

Легкая прессовка
сырной массы



СЫРНЫЕ ПРЕССЫ

MS-U, PPS-U, PPS-A, PPS-AU, PPS-H

Прессовка сырной массы



Добавим пользы молоку.

Прессы это устройства для прессовки различного количества сырной массы в формах. Они подходят для изготовления **полу-твердых и твердых сыров** различных размеров.

Они обеспечивают равносильную прессовку и таким образом лучший **контроль качества** сыров разных видов и отличаются следующими показателями:

- | | |
|--|--|
| → Простота в использовании | → Качество производства |
| → Крепкая и в то же время компактная конструкция | • Изготовлено из высококачественной стали AISI 304 |

Прессы доступны в **механической** и **пневматической** версии. Пневматические версии прессов так же подразделяются на **универсальные, вертикальные** и **горизонтальные**.

Они доступны в разных рабочих объемах от 50 до 300 кг. сырной массы.¹⁾

Выкладывание сырных форм²⁾ в прессах:



1) Прессы могут быть изменены для нужд клиента (под изготавливаемый сыр), по спец. заказу.

2) Подходит под сырные формы имеющие внешний диаметр 160-400 мм.

Механические прессы

→ Серия механических прессов MS-U

для прессовки 50–100 кг сырной массы

Высокая степень гибкости

- Базовый **универсальный механический пресс**, использующий дополнительный вес
- Подходит для сырных форм диаметром 160–400 мм
- Дополнительный вес для **контроля** увеличения мощности прессования
- Возможность выкладывания сырных форм в **2-4 уровня** под одну прессовую точку
- **Простая мойка**, никаких труб

Дополнительное оборудование:

- Полка под прессом
- Дополнительные прессовочные плиты



Пневматические прессы

→ Универсальный пневматический пресс серии PPS-U

для прессования 50–150 кг сырной массы

Высокая степень гибкости

- Базовый **универсальный пневматический пресс**, подходит как для начинающих производителей, так и для профессионалов
- Подходит для сырных форм диаметром 160–400 мм
- В комплект входит **трех-ступенчатая регулировка степени прессовки**
- Регулировка силы прессования (20–120 кг)
- Возможность выкладывания сырных форм в **2-4 уровня** под одну прессовую точку
- **Простая мойка**

Дополнительное оборудование:

- Полка под прессом
- Дополнительные прессовочные плиты
- Автоматическая прессовка с использованием контроллера



→ Вертикальный сырный пресс серии PPS-A

для прессовки 50–240 кг сырной массы

Экономия места и мобильность

- Эффективное использование места
- Опора на колесах обеспечивает высокую **мобильность и простоту передвижений по рабочему залу**
- Подходит для сыров одного размера- обычно используется на больших сыроваренных предприятиях
- Возможно выставлять сырные формы в **2-6 уровней** в высоту под одну прессовую точку

Дополнительное оборудование:

- Автоматическое регулирование силы пресса



→ Пневматический универсальный пресс серии PPS-AU

для прессовки 50–300 кг сырной массы

Подходит для разных размеров сыра

- Эффективное использование места
- Подходит для обработки большого количества сырной массы
- Возможно выставлять сырные формы **до 5 уровней** в высоту под одну прессовую точку
- Возможно **кастомизировать** в зависимости от финального продукта заказчика
- Возможно выставлять и прессовать **различные размеры сыров**

Дополнительное оборудование:

- Трех-ступенчатая регулировка силы пресса
- Автоматическая регулировка силы пресса при помощи контроллера



→ Горизонтальный пневматический пресс серии PPS-H

для прессовки 40–280 кг сырной массы

Равномерное сжатие всех моделей

- Одинаковая сила прессовки для всех форм в ряду
- Возможно одновременно прессовать 280 кг сыра в различных формах в **2-8 рядов**
- Подходит для сыров диаметром 400 мм
- Пресс может **адаптироваться под нужды клиента** со специальными направляющими для разных размеров сырных форм

Дополнительное оборудование:

- Дополнительные направляющие для разных размеров сыров
- Трех-ступенчатая регулировка степени давления
- Автоматическая регулировка силы давления при помощи контролера



Техническая информация:

Серия	Количество прессовочных точек/ цилиндров	Возможно прессовать до (кг) сыра ³⁾ :	Сила прессовки (кг)	Размеры (мм)			Рабочая высота (мм)
				Длина	Ширина	Высота	
MS-U 2	2	50	10–140	1100	600	1900	800
MS-U 3	3	75	10–140	1600	600	1900	800
MS-U 4	4	100	10–140	2100	600	1900	800
PPS-U 2	2	50	25–75	1100	600	2050	800
PPS-U 3	3	75	40–120	1600	600	2050	800
PPS-U 4	4	100	40–120	2100	600	2050	800
PPS-U 5	5	125	40–120	2600	600	2050	800
PPS-U 6	6	150	40–120	3100	600	2050	800
PPS-A 4	4	50	25–75	900	700	2200	1400
PPS-A 6	6	75	25–75	1150	700	2200	1400
PPS-A 8	8	100	25–75	1450	700	2200	1400
PPS-A 10	10	125	25–75	1700	700	2200	1400
PPS-A 12	12	150	25–75	1950	700	2200	1400
PPS-A 16	16	200	25–75	2500	700	2200	1400
PPS-A 20	20	240	25–75	3000	700	2200	1400
PPS-AU 2	2	100	100–600	1000	1000	2400	1250
PPS-AU 3	3	150	100–600	1500	1000	2400	1250
PPS-AU 4	4	200	100–600	2000	1000	2400	1250
PPS-AU 5	5	250	100–600	2500	1000	2400	1250
PPS-AU 6	6	300	100–600	3000	1000	2400	1250
PPS-H 2× 300	2	40–70	25–75	3850	650	600	3000
PPS-H 3× 300	3	60–100	25–75	3850	650	1000	3000
PPS-H 4× 300	4	80–140	25–75	3850	650	1000	3000
PPS-H 6× 300	6	120–200	25–75	3850	650	1400	3000
PPS-H 8× 300	8	160–280	25–75	3850	650	1700	3000

3) Эти значения приблизительные и относятся к стандартной версии.

Дополнительное оборудование для пресса:



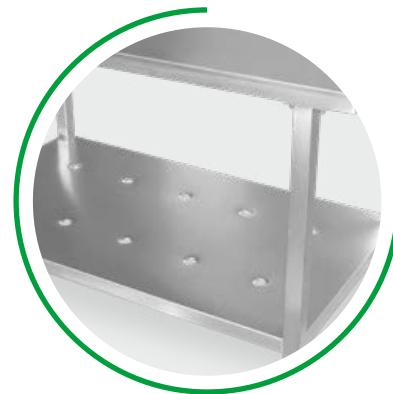
Ручная трех-ступенчатая регулировка давления

Трех-ступенчатая регулировка давления с заданным давлением.



Автоматическое регулирование давления

Автоматическое регулирование степени давления в зависимости от времени индивидуально для каждой стадии созревания сыра.



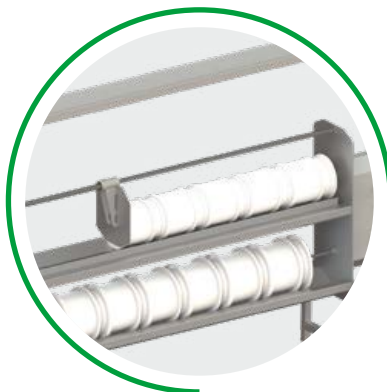
Полка под прессом ⁴⁾

Для хранения маленьких предметов под прессом.



Дополнительные плиты для прессовки ⁵⁾

Обеспечивают более равномерное прессование сложенных сырных форм.



Дополнительные направляющие ⁶⁾

Возможно адаптировать к другим размерам сыров, в зависимости от потребностей клиента.

Другие опции:

- Формы для пресса (2- и 3-составные)
- Предупреждение о прессовке
- ...

4) Доступны для моделей MS-U и PPS-U. 5) Доступны для моделей MS-U, PPS-U и PPS-A. 6) Доступно для моделей PPS-H.

Комплексные решения. С оборудованием Plevnik.



PPS-MS 18 07 2019 RU



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

Вместе мы создали более
3.000 успешных проектов
производства сыра.



www.plevnik.eu

Представитель: