

Быстрая и простая
мойка сыра



ЭКОНОМИТ
ВРЕМЯ И ДЕНЬГИ

УСТРОЙСТВО ДЛЯ МЫТЬЯ СЫРА

PS 50-100

Для всех форм и видов сыра



Добавим пользы молоку.

Мойте сыр быстро и легко.

ПРЕИМУЩЕСТВА ДЛЯ ВАС:

Универсальное устройство для качественной мойки сыров любого вида и формы, а также полок из камеры созревания. Спроектировано чтобы облегчить и ускорить вашу работу.

Устройство Plevnik PS легко адаптируется. Вы можете с легкостью настроить: уровень подачи воды, подачу пресной воды и поддержание напора омывания поверхности.

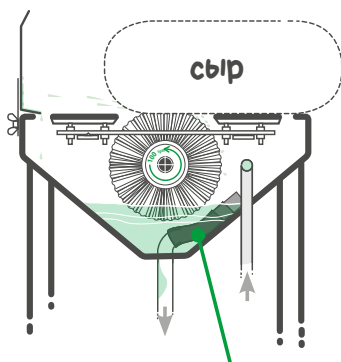


РУЧНАЯ МОЙКА

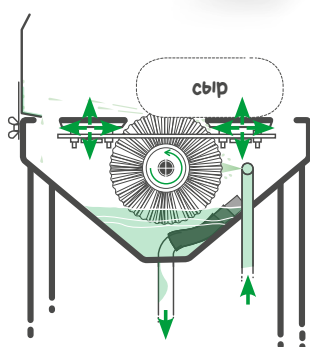
ЗА ОДИН ЧАС:
30-60 кусков
сыра

АППАРАТНАЯ МОЙКА

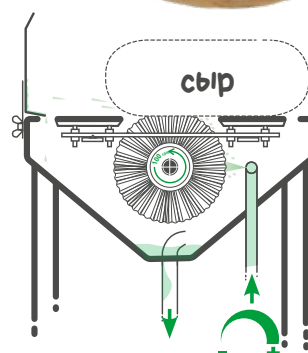
ЗА ОДИН ЧАС:
150-250 кусков
сыра
(легко и просто)



Установите уровень воды во время мойки: позволяет мыть там, где проточная вода не доступна- вам нужно просто заполнить контейнер (опционально природным отчистителем (содой), воду возможно заменять при необходимости).



Устанавливайте высоту моющей поверхности: таким образом вы получите нужный угол для мойки сыра, который зависит от размера и формы сыра. Делая это, вы так же меняете давление кистей на сыр.



Мойка проточной водой: мытье только проточной водой обеспечивает наивысшее качество мойки. Вы можете так же регулировать скорость полоскания щеток путем регулирования клапана.

Модель	Размеры (мм)					Водоснабжение	Слив воды	Подключение
	Ширина	Длина	Рабочая высота	Длина щетки	Общая высота			
PS 50	530	900	920	500	1100	1/2"	1"	0.55 kW
PS 100	530	1400	920	1000	1100	1/2"	1"	0.55 kW

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

PLEVNIK

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: