

Komplettlösungen für Milch und Käse Produktion

PLEVNIK d.o.o. - Stand 4A29

SLO-1356 Dobrova, Podsmreka 56

Telefon: +386 1 200 60 80

Internet: www.plevnik.eu

E-Mail: info@plevnik.si

Plevnik d.o.o. ist eine Familienunternehmen - Engineering-und Hersteller mit 25 Jahren Erfahrung und mehr als 60 Mitarbeitern. Unseren Partnern finden uns als Top-Hersteller in Molkerei-und Brauereianlagen. Wir exportieren 95% unserer Produkte in West, Nord, Ost-Europa, Süd-Amerika und Australien ...

Plevnik bietet komplette Milchlösungen: Pasteurisatoren, Käsekesseln, Vorpresse, Presse, Käsetische, Buttermaschinen, Käseteiler, ... und auch schlüsselfertige Molkerei (Container).

Unsere Geräte sind für eine langfristige Nutzung ausgelegt und gefertigt.

Unser Slogan heißt: **Mehrwert für Milch.**

Mehr Informationen unter www.plevnik.si oder an der Nummer: 00386 1 200 60 80.

Neuheiten bei Plevnik – 4A29

Plevnik Käsekessel mit verkupfelter Innenseite SKH-Cu

Kupfer ist ein traditionelles Material für die Käseherstellung und wird seit langem verwendet. Plevnik präsentiert Käsekessel mit verkupferte Innenseite SKH-Cu. Der Kessel ermöglicht die traditionelle Art die Herstellung verschiedener Käsesorten mit modernen Geräten. Die verkupferte Innenseite hilft, die Entwicklung pathogener Mikroorganismen in der Milch zu unterdrücken. Die Endprodukte haben einen besonderen, traditionellen Geschmack.



Neue Käsepresse mit Abtropf- und Vorpressefunktion: Plevnik POS

Plevnik präsentiert ein ganz neues Produkt – die pneumatische Käsepresse mit Abtropffunktion POS. Es ist eine Käsepresse mit integriertem Abtropftisch, die das Abtropfen, Vorpresse und Pressen der Käsemasse in einem Gerät ermöglicht. POS ist ein perfektes Gerät für Käsehersteller mit kleineren Milchmengen (bis zu 500 l/Tag), die eine Käsepresse brauchen.

Abtropfen, Vorpresse und Pressen mit einem Gerät: Ein Drei-in-Eins Gerät ermöglicht eine optimale Raumnutzung – eine großartige Lösung für kleinere Molkereien.



Neues Gerät für die kontinuierliche Pasteurisierung: Plevnik-Plattenpasteur PP

Der Plevnik-Plattenpasteur ist die richtige Lösung für Hersteller von größeren Chargen von Trinkmilch und anderen Milchprodukten. Es ist ein brandneues Produkt für die kontinuierliche Pasteurisierung von 300 bis 3.000 l/h. Die Pasteurisierung verläuft gemäß allen Standards – bei einer höheren Temperatur in kürzerer Zeit und beeinflusst den Geschmack des Endprodukts nicht. Die Produktion ist bis zu 3-mal schneller als bei der Chargenproduktion. Plevnik-Plattenpasteur verbraucht bis zu 12-mal weniger Energieverbrauch für die Pasteurisierung von Trinkmilch und bis zu 3-mal weniger Energie für die Joghurt- oder Käseproduktion.

