

EN
SI
HR

FROM IDEA TO PRODUCT

Complete dairy solutions.



www.plevnik.eu



EN FROM IDEA TO PRODUCT
SI OD IDEJE DO IZDELKA
HR OD IDEJE DO PRODUKTA

PLEVNIK
Add value to milk.

Welcome Dobrodošli Dobrodošli



About company
O podjetju
O poduzeću

EN

TRADITION:

The company Plevnik was founded in 1992. In all this time, it has remained in family ownership and now employs more than 50 people. With our own knowledge and many years of experience, we realize our strategic goals and follow our vision. We offer top quality products and 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 milk processing (up to 2000l) and related industries.

OWNED DEVELOPMENT:

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

OWN PRODUCTION:

Our own production enables us to fully control the production of the product and thus achieve the highest standards. We have certified working procedures and 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. Finally, the final products must have a final mechanical, functional and visual control.

SI

TRADICIJA:

Podjetje Plevnik je bilo ustanovljeno leta 1992. V vsem tem času je ostalo v družinski lasti in danes zaposluje že več kot 50 oseb. Z lastnim znanjem in dolgoletnimi izkušnjami uresničujemo zadane strateške usmeritve in sledimo naši viziji. Ponujamo vrhunske izdelke, celovite rešitve in strokovno podporo vsem našim strankam po svetu. V Evropi smo eno izmed vodilnih podjetij na področju predelave mleka (do 2000l) in sorodnih panog.

LASTEN RAZVOJ:

Z lastnim razvojno-raziskovalnim oddelkom skrbimo za razvoj novih izdelkov in z inovacijami izpopolnjujemo obstoječe produkte, tako da razvijamo najboljšo tehnično, energetsko in ekonomsko rešitev ter nudimo strankam prijetno uporabniško izkušnjo.

LASTNA PROIZVODNJA:

Lastna proizvodnja nam omogoča popoln nadzor nad izdelavo produkta in s tem doseganje najvišjih standardov. Imamo certificirane delovne postopke in varilce ter sodobno tehnično opremo za varjenje in obdelavo materiala.

ZANESLJIVA KAKOVOST:

V podjetju delujemo po načelu »Work smart and hard«, torej premišljeno, z znanjem in vztrajno. Zavedamo se, da vrhunski produkti nastanejo iz kakovostnih osnovnih materialov, zato vršimo nadzor kakovosti že pri vhodnih materialih in tokom celotne proizvodnje. Končni produkti pa morajo prestat še končno mehansko in funkcionalno testiranje ter vizualno kontrolo.

HR

TRADICIJA:

Poduzeće Plevnik osnovano je 1992. godine. Od tog trenutka ostaje u vlasništvu obitelji te danas zapošljava više od 50 osoba. Vlastitim znanjem i dugogodišnjim iskustvom ostvarujemo zadana strateška usmjerena te pratimo svoju viziju. Nudimo vrhunske proizvode, sveobuhvatna rješenja te stručnu podršku svim našim klijentima diljem svijeta. U Europi smo jedno od vodećih poduzeća na području prerade mlijeka (do 2.000 l) i srodnih industrija.

VLASTITI RAZVOJ:

U sklopu vlastitog razvojno-istraživačkog odjela bavimo se razvojem novih proizvoda te inovacija-ma usavršavamo postojeće produkte tako što razvijamo najbolja tehnička, energetska i ekonomska rješenja te klijentima pružamo ugodno korisničko iskustvo.

VLASTITA PROIZVODNJA:

Vlastita proizvodnja omogućuje nam potpun nadzor izrade produkta te time ostvarivanje najviših standarda. Imamo certificirane radne postupke i zavarivače te modernu tehničku opremu za zavarivanje i obradu materijala.

POUZDANA KVALITETA:

U poduzeću djelujemo u skladu s načelom „Work smart and hard“, dakle promišljeno, primjenom znanja i ustajno. Budući da smo svjesni činjenice da su za vrhunski produkte potrebni kvalitetni osnovni materijali, nadziremo kvalitetu već kod ulaznih materijala te tijekom cijele proizvodnje. Krajnji produkti trebaju uz to uspješno proći i završno mehaničko i funkcionalno ispitivanje te vizualnu kontrolu.

Together we created
more than 2,800 successful
cheese-making stories.



Skupaj smo ustvarili
več kot 2.800 uspešnih
sirarskih zgodb

Zajedno smo stvorili
više od 2.800 uspješnih
priča za izradu sira

WHY PLEVNIK?

- We listen to your wishes and we advise you professionally.
- We produce innovative products that are the fruit of our own knowledge.
- We offer comprehensive solutions tailored to your needs.
- Our products are quality and reliable.
- We provide up-to-date technical support.

ZAKAJ PLEVNIK?

- Prisluhnemo vašim željam in vam strokovno svetujemo.
- Izdelujemo inovativne izdelke, ki so plod lastnega znanja.
- Nudimo celovite tehnološke rešitve prilagojeni vašim potrebam.
- Naši izdelki so kakovostni in zanesljivi.
- Zagotavljamo ažurno tehnično podporo.

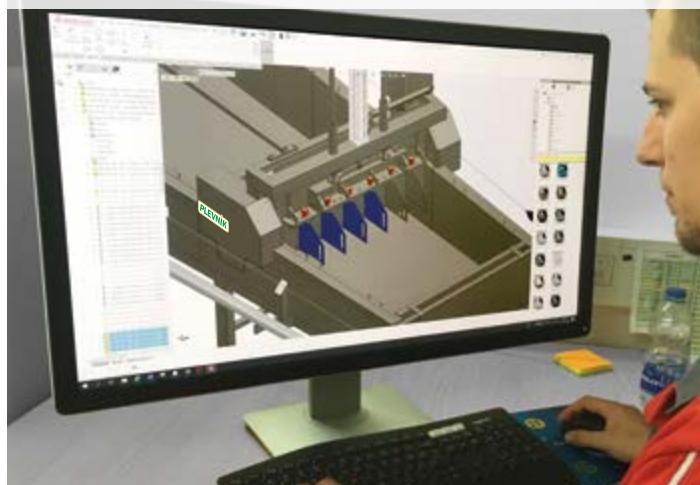
ZAŠTO PLEVNIK?

- Uvažavamo vaše želje te vam nudimo stručne savjete.
- Proizvodimo inovativne proizvode koji su rezultat vlastitog znanja.
- Nudimo sveobuhvatna tehnološka rješenja prilagođena vašim potrebama.
- Naši su proizvodi kvalitetni i pouzdani.
- Pružamo ažurnu tehničku podršku.

Team / Ekipa / Tim



Development / Razvoj / Razvoj



Precision / Natančnost / Preciznost



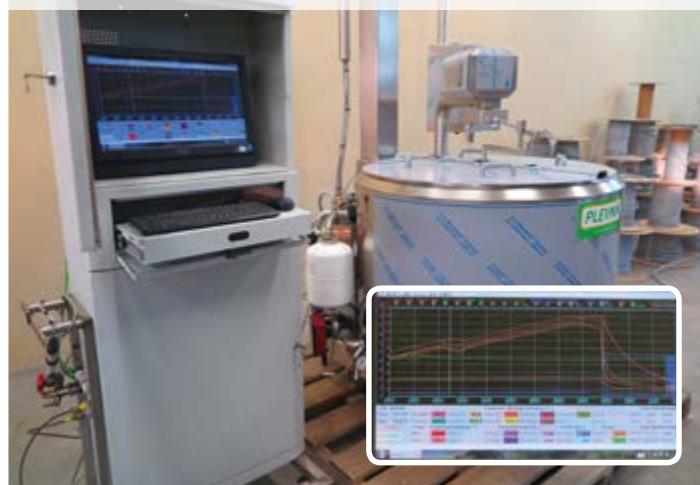
Welding / Varjenje / Zavarivanje



Production / Proizvodnja / Proizvodnja



Control / Kontrola / Kontrola



MILK & CHEESE

MLEKARSKO-SIRARSKA

MLJEKARSKO-SIRARSKA

EQUIPMENT > OPREMA > OPREMA

EN

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

SI

Bio turistična kmetija iz avstrijskih Alp
(Bregenzerwald – Vorarlberg).

HR

Bio seoski turizam iz austrijskih Alpa
(Bregenzerwald – Vorarlberg).



Milk and yogurt Mleko in jogurt Mlijeko i jogurt

EN

PRODUCTS
Pasteurized milk
Yogurt
Liquid yogurt
Kefir
...

SI

IZDELKI
Pasterizirano mleko
Jogurt
Tekoči jogurt
Kefir
...

HR

PROIZVODI
Pasterizirano mlijeko
Jogurt
Tekući jogurt
Kefir
...

Cheese Sir Sir

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

Poltrdi / Trdi
Skuta
Mehki sir ...
Ricotta
Sirotka
...

Polutvrdi/tvrđi
Skuta
Svježi sir ...
Albuminska skuta
Sirutka
...

Other products Drugi izdelki Ostali proizvodi

Butter
Creams
Skimmed milk
...

Maslo
Smetane
Posneto mleko
...

Maslac
Vrhnje
Obrano mlijeko
...

Support equipment for Podpora oprema za Pomoćna oprema za

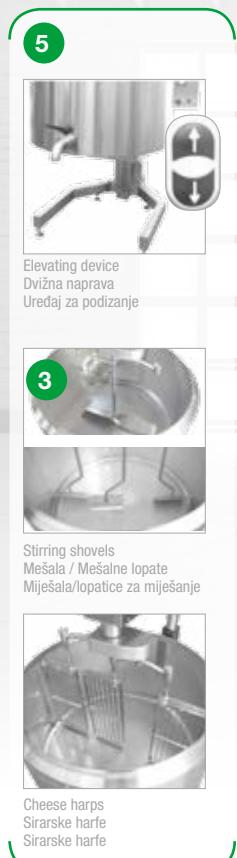
Prepressing
Pressing
Draining
Moulding
Cleaning
Cutting
...

Predprešanje
Prešanje
Odcejanje
Modeliranje
Čišćenje
Rezanje
...

Preprešanje
Prešanje
Cijedjenje
Modeliranje
Čišćenje
Rezanje
...

SKH50-1500

Cheese kettle | Sirarski kotel | Sirarski kotao



State-of-the-art cheese kettle.
Najsodobnejši sirarski kotel.
Najsvremeniji sirarski kotao.



Recording of the processes
Zapisovanje procesov
Snimanje procesa

Heating options:
Možnosti gretja:
Mogućnosti grijanja:



More information
Več informacij
Više informacija



EN BENEFITS

- 1 Automatically controlled thermal processes** provide reliable, controlled and repeatable processing.
- 2 Harps with sharp blades ensure a quality cut** which improves the quality of the final product (less cheese dust and more cheese).
- Possibility to extend the functionality of the device:** **3** Z-mixer for making yogurt, **4** polished interior - facilitated cleaning, **5** elevator - easier ergonomic work etc. **6 Up to 10% less energy consumption** thanks to a well-insulated container and a laser welded coat enabling an efficient energy exchange.
- 7 Convenient and easy management with smart controllers** that control processes and make the working day more organized and efficient.

SI PREDNOSTI

- 1 Avtomatsko vodení termični procesi** omogočajo zanesljiv, nadzorovan in ponovljiv postopek obdelave.
- 2 Harfe z ostryimi rezili omogočajo kvaliteten rez** kar izboljša kvaliteto končnega produkta (manj sirnega prahu in več sira).
- Možnost razširitve funkcionalnosti naprave:**
 - 3** Z-mešalo za izdelavo jogurta, **4** polirana notranjost - olajšano čiščenje, **5** dvigalo - enostavnejše ergonomsko delo ...
 - 6 Do 10% manjša poraba energije** zahvaljujoč dobro izolirani posodi ter lasersko varjenim plaščem, ki omogočajo učinkovito izmenjavo energije.
 - 7 Udobno in enostavno upravljanje z pametnimi krmilniki**, ki nadzorujejo procese in naredijo delovni dan bolj organiziran in učinkovit.

HR PREDNOSTI

- 1 Automatski vođeni termički procesi** omogućuju pouzdan, kontroliran i ponovljiv postupak obrade. **2 Harfe s oštrim oštricama omogućuju kvalitetno rezanje** i time veću kvalitetu krajnjeg produkta (manje sirne prašine i više sira).
- Mogućnost proširenja funkcionalnosti uređaja:**
 - 3** Z-mješalo za proizvodnju jogurta **4** polirana unutrašnjost – jednostavnije čišćenje **5** dizalo – jednostavniji ergonomski rad. **6 Do 10 % manja potrošnja energije** zahvaljujući dobro izoliranoj posudi te lasersko zavarenim plăstevima koji omogućuju učinkovitu razmjenu energije.
 - 7 Udobno i jednostavno upravljanje uz pomoć pametnih regulatora** koji kontroliraju procese te povećavaju organiziranost i učinkovitost radnog dana.

SKHCu300-1500

Copper cheese kettle | Bakren sirarski kotel | Bakreni sirarski kotao



SKHCu is an SKH with copper plated inside.
SKHCu je SKH z bakreno notranjostjo.
SKHCu je SKH s bakrenom unutrašnjošču.

EN

BENEFITS

1 Hygiene: Copper surface helps suppress pathogenic microbes that can lead to products being infected with microorganisms as well as a late-blowning of cheese. **2 Your products** (cheese, curd etc.) get a special taste and get enough copper to help prevent multiple degenerative diseases.

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

SI

PREDNOSTI

1 Higiena: bakrena površina vam pomaga zatirati patogene mikrobe, ki lahko povzročijo okužbe vaših izdelkov z mikroorganizmi in pozno napihanje sira. **2 Vaši izdelki** (sira, skuta ...) **dobijo poseben okus** in pridobijo **zadostne količine bakra**, ki pomagajo pri preprečevanju več degenerativnih bolezni. Svetovna zdravstvena organizacija ocenjuje, da vsaj 20% svetovnega prebivalstva trpi zaradi zdravstvenih motenj, povezanih s pomanjkanjem bakra v prehrani. Vir: Evropski inštitut za baker

HR

PREDNOSTI

1 Higijena: bakrena površina pomaže u suzbijanju patogenih mikroba koji mogu zaraziti vaše proizvode mikroorganizmima te prouzročiti kasno nadimanje sira. **2 Vaši proizvodi** (sirevi, sveži sirevi i ostalo) **dobivaju poseban okus te dovoljnu količinu bakra** koji pomaže spriječiti više degenerativnih bolesti. Svjetska zdravstvena organizacija procjenjuje da najmanje 20 % svjetske populacije pati od zdravstvenih tegoba povezanih s nedostatkom bakra u prehrani. Izvor: Evropski institut za baker

SKH-H200-650

Cheese kettle with cooling unit
Sirarski kotel s hladilno enoto
Sirarski kotao s jedinicom za hlađenje



EN

BENEFITS

1 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).

SI

PREDNOSTI

1 SKH-H je SKH, ki ima samostojno **2** gredno/ hladilno enoto. **3** Hlajenje do 4 °C takoj ko potrebujete. Za delovanje potrebuje samo električni priključek. **4** Možnost gretja s topotno črpalko (do 45 °C zmanjša porabo energije za 70%). **5** Izredno učinkovito hlajenje z zrakom do 40 °C (COP 35).

HR

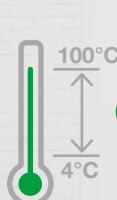
PREDNOSTI

1 SKH-H je SKH sa samostalnom jedinicom za **2** grijanje/hlajenje. **3** Hladjenje do 4 °C odmah kad vam zatreba. Trebate samo još električni priključek. **4** Mogućnost grijanja **toplinskom** črpkom (do 45 °C smanjuje potrošnju energije za 70%). **5** Iznimno učinkovito hladjenje zrakom do 40 °C (COP 35).

P50-1000

Pasteurizer | Pasterizator | Pasterizator

State-of-the-art pasteurizer.
Najsodobnejši pasterizator.
Najmoderniji pasterizator.



Recording of the processes
Zapisovanje procesov
Snimanje procesa

Heating options:
Možnosti gretja:
Mogučnost grijanja:



More information
Već informacij
Više informacija



EN
BENEFITS

- ① Universal device for thermal processing of milk into dairy products such as yogurt, pasteurized milk, cheese, curd, cream etc.
- ② Automatically controlled thermal processes provide reliable, controlled and repeatable processing.
- ③ Possibility to expand the functionality of the device: ④ yogurt stirrer for making yogurt, ⑤ scraper stirrer for making pudding, ⑥ polished interior facilitates cleaning (less adhesion to walls), ⑦ digital temperature recorder.
- ⑧ Up to 10% less energy consumption thanks to a well-insulated container and a laser welded coat enabling an efficient energy exchange.
- ⑨ Convenient and easy management with smart controllers that control processes and make the working day more organized and efficient.

SI
PREDNOSTI

- ① Univerzalna naprava namenjena termični obdelavi mleka v mlečne izdelke kot so: jogurt, pasterizirano mleko, sir, skuta, smetana ...
- ② Avtomatski vodení termični procesi omogočajo zanesljiv, nadzorovan in ponovljiv postopek obdelave.
- ③ Možnost razširitve funkcionalnosti naprave: ④ jogurt mešalo za izdelavo jogurta, ⑤ strgalno mešalo za izdelavo pudinga, ⑥ polirana notranjost olajša čiščenje (se manj oprijeva sten), ⑦ digitalni zapisovalec temperatur.
- ⑧ Do 10% manjša poraba energije zahvaljujoč dobro izolirani posodi ter lasersko varjenim pláščem, ki omogočajo učinkovito izmenjavo energije.
- ⑨ Udobno in enostavno upravljanje s pametnimi krmilniki, ki nadzorujejo procese in naredijo delovni dan bolj organiziran in učinkovit.

HR
PREDNOSTI

- ① Univerzalni uredaj za termičku obradu mlijeka za mlijecne proizvode kao što su jogurt, pasterizirano mlijeko, sir, svježi sir, vrhnje i ostali.
- ② Automatski vodení termički procesi omogućuju pouzdan, kontroliran i ponovljiv postupak obrade.
- ③ Mogućnost skalabilnosti funkcionalnosti uredaja: ④ miješalo za proizvodnju jogurta, ⑤ miješalo sa strugačem za proizvodnju pudinga, ⑥ polirana unutrašnjost koja omogućuje jednostavno čišćenje (materijal se manje lijevi za stijenke), ⑦ digitalni uredaj za bilježenje temperature. ⑧ Do 10 % manja potrošnja energije zahvaljujući dobro izoliranoj posudi te lasersko zavarenim pláščevima koji omogućuju učinkovitu razmjenu energije. ⑨ Udobno i jednostavno upravljanje uz pomoć pametnih upravljača koji kontroliraju procese te povećaju organiziranost i učinkovitost radnog dana.

PH200-650

Pasteurizer with cooling unit | Pasterizator s hladilno enoto | Pasterizator s jedinicom za hlađenje



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).

SI

PREDNOSTI

- ① PH je Pasterizator P, ki ima **samostojno grelno/ hladilno enoto**.
- ② **Vse v enim:** Pasterizator / Sirarski kotel / hladilni bazen / Fermentacijska posoda
- ③ **Hlađenje do 4°C takoj ko potrebujete** – ni akumulacije, ni izgub energije.
- ④ Za delovanje **potrebuje samo električni priključek**.
- ⑤ Možnost gretja s **toplotočno črpalko** (do 45°C zmanjša porabo energije za 70%).
- ⑥ izredno **učinkovito hlađenje z zrakom do 40°C** (COP 35).

HR

PREDNOSTI

- ① PH je pasterizator P sa **samostalnom jedinicom za grijanje/hlađenje**.
- ② **Sve u jednom:** pasterizator/sirarski kotao/bazen za hlađenje/fermentacijska posuda;
- ③ **Hlađenje do 4°C odmah kad vam zatreba** – bez akumulacije i gubitka energije.
- ④ **Trebate samo još električni priključak**.
- ⑤ Mogućnost grijanja s **toplinskom crpkom** (do 45°C smanjuje potrošnju energije za 70 %).
- ⑥ Iznimno **učinkovito hlađenje zrakom do 40°C** (COP 35).

PH100 MONOBLOCK

Pasteurizer with cooling aggregate
Pasterizator s hladilnim agregatom
Pasterizator s agregatom za hlađenje

EN

BENEFITS

- ① **Universal, flexible, 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 **Mixer 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.

SI

PREDNOSTI

- ① **Univerzalna fleksibilna, mobilna, kompaktna naprava** PH se lahko uporablja kot: pasterizator, kuhalnik za sir, kotel za hlađenje mleka in fermentor na kvadratnem metru.
- ② **Termično obdelavo mleka lahko dosežete** v temperaturnem območju med 4°C in 100°C. Ogrevanje je narejeno iz električnih grelnikov v kombinaciji s toplotno črpalko.
- ③ **Možnosti mešalnika omogočajo različne končne mlečne izdelke** jogurt, pasterizirano mleko, sir, skuto, smetano, mozzarelo ...
- ④ **Uporabniku prijazen upravljalnik** zaslona na dotik, ki omogoča **shranjevanje do 10 različnih programov**.

HR

PREDNOSTI

- ① **Univerzalni, fleksibilni, mobilni, kompaktni uređaj** PH može se koristiti kao pasterizator, kuhalnik za sir, kotao za hlađenje mlijeka i fermentator na četvornom metru.
- ② **Termičku obradu mlijeka možete postići** u temperaturnom rasponu od 4°C do 100°C. Grijanje se obavlja pomoću električnih grijачa te toplotne crpke.
- ③ **Mogućnosti miješala omogućuju različite krajnje mlečne proizvode** kao što su jogurt, pasterizirano mlijeko, sir, svježi sir, vrhnje, mozzarela i ostali.
- ④ **Jednostavna uporaba upravljača** ekrana osjetljivog na dodir **omogućuje pohranjivanje do 10 različitih programa**.

All in one device.

Vse v eni napravi.

Sve u jednom uređaju.

Pasteurizer / Cheese kettle / Cooling tank / Fermentation vessel
Pasterizator / Sirarski kotel / Kotel za hlađenje mleka / Fermentacijska posoda
Pasterizator / Sirarski kotao / Kotao za hlađenje mlijeka / Fermentacijska posuda

PRP-R70-290KG

Prepress | Predstiskalnica | Pretpreša



1
Draining table
Odcejalna banja
Kada za cijedenje



2
Prepress
Predstiskalnica
Pretpreša



3
Press
Stiskalnica
Preša

A three-in-one device.
Tri naprave v eni.
Tri uređaja u jednom.



EN

BENEFITS

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

SI

PREDNOSTI

- 1 Večnamenska naprava za odcejevanje ②, predstiskanje ③ in stiskanje ④ sirne mase.
- 5 Pomično odcejalne mreže lahko prilagajate različnim količinam sirne mase.
- 6 Avtomatsko vodení procesi (tlak in čas) predstiskanja in stiskanja omogočajo zanesljiv, nadzorovan in ponovljiv postopek obdelave. potekajo samodejno po programih, kot jih sami nastavite.

HR

PREDNOSTI

- 1 Višefuncionalni uredaj za cijedenje ②, preprešanje ③ i prešanje ④ sirne mase.
- 5 Pomične mreže za cijedenje možete prilagoditi različitim količinama sirne mase.
- 6 Automatski vođeni procesi (tlak i vrijeme) preprešanja i prešanja omogućuju pouzdan, kontroliran i ponovljiv postupak obrade. Obavljuju se automatski prema namještenim programima.

POS50KG

Cheese press
Sirarska stiskalnica
Sirarska preša

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.

SI

PREDNOSTI

- 1 Sirarska preša za odcejanje in predstiskanje ...
- 2 Avtomska regulacija sile stiskanja zagotavlja zanesljivost in ponovljivost procesov. ③ Ergonomsko prilagojena uporabniku.
- 4 Primerna za šarže do 500 l mleka.

A three-in-one device.
Tri naprave v eni.
Tri uređaja u jednom.

HR

PREDNOSTI

- 1 Preša za sir za cijedenje, predprešanje ...
- 2 Automatsko reguliranje sile pritiskanja osigurava pouzdanost i ponovljivost procesa. ③ Ergonomski prilagođena korisniku.
- 4 Prikladno za serije do 500 l mlijeka.



Cheese draining tables
Odcejalna miza
Stolovi za cijedenje



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

SI

PREDNOSTI

Premična poglobljena (300 mm) miza za **sprejem, odtekanje, predstiskanje** in **rezanje** sirne mase.

SOM: ① Pomično odcejalne mreže lahko prilagajate različnim količinam sirne mase.

SDM: ② Distribucijska plošča za **sočasno/eno-stavnejše polnjenje** sirne mase v sirarske modelle.



SDM

HR

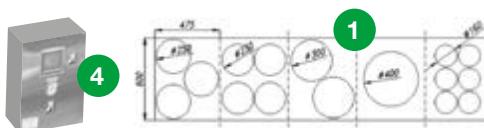
PREDNOSTI

Pomični stol s večom dubinom (300 mm) za **prihvatanje, otjecanje, preprešanje i rezanje** sirne mase.

SOM: ① Pomične mreže za **cijedenje** možete prilagoditi različitim količinama sirne mase.

SDM: ② Distribucijska ploča za **istodobno/jednostavnije punjenje** sirne mase u sirarske kalupe.

Cheese presses
Sirarske stiskalnice
Sirarske preše



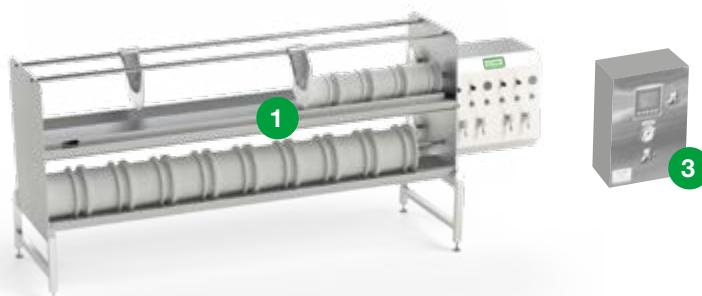
MS-U



PPS-AU



PPS-U



PPS-H

SI

PREDNOSTI

Stiskalnici sta namenjeni obdelavi **večjih količin sira in prilagojene vaši velikosti sirarskih modelov**.

PPS-H: ① Tlak stiskanja horizontalne stiskalnice je enakomeren za vse sirne modele v vrsti.

PPS-A: ② Premična vetrikalna stiskalnica zavzame malo prostora.

③ **Avtomatsko voden procesi** (tlak in čas) omogočajo zanesljiv, nadzorovan in ponovljiv postopek stiskanja.



PPS-A

HR

PREDNOSTI

Preše se koriste za obradu **večih količin sira** te su **prilagođene** vašoj veličini sirarskih kalupa.

PPS-H: ① Tlak prešanja horizontalne preše isti je za sve sirne kalupe u liniji.

PPS-A: ② Pomična vetrikalna preša zauzima malo mesta. ③ **Automatski voden procesi** (tlak i vrijeme) omogućuju pouzdan, kontroliran i ponovljiv postupak prešanja.

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.

PJ13-100

Butter churning up to 100l | Pinje za maslo do 100l | Bućkalice za maslac do 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 control**. 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**.

SI

PREDNOSTI

① Hitreje do masla z blizu tekočimi mešalnimi lopatami, ki zagotavljajo do 10-20 % hitrejši proces in omogočajo izdelavo masla tudi iz manjših količin smetane, fermentiranega mleka ...
② Ohranite željeno temperaturo z izmenjevalnim plaščem, ki vam omogoča dovajanje tople ali hladne vode in tako, da grejete ali hladite. V pinji tako lahko fermentirate ali skladiščite sestavino. Na voljo pri modelih PJ 50 in PJ 100. **③ Nastavite si željeno hitrost stepanja** - po vašem receptu s pomočjo elektromotorja, ki ima regulacijo hitrosti.
④ Pokrov s pogledom v notranjost za nadzor procesa, ki točasno nudi varnost vam, ko ga upravljate (PJ 13 in 25 imata akrilni pokrov; PJ 50 in 100 imata vgrajeno ogledno steklo). **⑤ Udobno in enostavno prazenje in čiščenje** zaradi možnosti snemanja mešala po opravljenem procesu in zaradi posebej **⑥** obdelane površine, ki omogoča lažje čiščenje. **Priporočamo vam ergonomsko upravljanje**. Na voljo: **⑦ Nagibni mehanizem**, ki omogoča zvrčanje pinje za potrebe prazenja in pranja ter stabilni **⑧** ali **prevozni podstavek** **⑨**.

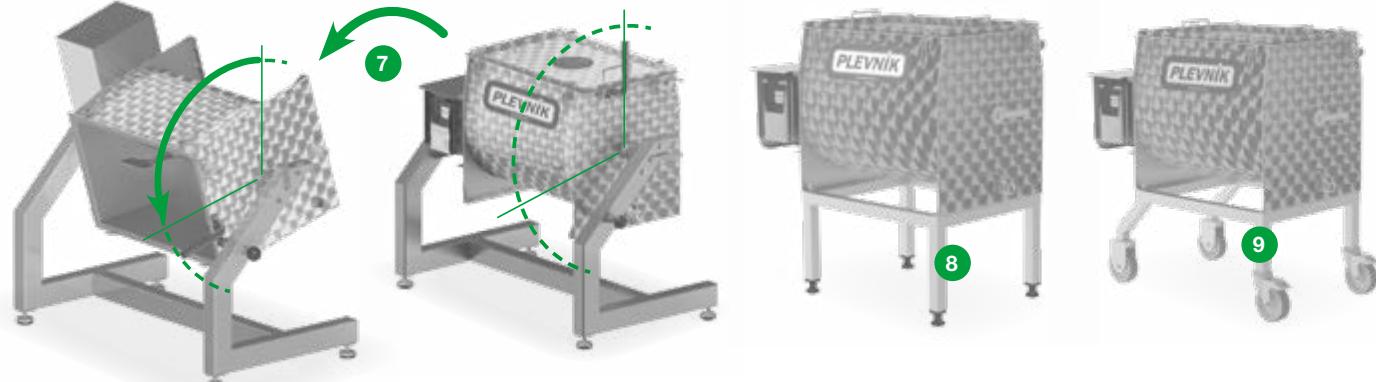
HR

PREDNOSTI

① Brže do maslaca blizu tekućim lopaticama za miješanje koje jamče od 10 do 20 % brži proces te omogućuju proizvodnju maslaca i od manjih količina vrhnja, fermentiranog mlijeka i ostalog.
② Zadržite željenu temperaturu plaštem za razmjeru koji dovodi toplu ili hladnu vodu, odnosno grijanjem ili hlađenjem. U bućkalici možete sastojak fermentirati ili skladištiti. Dostupno s modelima PJ50 i PJ 100. **③ Namjesite željenu brzinu tučenja** – prema vašem receptu pomoću elektromotora s regulacijom brzine. **④ Poklopac omogućuje pregled unutrašnjosti za nadzor procesa** i vašu sigurnost (PJ 13 i 25 imaju akrilni poklopac, dok imaju PJ 50 i 100 ugrađeno pokazno staklo).
⑤ Udobno i jednostavno prazenje te čišćenje zahvaljujući mogućnosti skidanja miješala nakon završenog procesa i posebno obrađenoj **⑥** površini koja omogućuje jednostavnije čišćenje. **Preporučujemo vam ergonomsko upravljanje**. Dostupan:
⑦ Nagibni mehanizam koji omogućuje okretanje bućkalice za potrebe prazenja i pranja te stabilnu **⑧** ili **transportno** **⑨** postolje.



ERGONOMIC DESIGN



PS50-100

Cheese washing device | Pralnik sira | Uredaj za pranje sira

EN

BENEFITS

- ① Adjustable cheese washing device for easy cleaning. You can also 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.

SI

PREDNOSTI

- ① Nastavljiva naprava za pranje sira za enostavno čiščenje. Nastavite lahko: višino vode, dovod sveže vode in površino čiščenja.
- ② Univerzalna naprava za vse oblike in vrste zrelosti sira. Zasnovan za **enostavno in hitro** delo.

HR

PREDNOSTI

- ① Namjestiv uredaj za pranje sira koji se **jednostavno čisti**. Namjestiti možete visinu vode, dovod svježe vode i površinu čišćenja.
- ② Univerzalni uredaj za sve oblike i vrste zrelosti sira. Proizveden za **jednostavan i brzi** rad.



RS300-400

Cheese cutting device
Rezalnik sira
Uredaj za rezanje sira



EN

BENEFITS

- ① Enables 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 2–15 pieces.
- ③ Simple maintenance and cleaning.

SI

PREDNOSTI

- ① Omogoča hitro (v 2 sekundah) in natančno rezanje različnih velikosti, oblik in trdot **sirov**.
- ② Enostavna menjava rezilnega sklopa. Možnost razreza na 2-15 kosov.
- ③ Enostavno vzdrževanje in čiščenje

HR

PREDNOSTI

- ① Omogućuje brzo (u 2 sekunde) i precizno rezanje različitih veličina, oblika i tvrdoci **sireva**.
- ② Jednostavna zamjena sklopa za rezanje. Mogućnost rezanja na 2 do 15 komada.
- ③ Jednostavno održavanje i čišćenje.

SP125-600l/h

Separator
Posnemalnik mleka
Separator

EN

BENEFITS

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

SI

PREDNOSTI

- ① Natančna izdelava naprave omogoča ponovljivost posnemanja.
- ② Enostavna nastavitev stopnje posnemanja z regulacijskim vijakom.
- ③ Enostavno čiščenje omogoča posebna oblika in obdelava površin.

HR

PREDNOSTI

- ① Precizna izrada uredaja omogućuje ponovljivost obiranja.
- ② Jednostavna namjestivost stupnja obiranja s regulacijskim vijkom.
- ③ Jednostavno čišćenje zahvaljujući posebnom obliku i obradi površina.

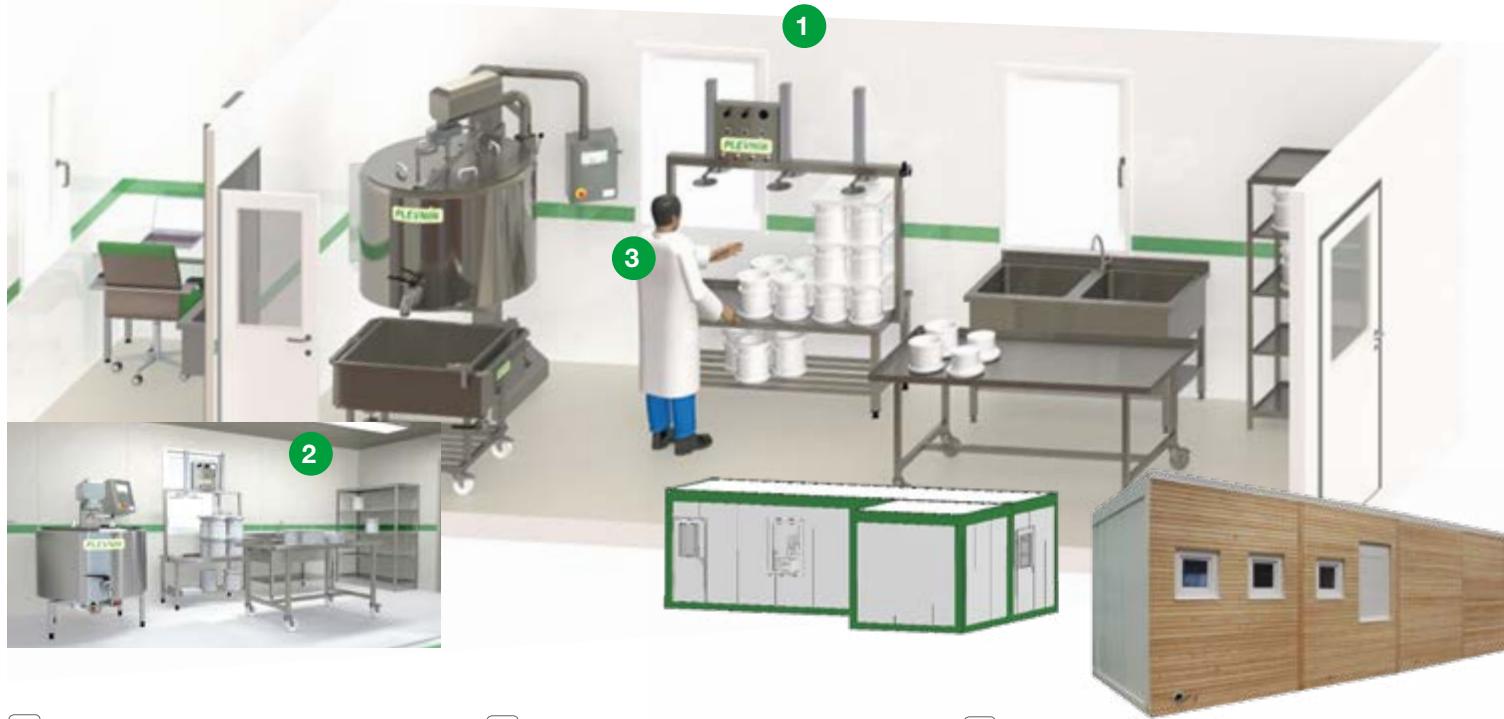


SNK

Turnkey dairy solution
Sirarna na ključ
Sirana na ključ



CUSTOM MADE.
PO NAROČILU.
PO NARUDŽBI.



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:

maturity chamber, shop, packaging etc.

SI

PREDNOSTI

① Naročite zdaj ... Začnite jutri!

Brez gradbenega dovoljenja. Hitrejša gradnja kot tradicionalna gradnja (20-krat hitreje).

② Dostopna naložba

Popolnoma opremljenost. Nič dodatnih stroškov.

③ Vi se osredotočite na sirarski posel, celotna oprema je vključena.

Minimalna zemeljska dela pred postavljivijo.

Sirana narejena po HACCP standardih.

④ Prilagodljive rešitve omogočajo razširitev:

zorilne komore, trgovina, pakiranje itd ...

HR

PREDNOSTI

① Naručite sada ... I počnite sutra!

Bez građevinske dozvole. Brža gradnja od tradicionalne (20 puta brža).

② Dostupna investicija

Cjelovita opremljenost. Bez dodatnih troškova.

③ Koncentrirajte se na proizvodnju sireva, sva oprema je uključena.

Minimalni zemaljski radovi prije postavljanja.

Sirana prema HACCP standardima.

④ Prilagodljiva rješenja omogućuju proširenje:

komore za zrenje, trgovina, pakiranje itd.

WE CREATE SUCCESSFUL STORIES TOGETHER.

SKUPAJ USTVARJAMO USPEŠNE SIRARSKE ZGODBE.

ZAJEDNO PIŠEMO USPJEŠNE SIRNE PRIČE.

Professional 500L

Volumen: 500 l

Produkt: soft cheese / mehki sir / meki sir
semi hard cheese / poltrdi / polutvrđi
hard cheese / trdi sir / tvrdi sir
yogurt / jogurt / jogurt
ricotta / albuminska skuta / ricotta
grilled cheese / sir za žar / sir na žaru
curd / skuta / svježi sir ...



Premium 300L

Volumen: 300 l

Produkt: soft cheese / mehki sir / meki sir
semi hard cheese / poltrdi / polutvrđi
hard cheese / trdi sir / tvrdi sir
yogurt / jogurt / jogurt
ricotta / albuminska skuta / ricotta
grilled cheese / sir za žar / sir na žaru
curd / skuta / svježi sir ...



Advanced 300L

Volumen: 300 l

Produkt: soft cheese / mehki sir / meki sir
semi hard cheese / poltrdi / polutvrđi
hard cheese / trdi sir / tvrdi sir ...



Other dairy support equipment
Ostala pomožna sirarsko-mlekovska oprema
Ostala pomočna sirarsko-mljekarska oprema

Cheese tables
Sirarske mize
Stolovi za sirane



Filling machines
Polnilne naprave
Uredaji za punjenje



Coagulation vessels
Koagulacijske banje
Koagulacijske kade



Vessels for cleaning
Banje za pranje
Kade za pranje



Sinks for cleaning
Pomivalna korita
Korita za pranje



Pumps
Črpalke
Crpke



Shelves | Stalaže | Stalaže



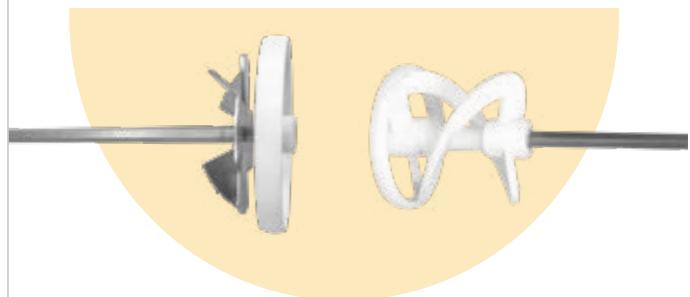
Manual harps | Ročne harfe | Ručne harfe



Moulds | Modeli | Kalupi



Hobby stirrers | Hobi mešala | Hobi miješala



Other ... | Drugo ... | Ostalo ...

We are your best technical support...

Smo vaša najboljša tehnična podpora ...
Nudimo vam najbolju tehničku podršku ...



...to create delicious products.

... da lahko ustvarite slastne izdelke.

... Kako biste mogli proizvesti najukusnije, najbolje proizvode.



2xSKH1000

MILK-COOLING & HLAJENJE MLEKA IN HLAĐENJE MLJEKA I

FARM EQUIPMENT > FARMSKA OPREMA > OPREMA ZA FARME

PF100-500I

Pasteurizers for farmers | Farmski pasterizatorji | Pasterizatori za farme

EN

BENEFITS

- ① Pasteurizers for farmers are used for the **pasteurization of milk** for feeding calves.
- ② Thermal treatment can be done in a temperature range between **3 and 85 °C**.
- ③ You can also **pasteurize non-saleable milk**. Many studies show that pasteurization reduces the number of bacteria in the milk without reducing its nutritional value.

SI

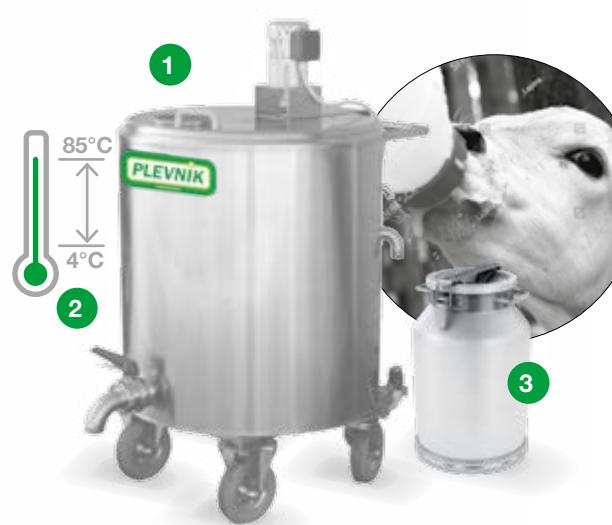
PREDNOSTI

- ① Farmski pasterizatorji se uporabljajo pri toplotni **pripravi mleka za krmljenje telet**.
- ② Termično obdelavo je mogoče izvesti v temperaturnem območju med **3 in 85 °C**.
- ③ **Pasterizirajte tudi mleko, ki ni za prodajo**. Mnoge raziskave kažejo, da se s pasterizacijo reducira število bakterij v mleku, ne da bi se zmanjšala njegova hranilna vrednost.

HR

PREDNOSTI

- ① Pasterizatori za farme upotrebljavaju se pri toplinskoj obradi **mlijeka za hranidbu teladi**.
- ② Termičku je obradu moguće izvesti u temperaturom rasponu između **3 i 85 °C**.
- ③ Također pasterizirajte mlijeko koje nije za prodaju. Mnoga istraživanja pokazuju da se pasterizacijom smanjuje broj bakterija u mlijeku, a pritom se ne smanjuje njegova nutritivna vrijednost.



HNP100-1000I

Stable cooling tank

Stabilni hladilni bazen za mleko

Stabilni bazen za hlađenje mlijeka

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.

SI

PREDNOSTI

- ① **Hladilne naprave** za mleko Plevnik so nepogrešljive pri pridelavi **kakovostnega in bakteriološko neoporečnega mleka**.
- ② Enostavno **kontroliranje** delovanja naprave in **spremjanje** prikaza **temperature** mleka v posodi.
- ③ Integriran agregat z zračnim kondenzatorjem.

HR

PREDNOSTI

- ① **Naprave za hlađenje** mlijeka Plevnik neizostavne su u proizvodnji **kvalitetnog i bakteriološki bespriječnog mlijeka**.
- ② **Jednostavno** kontroliranje rada uređaja i praćenje prikaza **temperaturu** mlijeka u posudi.
- ③ Integriran agregat sa zračnim kondenzatorom.



HM300-400I

Immersion coolers
Potopni hladilci
Potopne naprave za hlađenje

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.

SI

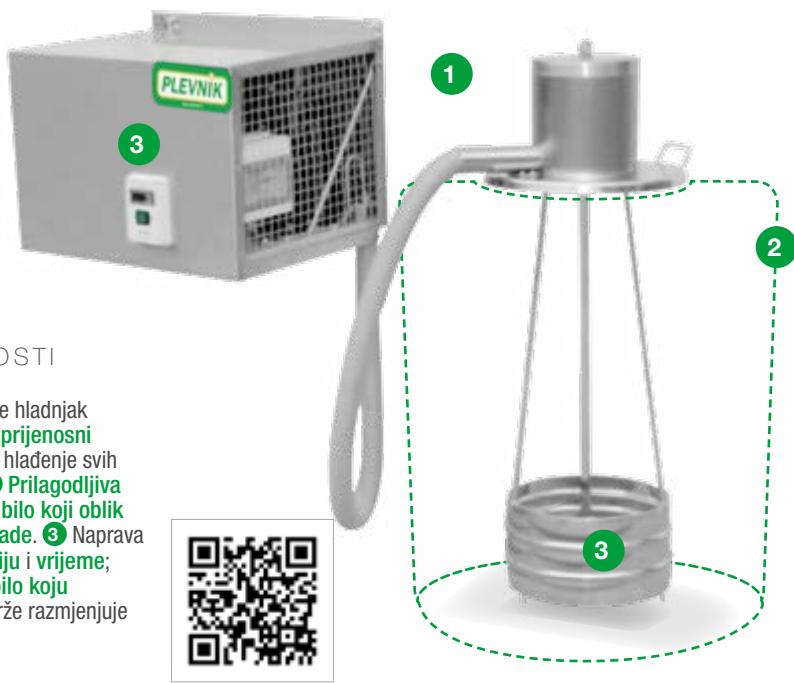
PREDNOSTI

1 Potopni hladilnik je **univerzalni prenosni hlađilnik** za hlađenje vseh tekućin. **2** **Prilagodljiva uporaba** za kakršno koli oblik posode ali kadi. **3** Naprava **ščeti energiju in vrijeme;** z **energijo in časom;** za hlađenje katere koli tekućine; **za hitrejšo izmenjavo energije.**

HR

PREDNOSTI

1 Potopni je hladnjak **univerzalni prijenosni hladnjak** za hlađenje svih tekućina. **2** **Prilagodljiva upotreba** za bilo koji oblik posude ili kade. **3** Naprava **ščeti energiju i vrijeme;** **ščeti energiju i vrijeme;** za hlađenje katere koli tekućine; **tekućinu;** brže razmjenjuje energiju.



FV200-580I

Portable container | Prevozni vrč | Posuda za transport

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.

SI

PREDNOSTI

1 Prevozni vrč iz nerjavečega jekla je izoliran. **2** Možnost namestitev na katero koli prevozno sredstvo. **3** Servisni pokrov za boljši dostop v posodo.

HR

PREDNOSTI

1 Posuda za transport od nehrđajućega čelika izolirana je. **2** Mogućnost postavljanja na bilo koje prijevozno sredstvo. **3** Servisni poklopac za bolji pristup u posudu.



HCT650-2500I

Portable cooling cisterns
Prevozne hladilne cisterne
Transportne cisterne za hlađenje



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.

SI

PREDNOSTI

1 Toplotno izolirana cisterna iz nerjavečega jekla (AISI 304). **2** Delovna odprtina ø400 mm s pokrovom iz nerjavečega jekla. **3** Pralna glava in priključki za CIP pralni sistem. **4** Mešanje je mogoče, ko je cisterna priključena na električno energijo. **5** Priklučki za hlađilno vodo.

HR

PREDNOSTI

1 Toplinski izolirana cisterna od nehrđajućega čelika (AISI 304). **2** Otvor ø400 mm s poklopcom od nehrđajućega čelika. **3** Glava za pranje i priključci za CIP sustav pranja. **4** Miješanje je moguće kada je cisterna priključena na električnu energiju. **5** Priklučci za rashladnu vodu.



EQUIPMENT > OPREMA > OPREMA

INDUSTRY INDUSTRIJA



EN

Photo of a part of production:
Equipped with Plevnik equipment.

SI

Fotografija dela proizvodnje: opremljeno z opremo Plevnik. Tradicijski sirevi, Čakovec, Hrvatska (SI)

HR

Fotografija dijela proizvodnje:
opremio Plevnik. Tradicijski sirevi, Čakovec, Hrvatska (HR)



Dairy products Sirarsko mlekarski izdelki Sirarsko-mljekarski proizvodi

Food Prehrana Hrana

Chemo-pharmacy Kemo-farmacija Kemija i farmacija

EN

SI

HR

PROCESSING

Pasteurized milk
Yogurt
Cheeses
Other dairy products

PREDELAVA

Pasterizirano mleko
Jogurti
Siri
Ostali mlečni izdelki

PRERADA

Pasterizirano mlijeko
Jogurti
Sirevi
Ostali mlijecni proizvodi

Creams and sauces

Ketchup
Chocolate
Marmelada
Pudding
Baking

Kreme in omake

Kečap
Čokolada
Marmelada
Puding
Pekarna

Kreme i umaci

Kečap
Čokolada
Marmelada
Puding
Pekarnica

Diverse use

Sun screen lotion
Colours
Barve
...

Raznovrstna uporaba

Losjon za sončenje
Barve
...

Raznovrsna upotreba

Losion za sunčanje
Boje
...

Other industrial production
Ostala industrijska proizvodnja
Ostala industrijska proizvodnja

SKH/SCH1000-5000

Cheese vats and cisterns | Sirarski kotli in cisterne | Sirarski kotlovi i tankovi



VAT / KOTLI / KOTLOVI

CISTERN / CISTERNE / TANKOVI



Recording of the processes
Zapisovanje procesov
Snimanje procesa



Stirring shovels
Mešalne loptice
Lopata za miješanje
> 3000 l



Cheese harps
Sirarske harfe
Sir harfe



Working platform
Delovni podest
Radno postolje

WEB / WEB / WEB



EN

BENEFITS

1 Automatically controlled thermal processes provide reliable, controlled and repeatable processing. **2** Harps with sharp blades ensure a precise cut which improves the quality of the final product (less cheese dust and more cheese). **3** Possibility to extend the functionality of the device: polished interior - easier cleaning, working platform - simpler ergonomic work etc. **4** Up to 10% less energy consumption thanks to a well-insulated container and a laser welded coat enabling an efficient energy exchange. **5** The SCH cistern model enables efficient and easy standardized CIP cleaning. **6** Smart MC controllers enable a completely controlled, automated and documented processing.

SI

PREDNOSTI

1 Avtomatsko voden termični procesi omogočajo zanesljiv, nadzorovan in ponovljiv postopek obdelave. **2** Harfe z ostrimi rezili omogočajo natančen rez kar izboljša kakovost končnega produkta (manj sirnega prahu in več sira). **3** Možnost razširitve funkcionalnosti naprave: polirana notranjost - olajšano čiščenje, delovni podest - enostavnejše ergonomsko delo, ... **4** Do 10% manjša poraba energije zahvaljujoč dobro izolirani posodi ter lasersko varjenim plaščem, ki omogočajo učinkovito izmenjavo energije. **5** Izvedba cisterne SCH omogoča učinkovito in enostavno standardizirano CIP pranje. **6** Pametni krmilniki MC zagotavljajo popolnoma nadzorovan, avtomatiziran ter dokumentiran postopek obdelave.

HR

PREDNOSTI

1 Automatski vođeni termički procesi omogućuju pouzdan, kontroliran i ponovljiv postupak obrade. **2** Harfe s oštricama omogućuju precizno rezanje i time veću kvalitetu konačnog proizvoda (manje sirne prašine i više sira). **3** Mogućnost proširenja funkcionalnosti uređaja: polirana unutarnjost – olakšano čišćenje, radno postolje – jednostavniji ergonomski rad, ... **4** Do 10 % manja potrošnja energije zahvaljujući dobro izoliranoj posudi te lasersko zavarenim plaštvima koji omogućuju učinkovitu razmjenu energije. **5** Struktura tanka SCH omogućuje učinkovit i jednostavan standardiziran CIP sustav pranja. **6** Pametni upravljači MC osiguravaju potpuno kontroliran, automatiziran i dokumentiran postupak obrade.



SKH/SCH-20500-5000

Cheese vats and cisterns | Sirarski kotli in cisterne | Sirarski kotlovi i tankovi

Brochure / Prospekt / Prospekt



Better efficiency. 2-4% more cheese.
Boljši izkoristek. 2-4% več sira.
Bolja iskoristivost. 2 – 4 % više sira.



EN BENEFITS

- 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**.
- Lower investment costs** and save space in one dimension.
- Vat design with two conical bottoms and two drainages facilitates emptying and **saves up to 50% of time for emptying** (up to 3000 l).
- Depending on your needs, you can **choose between open (SKH) and closed (SCH) cheese vat execution** for each and every volume.
- Smart MC controllers enable **a completely controlled, automated and documented processing**.

SI PREDNOSTI

- Oblika kotla** in način rezanja sirne mase z **dve rezalnimi sklopoma omogoča** za kar **2-4% večji izplen sira iz enake količine mleka**.
- Znižajte investicijske stroške** in prihranite na prostoru v eni dimenziji.
- Zasnova banje z dvema konusnima dnoma in dvema izpustoma vam pospeši praznjenje in privarčuje kar **50% časa pri izpraznitvi** (od 3000 litrov).
- Glede na vaše potrebe lahko izbirate med **odprto (SKH) in zaprto (SCH) izvedbo** sirarske banje pri prav vseh volumnih.
- Pametnimi krmilniki MC vam **zagotavljajo popolnoma nadzorovan, avtomatiziran ter dokumentiran postopek obdelave**.

HR PREDNOSTI

- Oblik kotla** i način rezanja sirne mase **dvjemena sklopovima za rezanje** omogućuje za **čak 2 – 4 % veći prinos sira od jednake količine mlijeka**.
- Snižite investicijske troškove** i uštedite na prostoru u jednoj dimenziji.
- Dizajn kade s dva konusna dna i dva otvora za ispuštanje ubrzat će pražnjenje i **uštedjeti vam čak 50 % vremena pri pražnjenju** (od 3000 litara).
- S obzirom na vaše potrebe možete birati između **otvorene (SKH) i zatvorene (SCH) strukture sirarske kade** za baš sve volumene.
- Pametni upravljači MC osiguravaju potpuno kontroliran, automatiziran i dokumentiran postupak obrade.

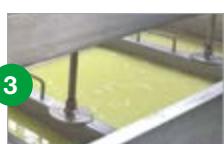
PRP-R70-290KG

Prepress | Predstiskalnica | Predpreša

A three-in-one device.
Tri naprave v eni.
Tri uređaja u jednom.



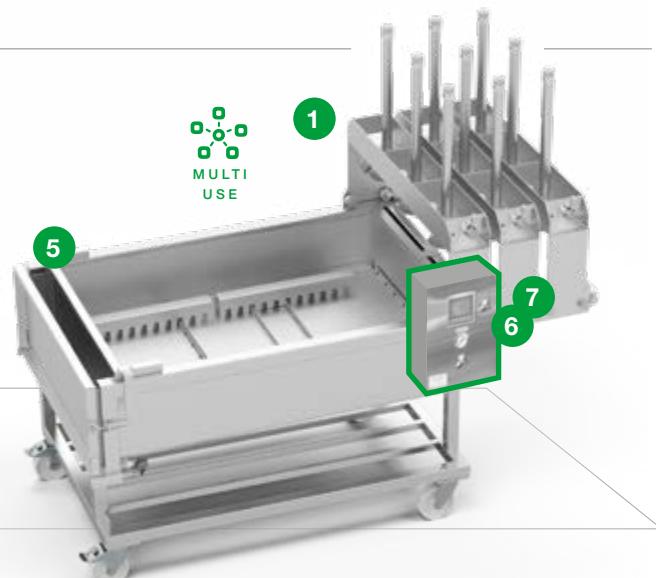
Draining table
Odcejalna banja
Kada za cijedenje



Prepress
Predpreša
Prepreša



Press
Preša
Prepreša



EN BENEFITS

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

SI PREDNOSTI

- Večnamenska naprava** za odcejanje **2**, predstiskanje **3** in stiskanje **4** sirne mase.
- Pomične odcejalne mreže** lahko prilagajate različnim količinam sirne mase.
- Avtomatsko vodení procesi** (tlak in čas) predstiskanja in stiskanja omogočajo **zanesljiv, nadzorovan in ponovljiv** postopek obdelave **7**. Prosesi potekajo samodejno po **programih**, kot jih sami nastavite.

HR PREDNOSTI

- Višefunkcionalni uredaj** za cijedenje **2**, predprešanje **3** i prešanje **4** sirne mase.
- Pomične mreže** za cijedenje možete prilagoditi različitim količinama sirne mase.
- Automatski vodení procesi** (tlak i vrijeme) predprešanja i prešanja omogućuju **pouzdan, kontroliran i ponovljiv** postupak obrade.
- Izvode se automatski prema programima** koje sami podešavate.

PRP-RT200-1000KG

Prepress | Predstiskalnica | Predpreša

For larger quantities.
Za veće količine.
Za veće količine.



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**.



SI PREDNOSTI

1 Predstiskalnica z **odcejalnim transportnim trakom**, **pomičnimi mostovima** in **konzolno vpetim nožem** na sprednjem delu banje. **2** Premični mostovi vam omogočajo **različne postavitev mostov** vzdolž banje glede na obdelovalni volumen sirne mase. **3** Enostavna ročna regulacija predstiskanja s **pomičnimi mostovi**. **4** **Transportni trak** omogoča razrez sirne mase in dovajanje sirnih blokov, kar omogoča **hitrejši in produktivnejši potek dela**.

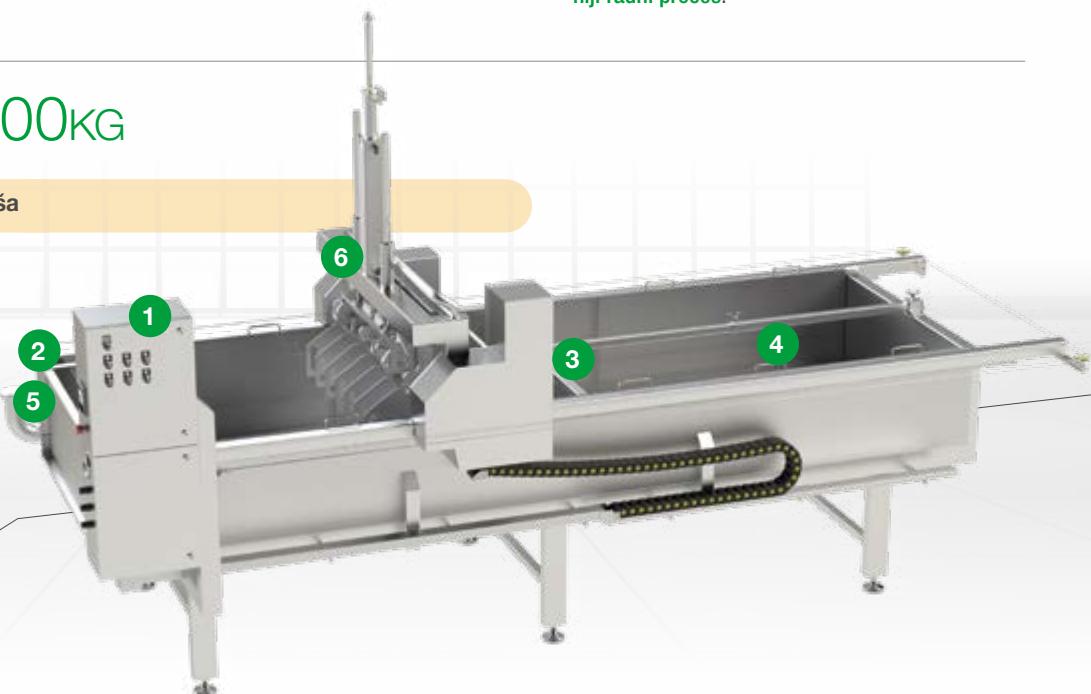
HR PREDNOSTI

1 Predpreša s **transportnom trakom za cijedenje**, **pomičnim mostovima** i **nožem** ugrađenim u konzolu na prednjem dijelu kade. **2** Pomični mostovi kade omogućuju **različite načine namještanja mostova** duž banje s obzirom na volumen sirne mase koja se obrađuje. **3** Jednostavno ručno reguliranje predprešanja uz pomoć **pomičnih mostova**. **4** **Transportna traka** omogućuje rezanje sirne mase i dovođenje sirnih blokova, čime se omogućuje **brži i produktivniji radni proces**.

PRP-AP100-500KG

Prepress | Predstiskalnica | Predpreša

Complete automation.
Popolna avtomatizacija.
Potpuna automatizacija.



SI PREDNOSTI

1 **Avtomatizirana uporabniku prijazna** predstiskalnica z **nastavljivima programoma avtomatskega stiskanja in rezanja**. **2** Za upravljanje stroja je dovolj **ena oseba**. **3** S pomično odcejalno mrežo lahko **prilagajate višine sirne mase glede na vašo potrebo** in **vrsto sira**. **4** Nastavitev segmentnega predstiskanja sirne mase (časa in obremenitve) **5** **Organizirano zbiranje sirote**. **6** **Rezilno stiskalni most** z ostrimi rezili omogoča **natančen razrez** sirne mase in **dovajanje sirnih blokov** k izhodiščni točki banje, kar omogoča **hitrejši in produktivnejši potek dela**.

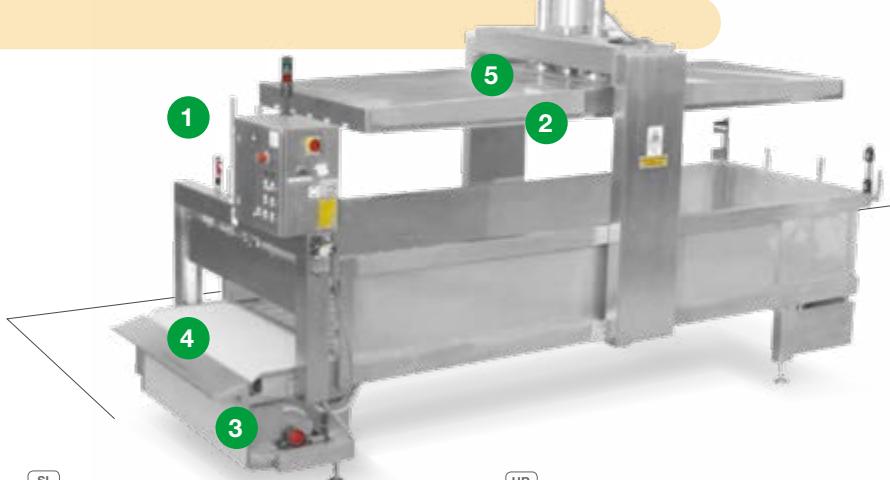
HR PREDNOSTI

1 **Avtomatizirana i korisniku prilagođena** predpreša s podešivim programima **automatiziranog prešanja i rezanja**. **2** Dovoljna je **jedna osoba** za upravljanje strojem. **3** Pomičnom mrežom za cijedenje možete prilagođavati visinu sirne mase s **obzirom na vaše potrebe i vrstu sira**. **4** Podešavanje segmentnog predprešanja sirne mase (vremena i opterećenja) **5** **Organizirano skupljanje sirotke**. **6** **Most za rezanje i prešanje** s oštrocama omogućuje **precizno rezanje sirne mase i dovodenje sirnih blokova** u početno mjesto kade, čime se omogućuje **brži i produktivniji radni proces**.

PRP-AT200-1000KG

Prepress | Predstiskalnica | Predpreša

For multiple batches per day.
Za več sarž dnevno.
Za više serija dnevno.



[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.

[SI]
PREDNOSTI

1 Avtomatizirana uporabniku prijazna predstiskalnica za obdelavo večjih sarž dnevno (2.000–10.000 litrov). **2** Stiskanje celotne sirne mase istočasno v enakomeren blok. **3** Organizirano zbiranje sirotke. **4** Avtomatsko premikanje transportnega traku omogoča natančen razrez sirne mase in dovajanje sirnih blokov k izhodiščni točki predstiskalnice, kar omogoča hitrejši in produktivnejši potek dela. **5** Omogočeno je CIP pranje.

[HR]
PREDNOSTI

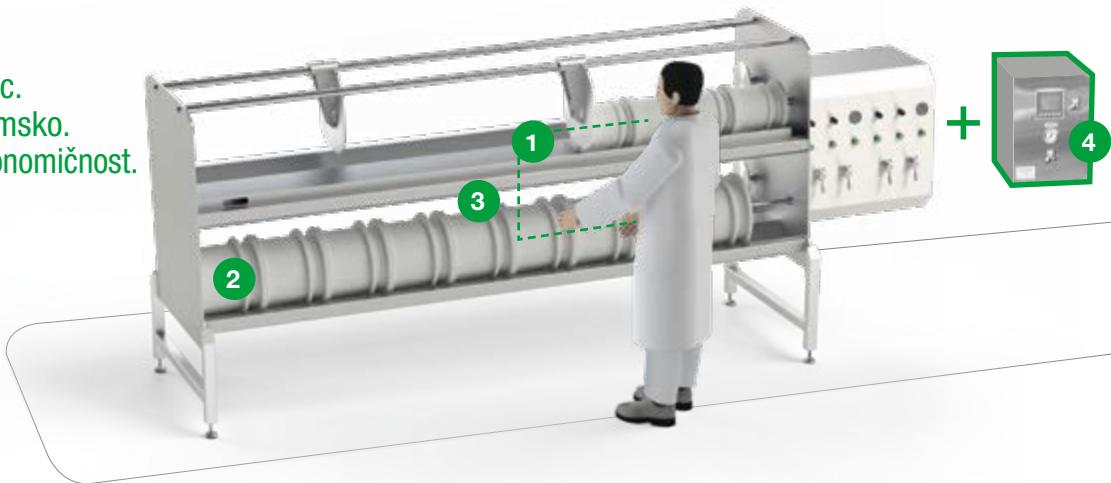
1 Automatizirana i korisniku prilagođena predpreša za obradu većih serija dnevno (2.000–10.000 litara) **2** Prešanje cijele sirne mase istodobno u ravnomjeran blok. **3** Organizirano skupljanje sirutke **4** Automatsko pomicanje transportne trake omogućuje precizno rezanje sirne mase i dovođenje sirnih blokova u početno mjesto predpreše, čime se omogućuje brži i produktivniji radni proces. **5** Omogućen je CIP sustav pranja.

PPS-H

Horizontal cheese presses | Horizontalne sirarske stiskalnice | Horizontalne sirarske preše



Equal pressure. Ergonomic.
Enakomeren tlak. Ergonomsko.
Ravnomjeran pritisak. Ergonomičnost.



[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.

[SI]
PREDNOSTI

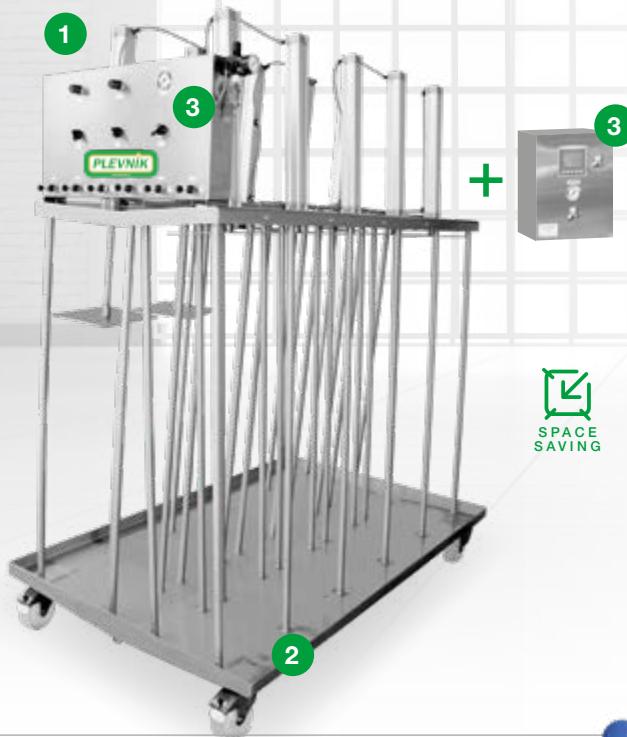
1 Ergonomski dizajn olajša delo uporabniku pri nalaganju/razkladanju sirarskih modelov v/iz stiskalnice. **2** Horizontalna orientiranost omogoča enakomeren tlak na vse sire v vrsti, kar omogoča najvišjo kakovost sira. **3** Enostavno obraćanje sirarskih modelov brez nepotrebnega napora. **4** Avtomatsko vodení procesi (tlak in čas) omogočajo zanesljiv, nadzorovan in ponovljiv postopek stiskanja.

[HR]
PREDNOSTI

1 Ergonomski dizajn korisniku olakšava rad tijekom stavljanja/skidanja sirarskih kalupa na preš ili s njem. **2** Horizontalna usmjerenost omogućuje ravnomjeran pritisak na sve sireve u nizu, čime se postiže najviša kvaliteta sira. **3** Jednostavno okretanje sirarskih kalupa bez nepotrebogn napora. **4** Automatski vodení procesi (tlak i vrijeme) omogućuju pouzdan, kontroliran i ponovljiv postupak prešanja.

PPS-A4-20

Vertical cheese presses | Vertikalne sirarske stiskalnice | Vertikalne sirarske preše



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**.

SI

PREDNOSTI

- ① **Vertikalna stiskalnica** za stiskanje od 50-240 kg sirne mase.
- ② Njena zasnova omogoča **dober izkoristek prostora**, prevozni podstavek pa enostavno premikanje po prostoru.
- ③ Avtomatsko vodeni procesi (tlak in čas) omogočajo **zanesljiv, nadzorovan in ponovljiv postopek stiskanja**.

HR

PREDNOSTI

- ① **Vertikalna preša** za prešanje 50 – 240 kg sirne mase.
- ② Njezin dizajn omogućuje **dobru iskoristivost prostora**, a pokretno postolje **jednostavno pomicanje po prostoru**.
- ③ Automatski vodeni procesi (tlak i vrijeme) omogućuju **pouzdan, kontroliran i ponovljiv postupak prešanja**.

PP250-3000l/h

Flow pasteurizer
Pretočni pasterizator
Protočni pasterizator

Best way of pasteurisation.
Najbolji način pasterizacije.
Najbolji način pasterizacije.



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**.

SI

PREDNOSTI

- ① **Do 12 krat manjša poraba energije** za pasterizacijo mleka za pitje in 2-3 krat manj energije za proizvodnjo sira/jogurta.
- ② Toplotna obdelava mleka **na vaši željeni temperaturi**.
- ③ Prihranite **na času** tako, da **ni potrebno dodatno gretje ali hlađenje** pri procesih.
- ④ **Avtomatisirano CIP pranje**.
- ⑤ **Enostavno in logično upravljanje procesov** preko PLC kontrolerja in **kontinuirano zapisovanje glavnih parametrov**.

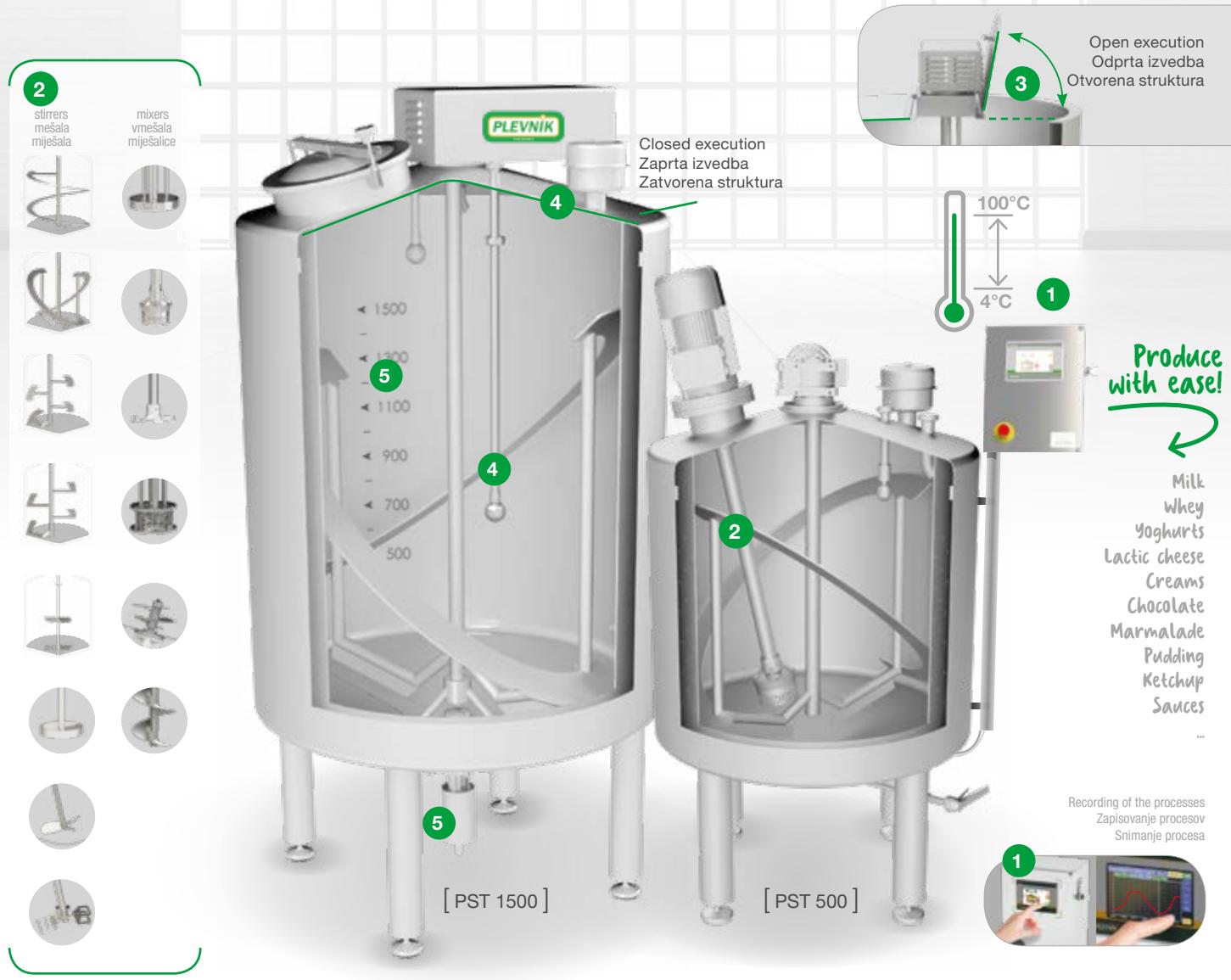
HR

PREDNOSTI

- ① **Do 12 puta manja potrošnja energije** za pasterizaciju mlijeka za piće i 2 – 3 puta manja energije za proizvodnju sira/jogurta.
- ② **Toplinska obrada mlijeka na vašoj željenoj temperaturi**.
- ③ **Uštedite na vremenu** tako što nećete trebati dodatno grijanje ni hlađenje u procesima.
- ④ **Avtomatsirani CIP sustav pranja**.
- ⑤ **Jednostavno i logično upravljanje procesa** putem PLC kontrolora i **kontinuirano bilježenje glavnih parametara**.

PST250-3000

Process stirring tanks | Procesno mešalne posode | Posude za procesuiranje i miješanje



Heating options: Možnosti gretja: Mogućnost grijanja:				
---	--	--	--	--

--	--	--

Brochure / Prospekt / Prospekt

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.

SI

PREDNOSTI

- ① **Avtomatizirana univerzalna naprava** za termično obdelavo in mešanje različnih produktov
- ② **Velika izbira mešala, prilagojenih vašemu končnemu produktu** (mešanje produktov z viskoznostjo do 50.000 Cps).
- ③ **Odprta izvedba z dvodelnim pokrovom** omogoča enostavno doziranje ter večji dostop v notranjost posode (do produkta).
- ④ **Zaprtia izvedba** pa omogoča učinkovito in enostavno standardizirano CIP pranje.
- ⑤ Široka paleta dodatne opreme, ki vaš proces avtomatizirajo in ga dvignejo na višjo raven: krmilniki, sedežni ventil, vsipni lijak, senzor volumena,...

HR

PREDNOSTI

- ① **Automatiziran univerzalni uredaj** za toplinsku obradu i miješanje različitih proizvoda
- ② **Veliki izbor miješala prilagođenih vašem konačnom proizvodu** (miješanje proizvoda s viskoznosću do 50.000 Cps).
- ③ **Otvorena struktura** s dvodijelnim poklopcom omogućuje jednostavno doziranje i bolji pristup do unutarnjosti posude (do proizvoda).
- ④ **Zatvorena struktura** pak omogućuje učinkovit i jednostavan standardiziran CIP sustav pranja.
- ⑤ Široka paleta dodatne opreme kojom se vaš proces automatizira i podiže na višu razinu: upravljači, pneumatski ventil, lijevak za punjenje, senzor volumena,...

SHL20-1000

Ice bank with cooling unit
Shranjevalnik ledu s hladilnim agregatom
Spremnik leda s rashladnim agregatom



SHL 40-1000



SHL 20-80



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.**

SI

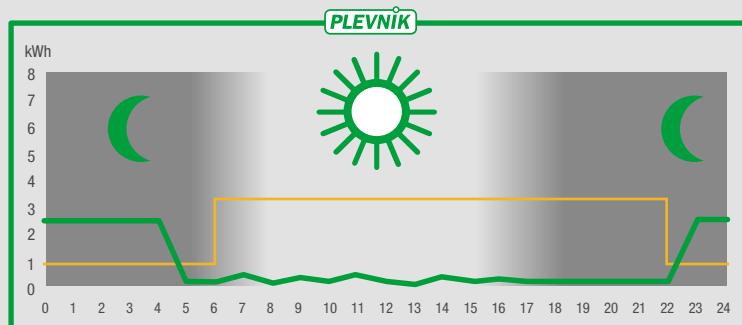
PREDNOSTI

① Akumuliranje energije v nočnem času, ko je cena električne energije najnižja. **Manjša obremenitev električnega omrežja čez dan.** **② Dovajanje večim sistemom hkrati** (hlajenje shranjevalnih cistern, hlajenje produkta v fazi procesa, hlajenje zorilnice/hladilnice,...) **③ Zagotavljanje konstantne temperaturo skozi celotno kapaciteto** (proces delovanja) do popolne porabe energije. **④ Rekuperacija energije.**

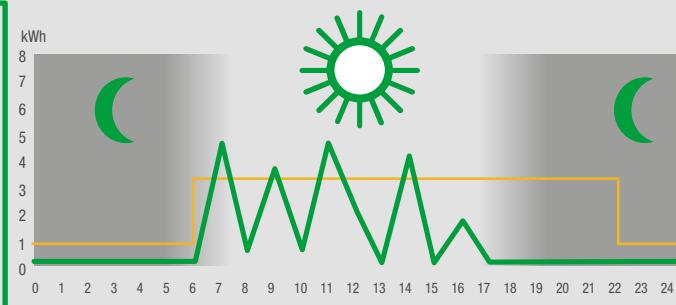
HR

PREDNOSTI

① Akumuliranje energije tijekom noći kada je cijena električne energije najniža. **Manje opterećenje električne mreže tijekom dana.** **② Istodobno dovodenje do više sustava** (hlajenje tankova za spremanje, hlajenje proizvoda u fazi procesa, hlajenje zrionice/hladnjake,...) **③ Osiguravanje konstantne temperaturu kroz cijelokupni kapacitet** (proces djelovanja) do potpune potrošnje energije. **④ Rekuperacija energije.**



Energy consumption with the PLEVNIK SHL ice bank (simulation)
Poraba energije pri shranjevalniku leda PLEVNIK SHL (simulacija)
Potrošnja energije u spremniku leda PLEVNIK SHL (simulacija)



Energy consumption with a conventional cooling system (simulation)
Poraba energije s konvencionalnim hladilnim sistemom (simulacija)
Potrošnja energije s konvencionalnim rashladnim sustavom (simulacija)

— Electrical power / Električna energija / Elektricitet

— Price of electricity / Cena električne energije / Cijena struje

ST1000-20000

Storage tanks
Shranjevalna posoda
Posuda za čuvanje

D4000-6000

Duplicator
Dupliciator
Duplikator

CIP

CIP Cleaning
CIP pranje
CIP sustav pranja



Other dairy support equipment
Ostala pomožna sirarsko-mlečarska oprema
Ostala pomočna sirarsko-mljekarska oprema



SLB - Schulenburg vessel
SLB - Schulenburgova banja
SLB - Sirna kada Schulenburg



Separator
Posnemalnik mleka
Separator



Pumps
Pumpen
Pompes



Filling machines
Polnilne naprave
Uredaji za punjenje



Cheese cutting device
Rezalnik sira
Uredaj za rezanje sira



Cheese washing device
Pralnik sira
Uredaj za pranje sira



Cheese tables
Sirarske mize
Stolovi za sirane

Sinks for cleaning
Pomivalna korita
Korita za pranje



Moulds | Sirarski modeli | Sirarski kalupi



Other ... | Drugo ... | Ostalo ...







micro BREWERY

Pivovarna
Pivovara

EQUIPMENT > OPREMA > OPREMA

EN

Arnoud from DAVO Bieren
at work with Plevnik brewery
equipment. The Netherlands.

SI

Arnoud iz pivovarne DAVO
Bieren na delu s Plevnik
pivovarsko opremo. Nizozemska.

HR

Arnoud iz pivovare DAVO
Bieren radi s Plevnikovom
pivovarskom opremom. Nizozemska.



DAVO

LEVNÍK





BHM31000-3000

Brewing blocks
Pivovarski bloki
Pivovarski setovi



BHM41000-3000

Brewing blocks
Pivovarski bloki
Pivovarski setovi



BHW500-1000

Brewing blocks
Pivovarski bloki
Pivovarski setovi



BH100-250

Brewing blocks
Pivovarski bloki
Pivovarski setovi



BC500-4000

Brewing cistern
Pivovarske cisterne
Pivarski tankovi

**LC500-4000**

Lauter cistern
Cisterne za filtracijo
Lauter tank za filtriranje piva

**BK100-1500**

Brewing kettle
Pivovarski kotli
Pivarski kotlovi

**LT100-1500**

Lauter tank
Posode za filtracijo
Lauter tank za filtriranje piva

**FT(P)500-6000**

Fermentation and maturation tanks CCT
Fermentacijske in zorilne posode CCT
Posude za fermentaciju i dozrijevanje CCT

**MT500-6000**

Maturation tank BBT
Zorilna posoda BBT
Cisterna za zrenje BBT





Add value to milk.

PLEVNIK

PLEVNIK, d.o.o.

Podsmreka 56
SI 1356 Dobrova
info@plevnik.si
+ 386 (0)1 200 60 80

www.plevnik.eu

Representative / Zastopnik / Zastupnik: