

Traditionelle alpine
Käseherstellung



KÄSEKESSEL – KUPFER

SKH-Cu 300–1500

Käsekessel SKH mit kupferner Innenseite

PLEVNIK
Mehrwert für Milch.

KÄSEKESSEL – KUPFER:

- Die kupferne Innenseite hilft, die Entwicklung pathogener Mikroorganismen zu unterdrücken
- Mit moderner Ausrüstung zu traditionellen Endprodukten
- Möglichkeit zur Herstellung verschiedener Arten von Käse mit einem traditionellen Geschmack
- Hergestellt aus qualitativ hochwertigen Materialien
- Große Auswahl an Zusatzausrüstung



SKH-Broschüre



Kupferne Innenseite



- 1 Die Innenseite besteht aus **Kupfer**, was ein traditionelles Material für die Käseherstellung ist. Die kupferne Innenseite hilft, die Entwicklung pathogener Mikroorganismen in der Milch zu unterdrücken. Die Endprodukte haben einen besonderen, traditionellen Geschmack.
- 2 Die **thermischen Prozesse werden automatisch** über einen modernen **MC 500**-Controller mit Farbtouchscreen gesteuert und gewährleisten eine verlässliche, kontrollierte und wiederholbare Verarbeitung sowie eine einfache Steuerung.
- 3 **Harfen mit scharfen Klingen sorgen für präzises Schneiden**, was die Qualität des Endprodukts verbessert (weniger Käsestaub und mehr Käse).
- 4 **Stabiles Untergestell mit Kippmechanismus**.

Zusatzausrüstung: 5 Hubvorrichtung – geringerer körperlicher Aufwand, 6 Z-Rührer, Rührschaufeln, 7 **MC 500 R** Controller mit integriertem Recorder, der eine bessere Kontrolle und eine bequeme und einfache Steuerung bietet sowie die Erfassung der Temperatur ermöglicht, 8 pneumatisches Sitzventil usw.

Technische Informationen:

Typ	Heizleistung (kW)		Dimensionen (mm)					Kaltwasseranschluss (")	Gewicht (kg)	Auslass
	Elektrische Heizungen* für EL/EW-Ausführung	Kessel** für HW-, EV-Ausführung	D	H	C	B	E			
SKH-Cu 300	20/15+	35	Ø 1020	1150	475	1500	1450	3/4	300	DN50
SKH-Cu 650	36/30+	65	Ø 1300	1150	330	1790	1500	3/4	470	DN65
SKH-Cu 1000	45/45+	65/95	Ø 1570	1150	330	1900	1600	1	670	DN80
SKH-Cu 1500	60/45+	95	Ø 1590	1500	330	1900	1960	5/4	940	DN80

* Empfohlene Leistung des Heizkessels bei der Heißwasserbereitung mit Leichtöl oder Gas. ** Empfohlene Leistung der Elektroheizer (falls bei der Hausinstallation möglich). Der Kessel ist für das Aufheizen auf 63 °C ausgelegt – Pasteurisierungsprozess.

Im Zuge einer kontinuierlichen Verbesserung behalten wir uns das Recht vor, ohne vorherige Benachrichtigung Änderungen an Technik und Design vorzunehmen.



Insgesamt haben wir mehr als 2.800 erfolgreiche Käsegeschichten realisiert.



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

www.plevnik.si

Vertreter: