

Ključne  
funkcionalnosti  
združene v eno  
napravo



# PASTERIZATORJI - SIRARSKI KOTLI *Classic*

SK CLASSIC 50-300

**PLEVNIK**

Dodajmo mleku vrednost.



# Pasterizatorji, sirarski kotli CLASSIC50-300

## Classic

**PLEVNIK**

Dodajmo mleku vrednost.

Z vsemi najpomembnejšimi funkcionalnostmi pasterizatorja in sirarskega kotla

Predstavljamo novo produktno linijo Classic, ki v eni napravi združuje bistvo pasterizatorja in sirarskega kotla. Vsebuje najpomembnejše funkcionalnosti obeh naprav. Zmogljiva naprava za ugodno ceno.

Classic omogoča začetnikom in izkušenim sirarjem izdelavo najrazličnejših mlečnih izdelkov: pasterizirano mleko, jogurt, sir, skuta ter drugih pristnih izdelkov iz vašega prodajnega programa.



**50 in 125 litrska verzija Classica** ima dvoplaščno izolirano posodo s pokrovom, ki je narejena iz nerjavnega jekla AISI 304. Gretje in hlajenje poteka preko dna in plašča posode. Kotel se greje po principu vodne kopeli, hlajenje pa poteka z vodo iz omrežja ali vodnega zbiralnika. Termična obdelava je možna do 92 °C. Regulacija temperature poteka preko termostata na elektro krmilni omarici.

**200 in 300 litrska verzija Classica** ima od 10 do 30% manjšo porabo energije zahvaljujoč **učinkoviti izmenjavi energije**, kar omogočajo izolirana posoda (tri plaščna), lasersko varjene izmenjevalne površine in skrbno izbrani materiali. Termična obdelava je možna do 100 °C (EW). **Vodna črpalka** omogoča boljšo izmenjevo toplote in zato hitrejšo gretje in hlajenje, prihranek časa, energije in denarja.

## PREDNOSTI

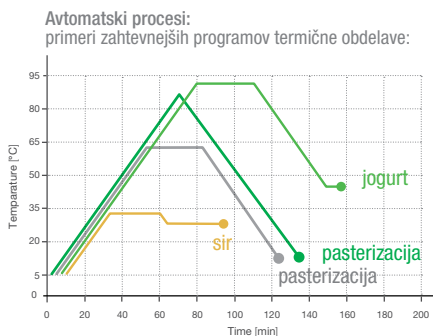
- 1 Kakovostna in učinkovita predelava mleka
- 2 Avtomatizirani postopki predelave
- 3 Enostavno upravljanje in čiščenje
- 4 Energetska učinkovitost\*

## Enostavno do mlečnih izdelkov:

PASTERIZIRANO MLEKO, JOGURT,  
MLADI, POLTRDI IN TRDI SIR,  
SKUTA, ALBUMINSKA SKUTA, ...

\*Velja za 200 in 300 litrov

## 1 KAKOVOSTNA IN UČINKOVITA OBDELAVA MLEKA



Univerzalno propellersko mešalo za Classic je zasnovano na dolgoletnih izkušnjah predelave mleka.



### Kakovosten razrez - več sirne mase

Želeni cilj pri izdelavi sira je več sirne mase in manj sirnega prahu. Natančno, nežno rezanje vodi do več sirne mase na koncu postopka.

**Komplet za strojno sirjenje:**  
enodelna avtomatska harfa, regulacija hitrosti in smeri mešala.

Plevnikove harfe so posebej oblikovane, naostrene in polirane za gladko rezanje. Menjava harf z propellerskim mešalom je enostavna - samo z eno potezo.

## 2 ENOSTAVNA REGULACIJA TEMPERATURE

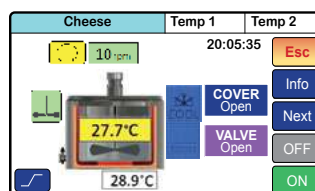
Enostavna regulacija temperature omogoča **natančno doseganje željene temperature**. Nastavite željeno temperaturo in naprava jo bo dosegla. Sirar nadzoruje trajanje, ustavljanje, zadrževanje procesov ter hlajenje.

### AVTOMATIZIRANI POSTOPKI OBDELAVE

**Udobno in enostavno upravljanje s pametnim krmilnikom MC 350**, ki z nadzorom procesov omogoča manjšo prisotnost sirarja ter tako stroškovno bolj učinkovito proizvodnjo. Prihranek časa in denarja s **samodejnim zakasnitim vklopom** in izklopom procesov. Nastavite jih tako, da vas zjutraj pričaka termično obdelano mleko, ki je pripravljeno za sirjenje.

**Preprosto, uporabniku prijazno upravljanje:** Velik 5", pregleden barvni zaslon na dotik. **Napredni profesionalni programi:** 8 prilagodljivih programov podpira do 5 korakov. Omogočajo napredne nastavitve, kot so temperatura, čas, hitrost in smer mešanja\*\*. Krmilnik za **avtomatizacijo procesov**. Nastavite svoje unikatne procese in zagotovite **stabilno kakovost** končnih izdelkov.

Opcijsko je na voljo tudi **možnost zapisa in dokumentiranja** vseh parametrov aktivnih procesov (temperatura, mešanje, ...)



## 3 ENOSTAVNO UPRAVLJANJE IN ČIŠČENJE

**Enostavno in hitro upravljanje.** Zaradi domišljene zasnove celotnih naprav Plevnik, vključno s krmilniki in mešali, je rokovanje z napravo enostavno, delo pa hitrejše in učinkovitejše. Samo s pritiskom na gumb lahko zaženete vse procese (rezanje, mešanje, termična obdelava, ...)

## 4 ENERGETSKA UČINKOVITOST\*

**Od 10 do 30% manjša poraba energije** zahvaljujoč učinkoviti izmenjavi energije, kar omogoča **dobro izolirana posoda** (tri plaščna), lasersko varjene izmenjevalne površine in skrbno izbrani materiali. **Vodna črpalka** omogoča boljše izmenjevanje toplote kar privede do hitrejšega gretja in hlajenja ter tako **prihranka energije in denarja**.

\*Velja za 200 in 300 litrov

Plevnik proizvodi - v službi uporabnika



Vse naprave Plevnik so uporabniku in okolju prijazne ter energetske varčne. Načrtovane in izdelane so za dolgoročno uporabo.



CLASSIC 50-300	50		125		200			300		
<b>VIR ENERGIJE:</b>	EL		EL		EL /EW			EL /EW		
<b>GRETJE DO:</b>	92°C		92°C		92 / 100°C			92 / 100°C		
<b>AVTOMATRSKA REGULACIJA</b>	/	Avto.	/	Avto.	/	Avto.	Avto. + Harfe	/	Avto.	Avto. + Harfe
<b>POSODA</b>	AISI 304		AISI 304		AISI 304/316			AISI 304/316		
Trajen in zanesljiv material - nerjavno jeklo	AISI 304		AISI 304		AISI 304/316			AISI 304/316		
Energetsko varčna konstrukcija - lasersko varjena	/		/		●			●		
Učinkovitejša izmenjava toplote - indirektno hlajenje (ploščni izmenjevalec toplote)	/		/		/EL ●EW			/EL ●EW		
Nižja poraba energije - vodna črpalka	/		/		●			●		
<b>MEŠALA</b>										
Propelersko mešalo 23 obr/min	●		●		●			●		
Komplet za strojno sirjenje - enodelna avtomatska harfa, regulacija hitrosti in smeri mešala	/		/		/	/	●	/	/	●
<b>KRMILJENJE</b>										
Enostavna regulacija temperature	●	/	●	/	●	/		●	/	
Avtomatska regulacija temperature - MC 350	/	●	/	●	/	●	●	/	●	●
Modul zapisovalec za MC 350	/	○	/	○	/	○	○	/	○	○
Hlajenje procesov z vodo iz omrežja - dvostopenjsko hlajenje	/	/	/	/	/	○	○	/	○	○
Prihranek energije pri manjših saržah - modul za izbor moči električnih grelcev	/		/		○			○		
<b>OSTALA OPREMA</b>										
Enostavno rokovanje in praznjenje - stabilni podstavek z mehanizmom za nagib kotla	●		●		●			●		
Za lažji dostop in ergonomsko delo - delovni podest	/		/		○			○		
Odcejanje skute - mreža (trak) za skuto	○		○		○			○		
...										

● vključeno ○ opcija / ni na voljo

## Možnosti gretja:

EL ... gretje z električnimi grelci  
EW ... kombinirano gretje (vroča voda in električni grelci)

## Potrebna grelna moč za gretje 100 l

ΔT – sprememba temperature	ΔT=30°C	ΔT=60°C	ΔT=90°C
Potrebna energija	3,7 kWh	7 kWh	10,5 kWh

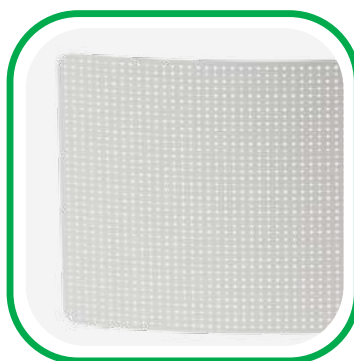
## Dodatna oprema



Priporočamo

### Delovni podest

Lažji dostop, višji iztok in enostavno pretakanje sirne mase v odcejalno banjo. Varno, učinkovito in ergonomsko upravljanje procesov.



### Mreža za skuto - trak

Z odcejalno mrežo zaježite iztekanje skute ali sirne mase iz kotla.



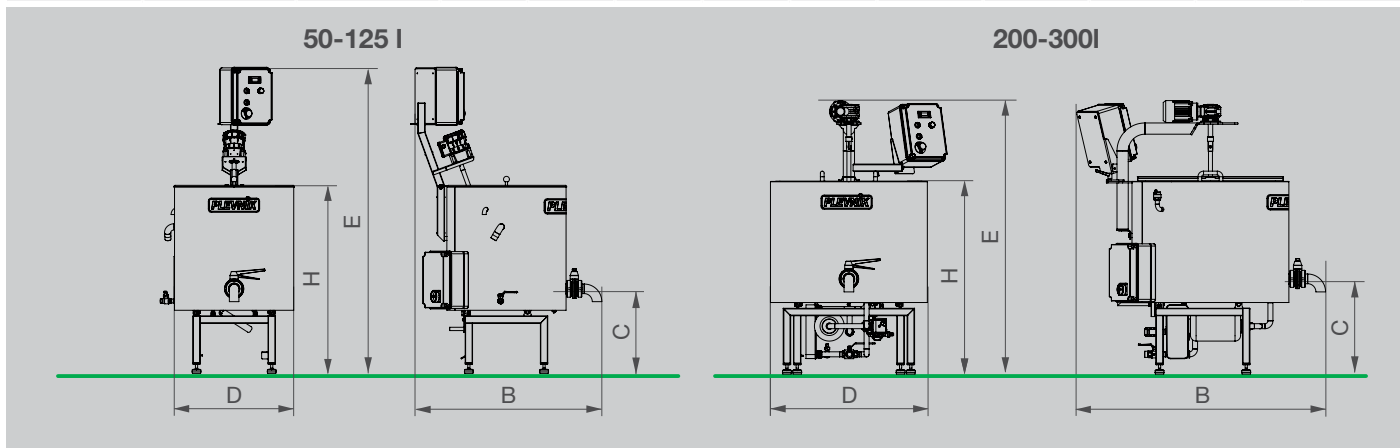
### Dvostopenjsko hlajenje

Omogoča prihranek (energije) ledne vode, ker se za hlajenje od višjih temperatur (100-20°C) uporablja hladna voda iz vodovodnega obtoka. Za hlajenje 20-4°C pa ledna voda.



## Tehnični podatki

Tip	Grelna moč (kW)		Dimenzije (mm)					Priključki za hladilno vodo EL (vhod/izhod)	Priključki za hladilno vodo EW (vhod/izhod)	Priključki za vročo vodo za EW (vhod/izhod)	Teža (kg)	Iztok Dimenzija
	Električni grelci* za izvedbo: EL	Električni grelci* za izvedbo: EW	B	C	D	E	H					
	SK Classic 50	4	/	935	500	540	1530					
SK Classic 125	6	/	1040	435	650	1670	1025	1/2" / 1"	1/2" / 1"	/	82	DN50
SK Classic 200	12	12	1290	485	845	1470	1060	1/2" / 3/4"	1/2" DN25	1" / 1"	138	DN65
SK Classic 300	15	15	1260	470	980	1475	1050	3/4" / 3/4"	3/4" DN25	1" / 1"	170	DN65



Priključna moč 400V 3N 50Hz 4-15 kW. Končna nazivna moč naprave (GRELNA MOČ + 0,5kW).  
Možnost prilagoditve na druge elektro parametre (60Hz ...) - po povpraševanju







SK CLASSIC SI 30 11 2022

# Celovite rešitve za sirarsko-mlekarsko proizvodnjo



## Proizvodi Plevnik v službi uporabnika

Vse naprave Plevnik so uporabniku in okolju prijazne ter energetske varčne. Načrtovane in izdelane so za dolgoročno uporabo.

Več informacij



Svetovanje



Obisk



Projektiranje



Proizvodnja



Montaža in zagon

**PLEVNIK**

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

Specialisti za predelavo mleka.  
Skupaj smo ustvarili več kot 4.000  
uspešnih sirarskih zgodb.



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

Ustvarjamo  
srečne zgodbe  
podeželja.