

НОВИНКА

Дренажирование, пре-пресс  
и прессовка сырной массы



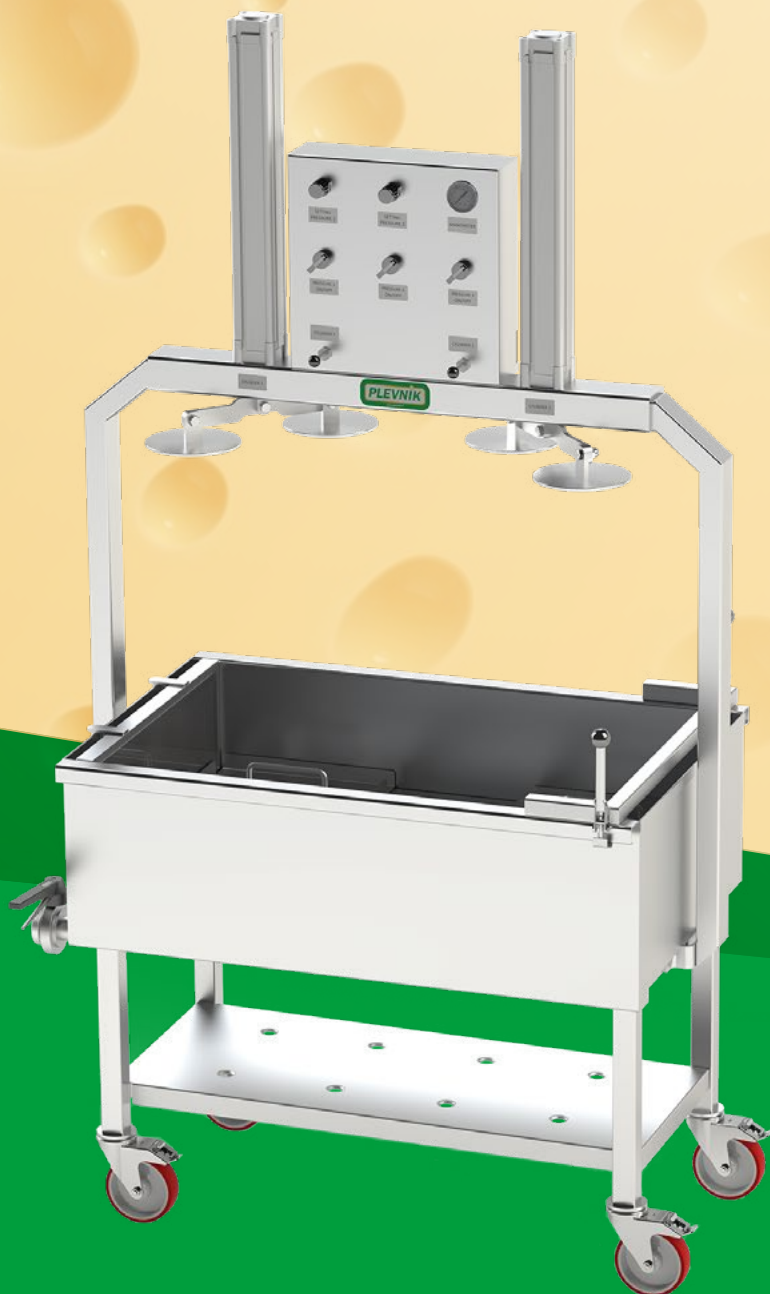
ШИРОКАЯ ОБЛАСТЬ  
ПРИМЕНЕНИЯ



ЭКОНОМИЯ  
ВРЕМЕНИ И ДЕНЕГ



ЭКОНОМИЯ  
МЕСТА



POS 50

# ПНЕВМАТИЧЕСКИЙ ДРЕНАЖНЫЙ ПРЕСС

POS 50

От дренажирования до прессовки  
сыра на одном устройстве

**PLEVNIK**

Добавим пользы молоку.

## СЫРНЫЙ ПРЕСС С ФУНКЦИЯМИ ДРЕНАЖИРОВАНИЯ И ПРЕ-ПРЕССА:

- Три устройства в одном: дренажный стол, пре-пресс и пресс
- Автоматическое регулирование\* давления обеспечивает **надежность** и **повторяемость** процесса приготовления вашей продукции.
- Отличное соотношение цены и качества
- Оптимальное использование места
- Полностью адаптирован под нужды клиента
- Легко передвигается по залу благодаря наличию колесиков
- Подходит для партий **до 500 л** молока



### ДРЕНАЖИРОВАНИЕ до 50 кг сырной массы

Сырная масса дренажируется в баке **1**. Пневматический дренажный пресс имеет одну фиксированную **2** и одну подвижную **3** дренажную решетку, что позволяет **обрабатывать различные количества** сырной массы. В нижней части стола, расположен канал с перфорированной дренажной решеткой. Сыворотка сливается через выходное отверстие **4**.

### ПРЕПРЕССОВКА до 50 кг сырной массы

Прессовочные плиты **5** используются для пре-прессовки. Сегментированная перфорированная пластина **6** позволяет **распределять силу нажима по всей поверхности**. Кнопки управления на панели управления **7** позволяют **настраивать давление предварительного прессования**.

### ПРЕССОВКА сырных форм

После предварительной прессовки, сырную массу распределяют по формам. Сырные формы можно выставлять **различным образом** до 810 мм в высоту. После прессовки сырные формы можно мыть в баке

**\*ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:** Автоматическая регулировка силы пресса • Полка для хранения

Модель	Возможно прессовать до (кг) сыра	Количество пресс. цилиндров	Давление на кг сыра (кг)	Размеры внешние (мм)			Рабочая высота (мм)	Рабочая поверхность (мм)	Вес (кг)
				Длина	Ширина	Высота			
POS 50	50	2	40-120	1120	680	2100	810	580 × 1000	130

В процессе постоянного улучшения наших продуктов, мы оставляем за собой право вносить технические изменения и изменять дизайн продукта без предварительного предупреждения.



Вместе мы создали более  
3.000 успешных проектов  
производства сыра.



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)

Представитель: