

Hergestellt für die Produktion
außergewöhnlicher
Milch- und Käseprodukte



PASTEURISATOREN

P50-1250l

PLEVNIK

Mehrwert für Milch.

Pasteurisatoren P50-1250

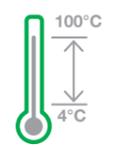
Hochentwickelte Pasteurisatoren.



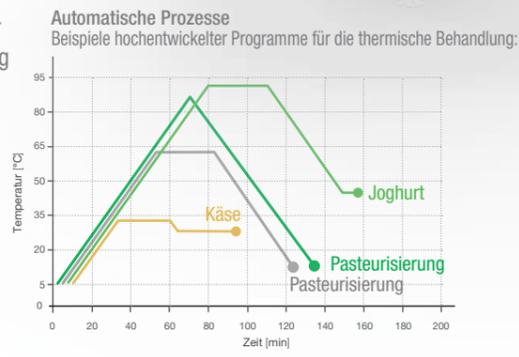
Mehrwert für Milch. PLEVNIK



Geräte von Plevnik für zeitgemäße und erfolgreiche Geschäftsgeschichten in der Milchverarbeitung.



Pasteurisatoren werden für die thermische Verarbeitung von Milch zu Milchprodukten bei Temperaturen zwischen 4 °C und 100 °C verwendet:



PASTEURISIERTE MILCH, JOGHURT, KÄSE, RICOTTA, QUARK ETC.

VORTEILE

- 1 Energieeffizienz
- 2 Vielfältiges und effizientes Rühren
- 3 Automatische Verarbeitung
- 4 Einfache Steuerung und Reinigung
- 5 Erweiterung der Funktionalität des Gerätes

All unsere Geräte sind benutzer- und umweltfreundlich sowie energiesparend. Sie wurden für den langfristigen Gebrauch entwickelt und hergestellt.



Plevnik-Produkte – im Dienste des Benutzers

Vorteile für Sie

1 ENERGIEEFFIZIENZ

Zwischen 10 % und 30 % geringerer Energieverbrauch dank eines effizienten Energieaustauschs, der durch 1 ein gut isoliertes Gefäß (mit drei Mänteln), 11 111 und lasergeschweißte Austauschflächen sowie sorgfältig ausgewählte Materialien ermöglicht wird. • P Die Wasserpumpe fördert einen besseren Wärmeaustausch, was den Heiz- und Kühlprozess beschleunigt und so Energie und Geld spart.



2 VIELFÄLTIGES UND EFFIZIENTES RÜHREN

Die Pasteurisatoren können mit verschiedenen Rührern ausgestattet werden, mithilfe derer verschiedene Produkte hergestellt werden können. A Das grundlegendste Rühren kann mithilfe eines einfachen Propellerrührers durchgeführt werden. E Der größere 75 %-Propellerrührer (75 % des Gefäßdurchmessers) ist effizienter.

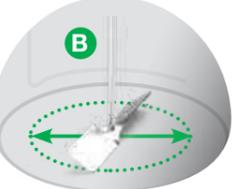
C Die Form des neuen professionellen Rührers für Joghurt, Käse und Milch ermöglicht ein effizientes, aber dennoch sanftes Rühren für ein homogenes Produkt. Der Rührer besteht aus Rührschaufeln auf einer oder zwei (entnehmbaren) Ebenen. D Rührrechen: Die Rührfunktionalität wird durch ein optionales abnehmbares Teil auf der oberen Ebene erweitert. Der Rechen rührt schnell, aber sanft und beeinflusst daher nicht die Produktstruktur.

E Bei höheren Temperaturen und einer höheren Viskosität muss der Rührer Wände und Boden abkratzen können - Scrape-Rührer wodurch er das Haftenbleiben des Produkts an den Wänden des Pasteurisators verhindert (Reispudding, Pudding, Marmelade, Schokolade usw.).

Basic Propellerrührer



Größerer 75 %-Propellerrührer



Professioneller Rührer für Joghurt, Käse und Milch



Professioneller Rührer für Joghurt, Käse und Milch – Rührrechen



Scrape-Rührer



3 AUTOMATISCHE VERARBEITUNGSVERFAHREN

Komfortable und einfache Verwaltung mithilfe von intelligenten Controllern, die Prozesse steuern und den Arbeitstag organisierter und effizienter machen. • Sparen Sie Zeit und Geld mit der Start- und Abschaltverzögerung von Prozessen. Stellen Sie diese so ein, dass die thermisch behandelte Milch am Morgen zur Käseherstellung bereit ist. • Möglichkeit zur Aufzeichnung und Dokumentation aller aktiven Prozessparameter (Temperatur, Rühren etc.). • Möglichkeit des Fernzugriffs.



4 EINFACHE STEUERUNG UND REINIGUNG

Steuern Sie den Pasteurisator von Plevnik einfach und schnell. Dank der gut durchdachten Konstruktion der Geräte von Plevnik, einschließlich der Controller und Rührer, ist die Handhabung einfach und die Arbeit kann schneller und effizienter durchgeführt werden. Sie können alle Prozesse (Rühren, thermische Behandlung etc.) ganz einfach auf Knopfdruck starten. G Die Reinigung ist schneller und einfacher dank der speziellen Oberflächenbehandlung – 2R-Polierung (verhindert das Haftenbleiben an den Gefäßwänden).



5 ERWEITERUNG DER FUNKTIONALITÄT DES GERÄTS

Möglichkeit, die Gerätefunktionalität zu erweitern: Für eine breitere Palette an fertigen Milchprodukten (Käse, Quark, Ricotta, Pudding etc.) und modernste, einfachste, effizienteste und ergonomischste Arbeit usw.



Mehr zu den Upgrade-Möglichkeiten auf Seite 6.

BASIC+

P50-650l



≤ 90°C

Energieeffizienz

Automatisierung

Pasteurisateur für Einsteiger mit einfacher Dreimantelkonstruktion (Wasserbad), elektrischer Heizung (EL), Anschlüssen für die Kühlung mit Wasser aus dem Verteilungsnetz und Propellerrührer.

Hochentwickelte automatische Regelung MC 500 und Überwachung der Einstelltemperatur.



LIGHT

P50-1250l



* ≤ 85-100°C

Energieeffizienz

Automatisierung

Hochentwickelter, extrem energieeffizienter (Wasserpumpe) Pasteurisateur mit einfacher, energieeffizienter Dreimantelkonstruktion, der den Inhalt mithilfe eines Propellerrührers automatisch und effizient rührt. Positioniert auf einem stabilen Untergestell mit Kippmechanismus.

* Abhängig von der Energiequelle. Siehe Seite 5.

Einfache Temperaturregelung. Manuelle Ventile (HW, EL, EW)

ADVANCED+

P100-1250l



≤ 90°C

Empfohlen!

Energieeffizienz

Automatisierung

Hochentwickelte automatische Regelung MC 500 und Überwachung der Einstelltemperatur.

PROFESSIONAL

P100-1250l



≤ 100°C

Empfohlen!

Energieeffizienz

Automatisierung

Professioneller, autonomer und effizienter Pasteurisateur für die anspruchsvollsten Benutzer. Ermöglicht ein schnelleres Erhitzen – verfügt über ein geschlossenes Drucksystem (höhere Temperaturen) und indirekte Kühlung. Automatisches und effizientes Rühren des Inhalts mit Propellerrührer. Positioniert auf einem stabilen Untergestell mit Kippmechanismus. Edelstahlabdeckung zum Schutz des Motors.

Hochentwickelte automatische Regelung MC 500 und Überwachung der Einstelltemperatur.

PREMIUM

P100-1250l



≤ 100°C

Energieeffizienz

Automatisierung

Hochentwickelter automatischer Controller MC 500 R mit Recorder. Wird er zusammen mit professionellem Rührer, Geschwindigkeitsregelung und Modul für die Auswahl der Heizung verwendet, wird ein höherer Grad an Flexibilität und eine breite Palette an Endprodukten ermöglicht, was die Anpassung an Marktbedürfnisse erleichtert. Der Schutz der wichtigen Elektroteile sichert eine lange Lebensdauer und erleichtert die Reinigung.

P Pasteurisatoren	BASIC+	LIGHT	ADVANCED+	PROFESSIONAL	PREMIUM
ENERGIEQUELLE:	EL	EL / HW / EW	EL	EL / HW / EW	EL / HW / EW
WIRD ERHITZT BIS:	90°C	85 / 100 / 100°C	90°C	100°C	100°C
GEFÄß					
Beständiges und zuverlässiges Material – rostfreier Stahl	AISI 304	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316
Energiesparende Konstruktion – Lasergeschweißt	/	●	●	●	●
Schnellere, einfachere Entleerung – größerer Auslass	○	○	○	○	○
Effizienterer Wärmeaustausch – indirekte Kühlung (Plattenwärmetauscher)	/	/EL ● HW ● EW	/	●	●
Geringerer Energieverbrauch – Wasserpumpe	/	●	●	●	●
Energieeffiziente Kühlung – Zwei-Schritt-Kühlung	/	/	○	○	○
Weniger Reinigung, zeitsparend – 2R-polierter Gefäßinnenraum	/	○	○	○	●**
RÜHRER					
Basic Propellerrührer	●	●	●	●	○
Größerer 75 %-Propellerrührer	○	○	○	○	● > 500 l
Professioneller Rührer für Joghurt, Käse und Milch	○	○	○	○	● ≤ 500 l
Professioneller Rührer für Joghurt, Käse und Milch – Rührrechen	○	○	○	○	○
Scrape-Rührer	/	○	○	○	○
Eine Konsole für Rührer und zweiteilige Abdeckung	○	○	○	○	○
CONTROLLING					
Einfache Temperaturregelung Eiwell	/	●	/	/	/
Hochentwickelte automatische Temperaturregelung MC 500	●	/	●	●	/
Hochentwickelte automatische Temperaturregelung mit Recorder - MC 500 R	/	/	○	○	●
Controller für den höchsten Automatisierungsgrad - MC 700i	/	/	○	○	○
Prozessaufnahme – Temperatur-Recorder (verschiedene Optionen)	○	○	○	○	○
Regelung der Rührgeschwindigkeit und -richtung	○	○	○	●	●
Energie sparen mit kleinen Chargen: Modul für die Auswahl der Heizung (volle oder teilweise Heizleistung)	○	○	○	○	●
Im Falle einer Überspannung (Blitzschlag) – Modul für den Betrieb ohne Controller	○	/	○	○	○
SONSTIGE AUSRÜSTUNG					
Für eine einfachere Handhabung und Entleerung - stabiles Untergestell mit Kippmechanismus *	○	●	●	●	●
Für ein einfacheres Verschieben – Untergestell auf Rädern	○	○	○	○	○
Für leichteren Zugriff und ergonomisches Arbeiten – Arbeitsbühne	○	○	○	○	○
Für leichteren Zugriff und ergonomisches Arbeiten – Hubvorrichtung	/	○	○	○	○
Schutz für das Wassersystem unter dem Gefäß ≤ 300 l	/	○	○	○	●
Höhere Lebensdauer – INOX Regelung Schrank	○	○	○	●	●
Schutz des Rührermotors – Abdeckung aus rostfreiem Stahl	/	○	○	○	●
Höhere Lebensdauer – Stromversorgungsschrank aus rostfreiem Stahl	○	○	○	○	●
Kleinere Dimensionen, um in Gebäude mit schmaleren Türen zu gelangen – Türanpassung	○	○	○	○	○
Lokale Anforderungen – Abdeckung und Sensor für die Ventilposition	○	○	○	○	○
...					

* mechanisch, ab 500 l, der Kippmechanismus ist pneumatisch ** bis zu einem Volumen von 1.000 l

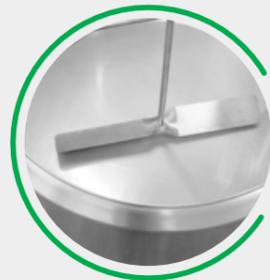
● enthalten ○ Option / nicht verfügbar

Heizmöglichkeiten:

- EL ... Erhitzen über elektrische Heizungen
- HW ... Erhitzen mit heißem Wasser aus einem Heizkessel betrieben mit Solarenergie, Wärmepumpe etc...
- EW ... Kombiniertes Erhitzen (Heißwasser und elektrische Heizungen)
- ST ... Erhitzen durch indirektes Bedampfen auf Anfrage

Erforderliche Heizleistung für das Erhitzen von 100 l

ΔT – Temperaturänderung	ΔT=30°C	ΔT=60°C	ΔT=90°C
Erforderliche Energie	3,7 kWh	7 kWh	10,5 kWh



75 %-Propellerrührer

Der größere Rührer gewährleistet ein effizienteres Rühren (zirkuläres Heben des Inhalts).



Empfohlen!

Professioneller Rührer für Joghurt, Käse und Milch

Universeller spiralförmiger Rührer für ein effizientes und sanftes Rühren.



Professioneller Rührer für Joghurt, Käse und Milch – Rührrechen

Herausnehmbares Gittermodul, das das Joghurtferment in Flüssigkeit umwandelt (flüssiger Joghurt).



Scrape-Rührer

Der gleitende Scrape-Rührer gewährleistet ein konstantes und sanftes Abkratzen der Wände des Pasteurisators. Für die Herstellung von: Pudding, Marmelade, Schokolade und anderen hochviskosen Produkten.



Eine Konsole für Rührer und zweiteilige Abdeckung

Für Zugriff auf das Gefäß während der Verarbeitung. Das Gefäß wird mit einer zweiteiligen Abdeckung verschlossen.



Manuelle Harfe

Manuelle Harfe mit sechs scharfen Klingen. Schneiden Sie die Käsemasse für verschiedene Produkte mit nur wenigen Schnitten.



2R-polierter Innenraum

Dank der sehr glatten Oberfläche bleiben Inhalte während der Verarbeitung nicht an den Wänden haften. Dies ermöglicht eine schnelle und einfache Reinigung.



Zwei-Schritt-Kühlung

Sparen Sie Eiswasser (Energie), da das Wasser aus dem Wasserversorgungsnetzwerk zum Kühlen bei höheren Temperaturen (100–40 °C) verwendet wird und Eiswasser zum Kühlen zwischen 40 °C und 4 °C.



Schutz für den Rührermotor

Schutz für den Rührermotor (rostfreier Stahl) während Betrieb und Reinigung. Zum Schutz des Motors und für eine lange Lebensdauer.



Arbeitsbühne

Leichter Zugriff, höher positionierter Auslass und einfache Verteilung der Käsemasse auf dem Abtropfisch. Sichere, effiziente und ergonomische Prozesssteuerung.



Empfohlen!

Hubvorrichtung

Ermöglicht die Einstellung einer ergonomischen Arbeitshöhe und erleichtert so die Arbeit (Entleerung, Reinigung). Ideale Lösung für Räume mit niedriger Decke.



Schutz um das Untergestell

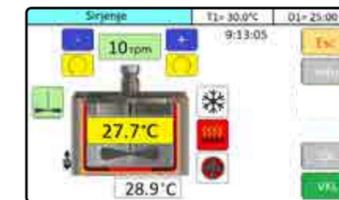
Schützt die Kesselrohre gegen Schmutz und erleichtert die Reinigung des ganzen Kessels. Gewährleistet eine lange Lebensdauer durch Wasserschutz.

Moderne und einfache Steuerung von Käse- und Milchprozessen

MC500



Hochentwickelter Controller für die **Prozessautomatisierung**. Stellen Sie Ihre spezifischen Prozesse ein und stellen Sie die **beständige Qualität** Ihrer Produkte sicher.



Einfache, benutzerfreundliche Bedienung. Der große 5" Farbtouchscreen mit hervorragender Übersicht bietet eine großartige Benutzererfahrung in 7 Sprachen.



Herausragende Flexibilität und klare Übersicht. Es ist möglich, aus **12 Programmen** zu wählen, die an Ihre technologischen Verfahren angepasst werden können.



Fortgeschrittene Programme für Profis. Anpassbare Programme unterstützen bis zu 15 Schritte. Unterstützen Sie die Grundeinstellungen wie Temperatur, Zeit, Rührgeschwindigkeit und -richtung sowie den "sanften", stufengesteuerten Temperaturerhaltungsmodus.

MC500R



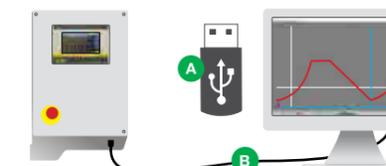
Empfohlen!

Der MC 500 R mit integriertem Recorder ermöglicht die **digitale Aufzeichnung** aller Parameter der aktiven Prozesse (Temperatur, Rühren etc.).



Vollständige Dokumentation – Aufnahme von Temperatur und anderen Prozessen

Der Controller MC 500 R verfügt über einen integrierten Recorder, der alle aktiven Prozesse **automatisch dokumentiert und damit die Steuerung erleichtert sowie einen Überblick über die abgeschlossenen Prozesse bietet.** Aufzeichnungen können einfach per USB (A USB-Stick oder B Kabel) auf den Computer übertragen werden, wo Sie sie über die entsprechende Software anzeigen und speichern können.



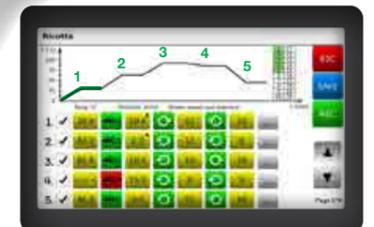
Fernzugriff (WLAN) und zusätzliche Programmeinstellungen

Dank dem Fernzugriff über Handy, Tablet oder Laptop können **Käsehersteller die Milchverarbeitung auch verwalten und steuern, wenn sie nicht vor Ort in der Molkerei anwesend sind.**

MC700i



Controller für höchstes Niveau **Prozessautomatisierung. Automatisierte Prozesse für höchste Qualität**, die durch die Herstellung von Milchprodukten **jedes Mal wiederholt** werden kann.



WICHTIGE VORTEILE

- Prozessaufnahme • **pH-Sensor**
- **Automatische Dosierungsoption**
- **Mengensensor** • Rührsteuerung
- Steuerung des Ein- und Auslasses für den Inhalt des Gefäßes • Präzise Heizungsregelung • Halten und Erhalten der Temperatur • Fernzugriff
- **WLAN-Unterstützung** • Der MC700i kann in die Hauptsteuerungseinheiten eingebaut werden

Der MC700i aktiviert in der mobilen Anwendung alle Controller-Funktionalitäten.



Sonderausführungen

PLEVNIK P50-1250

Pasteurisateur (Monoblock) – Alles in Einem

PH100

Kühl-/Heizprozesse in einem Gerät

MEHRZWECK-NUTZUNG



VORTEILE

- Das universelle, flexible, mobile, kompakte PH-Gerät kann verwendet werden als: Pasteurisateur, Käsekessel, Milchkühltank und Gärbottich, alles auf einem Quadratmeter.
- Die Produkte können in einem Temperaturbereich zwischen 4 °C und 100 °C thermisch behandelt (erhitzt oder gekühlt) werden. Das Heizsystem besteht aus elektrischen Heizungen und einer energieeffizienten Wärmepumpe.
- Mehrfachrührer ermöglichen die Herstellung verschiedener Endprodukte, wie: Joghurt, pasteurisierte Milch, Käse, Quark, Rahm, Mozzarella, Marmelade, Saucen etc.
- Mit dem benutzerfreundlichen MC 500 mit Touchscreen können Sie bis zu 12 verschiedene Programme speichern.

Alles in einem Gerät.

Pasteurisateur / Käsekessel / Kühltank / Gärbottich

Joghurt, Käse, Quark, Marmelade, Pudding, Schokolade, Saft usw.



Pasteurisateur mit Heiz-/Kühleinheit

PH200-650

VORTEILE

- Der PH ist ein Pasteurisateur mit eigenständiger Kühl-/Heizeinheit.
- Möglichkeit zum Erhitzen mit Wärmepumpe (bis zu 45 °C, wobei der Energieverbrauch um 70 % reduziert ist).
- Extrem effiziente Luftkühlung bis 40 °C (COP 35).
- Kühlt auf 4 °C ab wenn nötig. Das einzige, was benötigt wird, ist eine Steckdose.
- Kühlansführungen: Luft-Luft, Luft-Wasser, Wasser-Wasser;
- Auf Anfrage: Kühl-/Heizeinheit mit einem Upgrade zur Anbindung von bis zu 3 Verbrauchern* (Geräten).
- Mit dem benutzerfreundlichen MC 500 mit Touchscreen können Sie bis zu 12 verschiedene Programme speichern.



Geringer Energieverbrauch, kein Abwasser, präzise Temperaturregelung

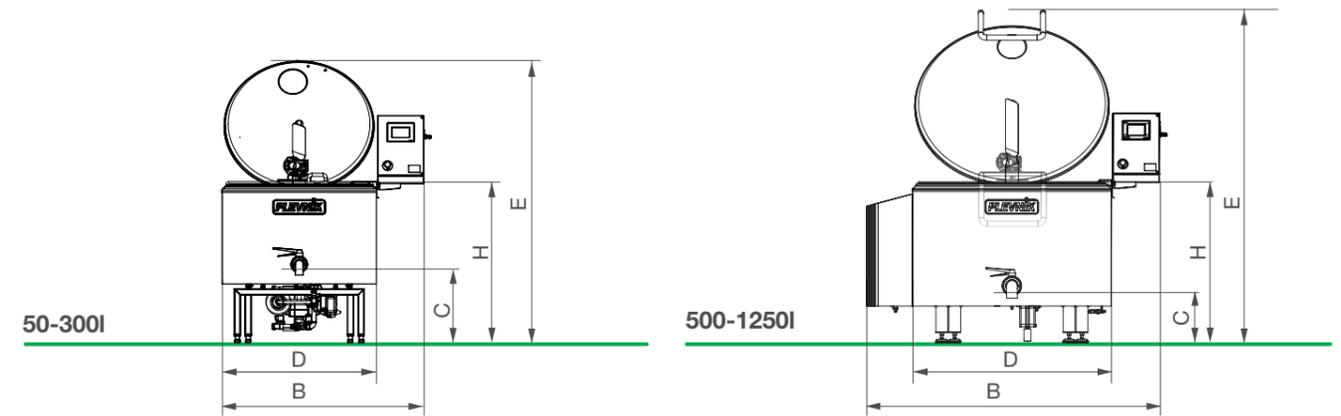
*Die drei Geräte werden nicht simultan, sondern individuell betrieben.

ENERGIE-SPARENDE TECHNOLOGIE

Technische Informationen

Mehrwert für Milch

PLEVNIK



Typ	Heizleistung (kW)				Dimensionen (mm)					Kühlwasseranschlüsse	Warmwasseranschlüsse	Gewicht (kg)	Auslass
	Light	Basic+ Advanced+	Professional / Premium		D	H	C*	B	E				
	Elektrische Heizungen für: EL / EW	Elektrische Heizungen für: EL	Elektrische Heizungen für: EL / EW	Empfohlene Leistung des Warmwasserrofen: HW / EW									
P 50	4 / -	4 / 4	6 / -	-	Ø545	910	525	940	1345	1/2"	3/4"	90	DN50
P 100	6 / 6	6 / 6	9 / 6	35	Ø745	910	525	1105	1490	1/2"	3/4"	125	DN50
P 200	10 / 10	12 / 12	18 / 12	35	Ø845	1025	475	1150	1680	1/2"	1"	170	DN50
P 300	12 / 12	15 / 15	20 (24) / 15	35	Ø999	1024	476	1326	1815	3/4"	1"	230	DN50
P 500	18 / 18	20 / 24	30 (36) / 20	35 / 65	Ø1125	1035	330	1640	2010	3/4"	5/4"	310	DN65
P 650	20 / 20	24 / 24	36 (45) / 24	65	Ø1280	1035	330	1825	2140	1"	5/4"	360	DN65
P 800	24 / 20	- / 30	45 (60) / 30	65 / 95	Ø1400	1030	320	1925	2230	1"	5/4"	395	DN65
P 1000	24 / 20	- / 30	45 (60) / 45	65 / 95	Ø1525	1045	315	2065	2390	1"	5/4"	465	DN80
P 1250	24 / 20	- / 30	45 (60) / 45	65 / 95	Ø1525	1205	315	1840	2535	1"	6/4"	525	DN80

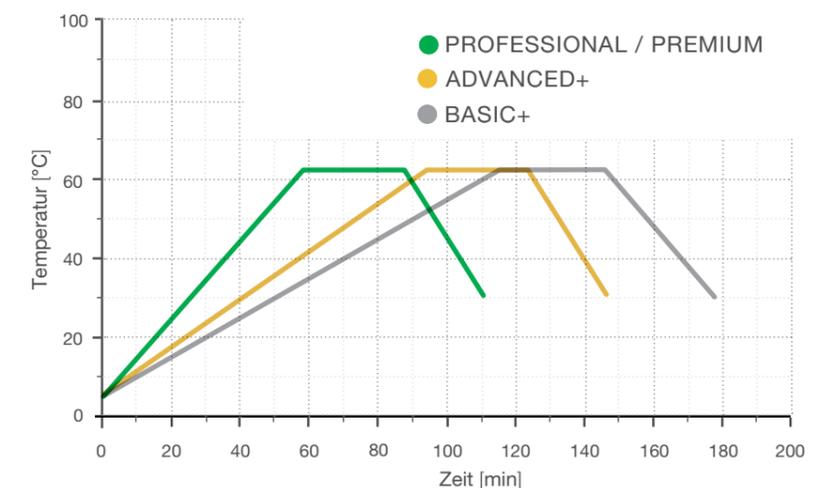
* gilt für alle außer Basic+

Anschlussleistung
400V 3N 50Hz/EL: 4-60 kW und HW 230 V 1 N 50 Hz
Endgültige Nennleistung des Geräts (HEIZLEISTUNG + 0,5 kW).
Eine Anpassung an andere Leistungsparameter (60 Hz , etc.) ist auf Anfrage möglich

Pasteurisierungsgeschwindigkeit im Gefäß

P 300 EL Vergleich der Heizausführung (Erhitzen mit elektrischen Heizungen)

- PROFESSIONAL / PREMIUM**
Energiesparende Konstruktion – geringerer Energieverbrauch • Schnelleres Erhitzen – leistungsstärkere elektrische Heizungen • Geschlossenes (Druck-) Heizsystem (heizt bis zu 100 °C) • Indirekte Kühlung über einen Wärmetauscher (längere Lebensdauer der Heizung)
- ADVANCED+**
Energiesparende Konstruktion – geringerer Energieverbrauch • Schnellere Energieverteilung (Wasserpumpe) • Automatische Temperaturregelung
- BASIC+**
Einfache Konstruktion • Automatische Temperaturregelung



PASTEURISATOREN VON PLEVNIK

Die eingesetzten Bauteile anerkannter europäischer Hersteller sichern eine **beständige, stabile und zuverlässige Qualität.**



SIEMENS

Zuverlässige Elektromotoren, Deutschland



operam outokumpu
Inox-Stahlbleche, Schweden, Finnland



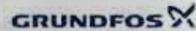
Elektrokomponenten für Elektroinstallationen, Österreich



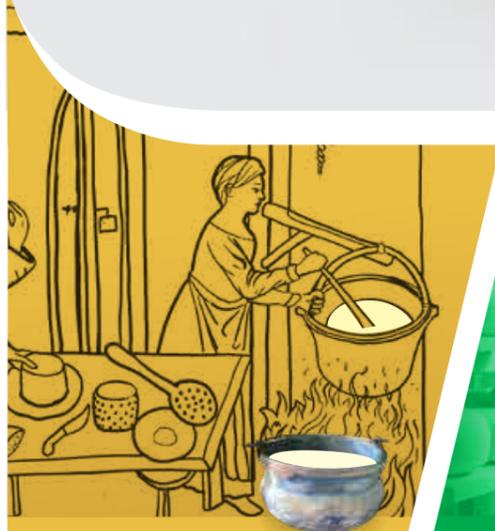
Zuverlässige Ventile für eine lange Lebensdauer der Ausrüstung, Italien



Ein effizienter Wärmetauscher, Schweden



Eine hochentwickelte Pumpe für bessere Effizienz, Deutschland (≥ 300 l)



Käseherstellung in der Vergangenheit



Überragende Heiz-, Kühl- und Milchverarbeitungsleistung in allen Prozessphasen ist alles, was ich zu Geräten von Plevnik sagen kann. Daraus resultiert logischerweise der beste Käse, Joghurt und Quark.

Biohof Kukenberger, Toni Kukenberger
Innovativer Jungfarmer 2016



Käseherstellung heute.

Referenzen



P 100



P 200



SKH 300

P 200



P200

Der Pasteurisator P 200 HW PRO ist sehr leicht zu reinigen. Ich bin zufrieden mit dem Automatikbetrieb. Er sichert eine schnelle Verarbeitung. So spare ich Zeit für andere Dinge.

Jan Brauer, Pommerscher Zeigenkäse



P 200

Ich vertraue Plevnik. Ich bin sehr zufrieden mit ihrem Pasteurisator P 200 EL PRO (poliert). Aus diesem Grund habe ich beschlossen, noch ein weiteres Gerät zu kaufen.

Silvano Orbanic - Sirana Orbanic



P200

POS50

Goldmedaillen auf der AGRA-Messe für den Pasteurisator (P 200 EL PRO mit professionellem Rührer für Joghurt, Käse und Milch, den MC 500 R Controller und die Hubvorrichtung) und die pneumatische Käsepresse mit Abtropffunktion (POS 50).



P100



SKH1000

P650



Komplett- lösungen für die Milch- verarbeitung



P DE 21 03 2022

Plevnik-Produkte – im Dienste des Benutzers

Alle Geräte von Plevnik sind benutzer- und umweltfreundlich sowie energie-sparend. Sie wurden für den langfristigen Gebrauch entwickelt und hergestellt.



Mehr Informationen



Beratung



Besuch



Planung



Produktion



Montage und
Inbetriebnahme

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



Die Spezialisten für Milchverarbeitung.
Insgesamt haben wir mehr als 4.000 erfolgreiche
Käseherstellungsgeschichten realisiert.

Vertreter:

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



www.plevnik.eu/de