

Contrôleur à la pointe de la technologie dans l'industrie laitière et fromagère



# CONTRÔLEUR

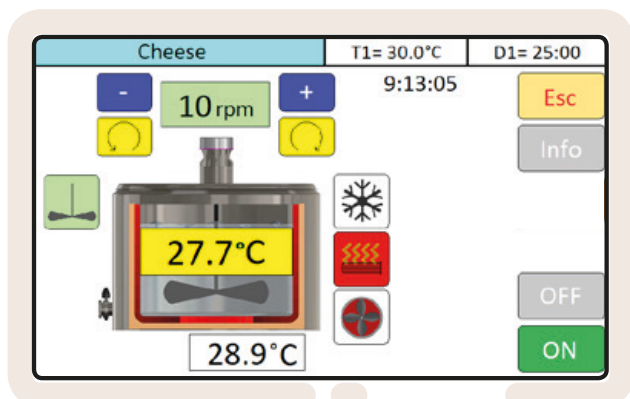
## MC 500 & 500 R

Contrôle facile des processus laitiers et fromagers

## MC 500 & 500 R

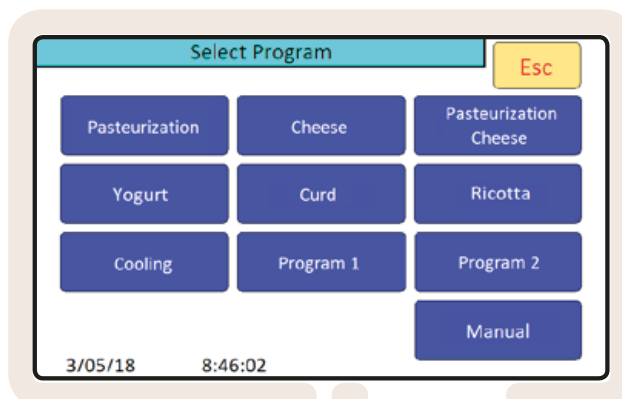
### Fonctionnement simple, moderne et indépendant

Les contrôleurs **MC 500 et 500 R** avec grand écran tactile permettent l'utilisation facile et flexible d'un maximum de 10 programmes de traitement thermique. **Gestion facile et intuitive.**



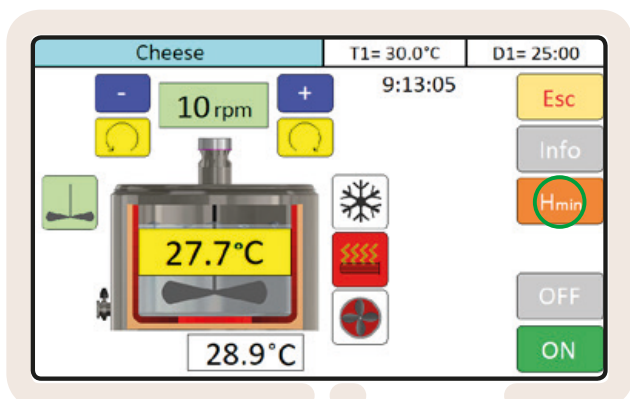
#### Utilisation facile et intuitive..

Grand écran tactile en couleur 5" avec une excellente vue d'ensemble pour une expérience d'utilisation agréable.



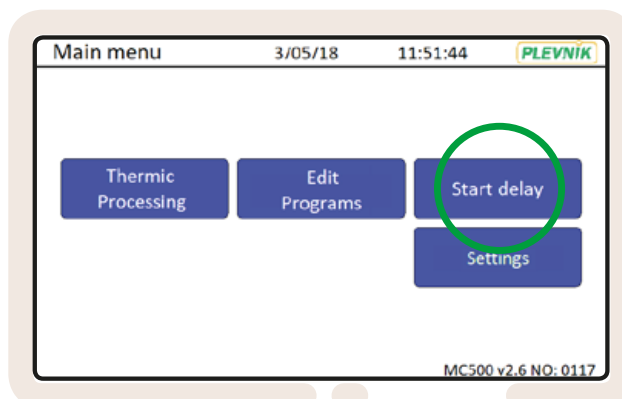
#### Flexibilité exceptionnelle et vue d'ensemble claire.

Il est possible de choisir parmi 10 programmes, qui peuvent être ajustés pour s'adapter à vos procédures technologiques.



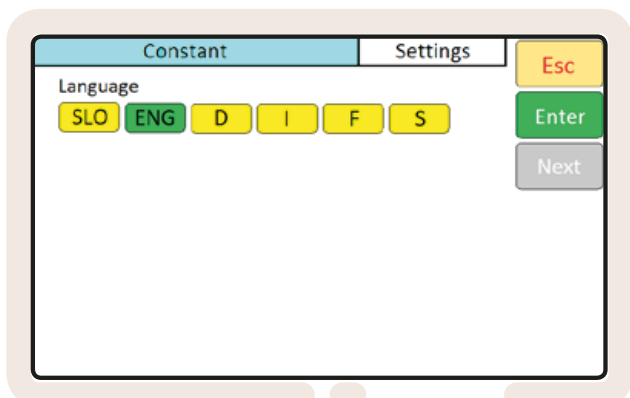
#### Module de paramètres d'alimentation.

Il offre un choix de paramètres d'alimentation, particulièrement utile lors du traitement de quantités différentes.



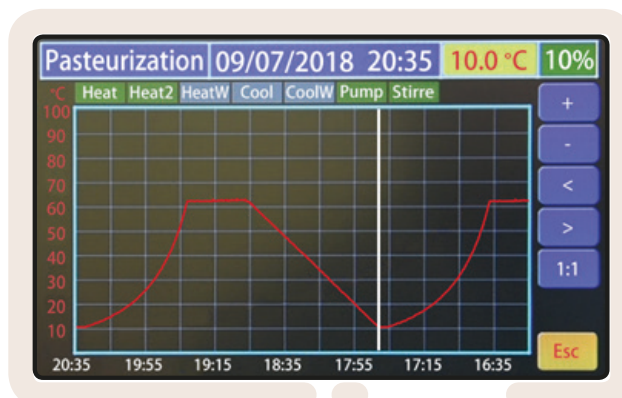
#### Rendement énergétique.

Une fonction de départ différé permet au lait de refroidir durant la nuit et il est possible de programmer le démarrage automatique du processus de traitement thermique le matin.



#### Disponible dans votre langue.

Prise en charge de 6 langues, y compris le français.



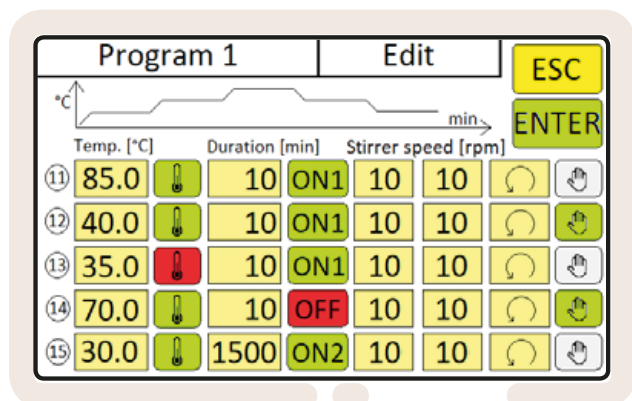
#### Processus totalement enregistrés – documente la température et les processus. (MC 500 R)

## Programmes 1 et 2 révisés

### Adaptation à vos recettes préférées

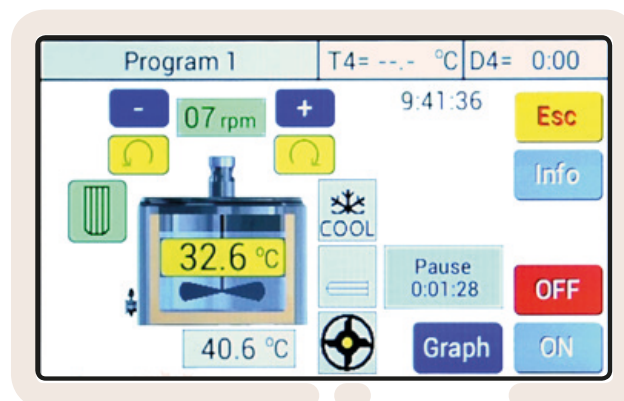
Ces programmes sont désormais encore **plus flexibles**. Ils offrent jusqu'à 15 étapes qui prennent en charge non seulement les paramètres de base de température, durée, vitesse et direction d'agitation, mais aussi la possibilité de désactiver la régulation de température et d'activer le mode de conversation

“douce” (maintien contrôle de la température durant la fermentation du lait). Il est possible de définir des confirmations d'alarme sonore, qui exigent donc une interaction avant de passer automatiquement à l'étape suivante. Les deux programmes sont **complètement répétables et automatisés**.



#### Contrôle total du processus de traitement thermique.

Les paramètres peuvent être aussi modifiés et définis durant les processus. Les programmes 1 et 2 ont également des options de paramètre supplémentaires pour convenir aux recettes les plus exigeantes.



#### Ajustement selon vos besoins.

Les programmes 1 et 2 peuvent être utilisés pour définir un point d'arrêt, exigeant une confirmation (affichée sur l'écran du contrôleur), avant de passer à l'étape suivante. En même temps, les ingrédients peuvent être ajoutés de manière sûre, le pH peut être mesuré, l'agitateur peut être remplacé... Cela permet d'ajuster totalement le processus à vos besoins.

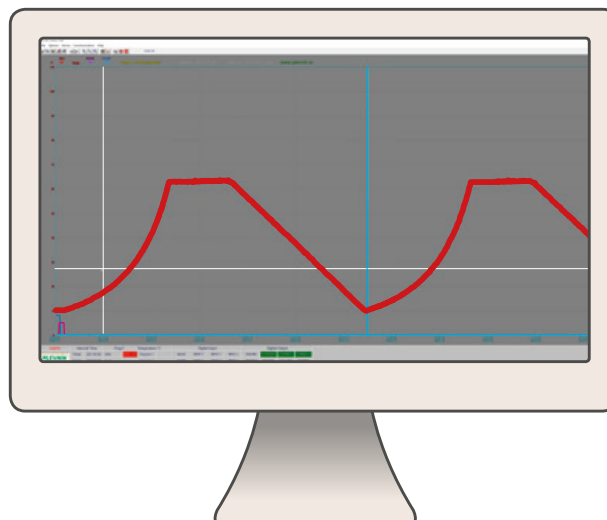
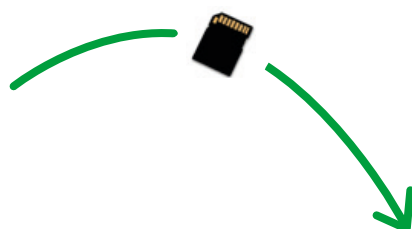
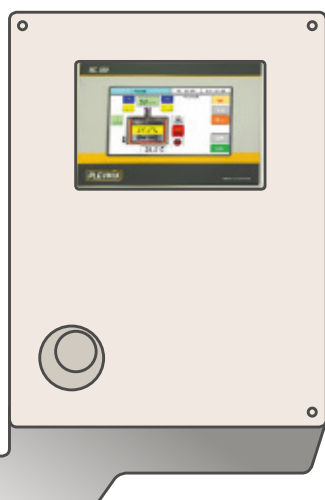
## MC 500 R

### Enregistreur intégré – une approche moderne au contrôle de processus

Le contrôleur M 500 R intègre un enregistreur qui documente **automatiquement** tous les processus actifs, ce qui facilite leur contrôle et offre également une vue d'ensemble des processus terminés. Le processus en cours et le journal des processus terminés sont affichés sur l'écran du contrôleur.

De plus, il est possible d'obtenir un contrôle total sur la température du lait ainsi que sur l'état de la vanne et du couvercle...

Les enregistrements peuvent **être aisément** transférés via carte SD sur l'ordinateur, où vous pouvez les consulter et les enregistrer avec le logiciel dédié.







## Solutions complètes.

Avec l'équipement Plevnik.



MC 500 & 500 R 16 10 2018 FR

Dans le cadre d'améliorations constantes, nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques et de conception sans préavis.

**PLEVNIK**

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

Ensemble, nous avons fait  
l'histoire de plus de  
2600 fromageries.



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

Représentant :