

NOUVEAU

Égouttage, pré-pressage et pressage  
de la masse de fromage



GRANDE FACILITÉ  
D'UTILISATION



GAIN DE TEMPS  
ET D'ARGENT



GAIN D'ESPACE



POS 50

# PRESSE D'ÉGOUTTAGE PNEUMATIQUE POS 50

De l'égouttage au pressage du fromage avec un seul  
appareil



Valeur ajoutée pour le lait.

## PRESSE À FROMAGE AVEC FONCTION D'ÉGOUTTAGE ET PRÉ-PRESSAGE

- Trois appareils en un : table d'égouttage, pré-presse et presse
- La **régulation automatique\*** de la force de pressage assure **fiabilité** et **répétabilité** du traitement de votre produit
- **Excellent rapport qualité/prix**
- **Excellent rapport qualité/prix**
- **Utilisation optimale de l'espace**
- **Adapté de manière ergonomique** à l'utilisateur
- **Déplacement facilité** avec le support sur roues
- Convient aux lots d'un maximum de 500 l de lait



### ÉGOUTTAGE d'un maximum de 50 kg de masse de fromage

La masse de fromage s'égoutte dans la cuve ①. La presse d'égouttage pneumatique possède une grille d'égouttage fixe ② et une grille mobile ③, qui permettent le **traitement de différentes quantités** de masse de fromage. Au bas de la table se trouve un canal avec une grille d'égouttage perforée. Le lactosérum est évacuée par la sortie ④.

### PRÉ-PRESSAGE d'un maximum de 50 kg de masse de fromage

Des plaques de pressage ⑥ sont utilisées pour le pré-pressage. La plaque perforée segmentée ⑥ permet la **distribution de la force de pressage sur toute la surface**. Les commandes sur le panneau de commande ⑦ permettent le réglage de la pression de pré-pressage.

### PRESSAGE des moules à fromage

Après le pré-pressage, la masse de fromage est chargée dans les moules à fromage. Les moules à fromage peuvent être empilés selon **différentes combinaisons** et usqu'à une hauteur de 810 mm. Après le pressage, le moule à fromage peut être lavé dans la cuve.

**\*ÉQUIPEMENT SUPPLÉMENTAIRE** : Régulation automatique de la force de pressage • Étagère de stockage

Type	Possibilité de presser jusqu'à (kg) de fromage	Nombre de points de pressage	Force de pressage par kg de fromage (kg)	Dimensions extérieures (mm)			Hauteur de travail (mm)	Surface de travail (mm)	Poids de produit (kg)
				Longueur	Largeur	Hauteur			
POS 50	50	2	40-120	1120	680	2100	810	580 x 1000	130

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



Ensemble, nous avons fait l'histoire de plus de 3000 fromageries.



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

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

Représentant :