Eisbank mit Kühleinheit
Banc de glace avec groupe de refroidissement

SHL 40-1000



(EN)
BENEFITS

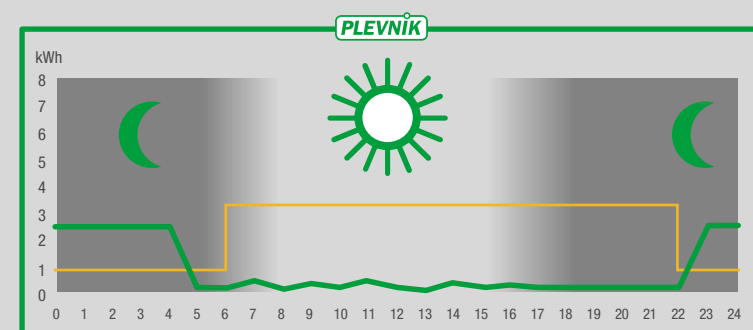
- 1 Accumulation of energy during the night, when the price of electricity is the lowest. Lesser load on the electric system during the day.
- 2 Supplying multiple systems at the same time (cooling of storage tanks, processed product, ripening room/cold store, etc.).
- 3 Ensuring a constant temperature for the entire capacity (processing) until the energy is completely depleted.
- 4 Energy recuperation.

(DE)
VORTEILE

- 1 Energieakkumulation zur Nachtzeit, wenn der Strompreis am geringsten ist. Geringere Belastung des elektrischen Systems über den Tag.
- 2 Versorgung mehrerer Systeme zugleich (Kühlung der Lagertanks, verarbeitetes Produkt, Reiferaum/Kühlraum usw.).
- 3 Aufrechterhaltung einer konstanten Temperatur für die gesamte Kapazität (Verarbeitung), bis die Energie komplett verbraucht ist.
- 4 Energierückgewinnung.

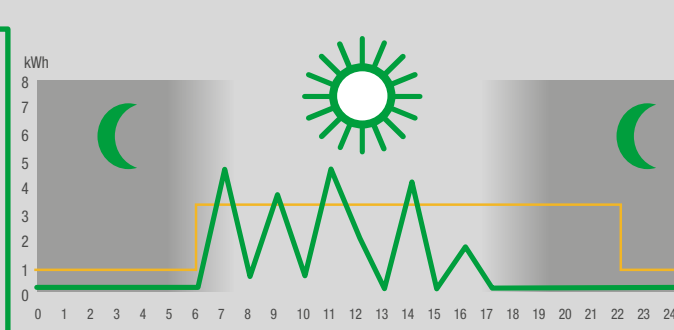
(FR)
AVANTAGES

- 1 Accumulation d'énergie pendant la nuit lorsque le prix de l'électricité est le plus bas. Moins de charge sur le système électrique pendant la journée.
- 2 Alimentation de plusieurs systèmes à la fois (refroidissement de réservoirs de stockage, produit transformé, salle de maturation/chambre froide, etc.).
- 3 Assure une température constante pour toute la capacité (traitement) jusqu'à ce que l'énergie soit complètement épuisée.
- 4 Récupération d'énergie.



Energy consumption with the PLEVNIK SHL ice bank (simulation)
Energieverbrauch mit der Eisbank PLEVNIK SHL (Simulation)
Consommation d'énergie avec le banc de glace PLEVNIK SHL (simulation)

— Electrical power / Elektrische Leistung / Courant électrique



Energy consumption with a conventional cooling system (simulation)
Energieverbrauch mit einem konventionellen Kühlsystem (Simulation)
Consommation d'énergie avec un système de refroidissement conventionnel (simulation)

— Price of electricity / Strompreis / Prix de l'électricité



SHL 20-80

ST1000-20000

Storage tanks
Lagertank
Réservoir de stockage



D4000-6000

Duplicator
Duplikator
Duplicateur



CIP

CIP Cleaning
CIP-Reinigung
Nettoyage en place (NEP)



Other dairy equipment
Andere Molkereiausrüstung
Autre équipement pour produits laitiers

Basket for salting vat + salting vat
Korb für die Salzwanne
Panier pour cuve de salage



SLB - Schulenburg vessel
SLB - Schulenburg-Behälter
SLB - Cuve Schulenburg



Cheese extraction device
Käseextraktionsmaschine
Machine d'extraction de fromage



Separator
Separator
Séparateur



Pumps
Pumpen
Pompes



Filling devices
Abfüllmaschinen
Machines de remplissage



Cheese cutting device
Käseteiler
Dispositif de coupe de fromage



Cheese washing device
Käsewäscher
Dispositif de lavage de fromage



Cheese tables
Käsetische
Tables à fromage

Sinks for cleaning
Spülbecken zur Reinigung der Ausrüstung
Éviers pour le nettoyage de l'équipement



Moulds | Käseformen | Moules



Other ... | Sonstiges ... | Autre ...





Add value to milk.



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

www.plevnik.eu

Representative / Vertreter / Représentant:
