

FROM IDEA TO PRODUCT

Complete dairy solutions.



www.plevnik.eu

EN FROM IDEA TO PRODUCT
ES DE LA IDEA AL PRODUCTO
FR DE L'IDÉE AU PRODUIT



PLEVNIK

Add value to milk.

Welcome Bienvenido Bienvenue



About company
Sobre la empresa
À propos de la société

EN

TRADITION:

The company Plevnik was founded in 1992. In all this time, it has remained in family ownership and now employs more than 50 people. With our own knowledge and many years of experience, we realize our strategic goals and follow our vision. We offer top quality products and comprehensive solutions and professional support to all our customers around the world. In Europe, we are one of the leading companies in the field of milk processing (up to 2000l) and related industries.

OWNED DEVELOPMENT:

With our own R & D department, we take care of the development of new products, and with innovations we are upgrading existing products by developing the best technical, energy and economic solution, and offering our customers a pleasant user experience.

OWN PRODUCTION:

Our own production enables us to fully control the production of the product and thus achieve the highest standards. We have certified working procedures and welders and modern technical equipment for welding and machining of materials.

RELIABLE QUALITY:

We work in the company according to the "Work smart and hard" principle, therefore thoughtfully, with knowledge and persistence. We are aware that the top products come from high-quality basic materials, and therefore we perform quality control at the input materials and during the whole production. Finally, the final products must have a final mechanical, functional and visual control.

ES

TRADICIÓN:

La empresa Plevnik fue fundada en 1992. Desde entonces, ha seguido siendo una empresa familiar y hoy en día emplea a más de 50 personas. Nuestros conocimientos y experiencia a largo plazo nos ayudan a alcanzar nuestros objetivos estratégicos y a seguir nuestra visión. Ofrecemos productos de última generación, soluciones integrales y soporte profesional a nuestros clientes en todo el mundo. En Europa, somos una de las empresas líderes en el procesamiento de leche (hasta 2000 l) y en las industrias relacionadas.

DESARROLLO PROPIO:

Nuestro departamento interno de investigación y desarrollo está desarrollando nuevos productos y mejorando los existentes, lo que nos permite desarrollar las mejores soluciones técnicas con el menor consumo de energía y una excelente relación precio/rendimiento, además de proporcionar a nuestros clientes una agradable experiencia de uso.

PRODUCCIÓN PROPIA:

Nuestra producción propia nos permite controlar completamente la fabricación de los productos y, por lo tanto, alcanzar los más altos estándares. Contamos con procesos de trabajo y soldadores certificados, así como con modernos equipos técnicos para la soldadura y el procesamiento de materiales.

CALIDAD CONFIABLE:

Seguimos el principio "Trabajar con inteligencia y esfuerzo", es decir, con nuestro conocimiento somos prudentes y persistentes. Somos conscientes de que los productos de vanguardia se fabrican a partir de materias primas de calidad, por lo que comprobamos la calidad de los materiales de entrada y realizamos controles de calidad constantes durante todo el proceso de fabricación. Los productos finales también deben pasar pruebas mecánicas y funcionales finales, así como una inspección visual.

FR

TRADITION:

La société Plevnik a été fondée en 1992. Depuis lors, elle est restée une société familiale et emploie aujourd'hui plus de 50 personnes. Notre savoir-faire et notre expertise à long terme nous aident à atteindre nos objectifs stratégiques et à suivre notre vision. Nous offrons des produits à la pointe de la technologie, des solutions complètes et un soutien professionnel à nos clients dans le monde entier. En Europe, nous sommes l'une des entreprises leader dans le traitement du lait (jusqu'à 2000 l) et les secteurs connexes.

DÉVELOPPEMENT INTERNE:

Notre service interne de recherche et développement conçoit de nouveaux produits et améliore les produits existants, ce qui nous permet de développer les meilleures solutions techniques avec la plus faible consommation d'énergie et un excellent rapport qualité-prix, mais aussi de fournir à nos clients une expérience d'utilisation agréable.

PRODUCTION INTERNE:

Notre production interne nous permet de contrôler entièrement la fabrication des produits et d'atteindre ainsi les plus hauts standards. Nous disposons de processus de travail et de soudeurs certifiés ainsi que d'équipements techniques modernes pour le soudage et le traitement des matériaux.

QUALITÉ FIABLE:

Nous suivons le principe "Travailler de manière intelligente et avec ardeur", c'est-à-dire en utilisant notre savoir-faire, nous sommes réfléchis et tenaces. Nous sommes conscients que les produits de pointe sont fabriqués à partir de matières premières de qualité, c'est pourquoi nous vérifions la qualité des matières premières et nous effectuons constamment des contrôles de qualité tout au long du processus de fabrication. Les produits finis doivent également passer les tests mécaniques et fonctionnels finaux ainsi qu'une inspection visuelle.

Together we created
more than 2.800 successful
cheese-making stories.

Juntos creamos más de
2.800 historias exitosas de
elaboración de quesos.

Ensemble, nous avons créé
plus de 2.800 histoires de
fabrication de fromage
réussies.



WHY PLEVNIK?

- We listen to your wishes and we advise you professionally.
- We produce innovative products that are the fruit of our own knowledge.
- We offer comprehensive solutions tailored to your needs.
- Our products are quality and reliable.
- We provide up-to-date technical support.

¿POR QUÉ PLEVNIK?

- Escuchamos sus peticiones y le ofrecemos asesoramiento profesional.
- Fabricamos productos innovadores basados en nuestro propio conocimiento.
- Ofrecemos soluciones tecnológicas completas adaptadas a sus necesidades.
- Nuestros productos son fiables y de alta calidad.
- Ofrecemos soporte técnico actualizado.

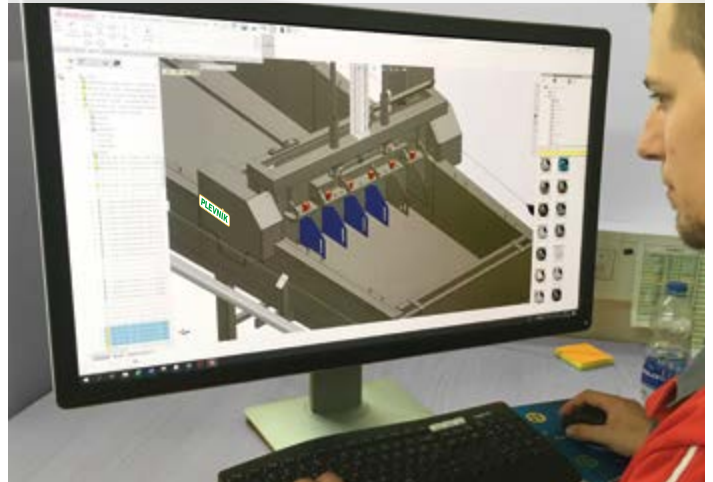
POURQUOI PLEVNIK ?

- Nous écoutons vos demandes et offrons des conseils professionnels.
- Nous fabriquons des produits innovants basés sur nos propres connaissances.
- Nous offrons des solutions technologiques complètes adaptées à vos besoins.
- Nos produits sont fiables et de haute qualité.
- Nous offrons une assistance technique à jour.

Team / Equipo / Équipe



Development / Desarrollo / Développement



Precision / Precisión / Précision



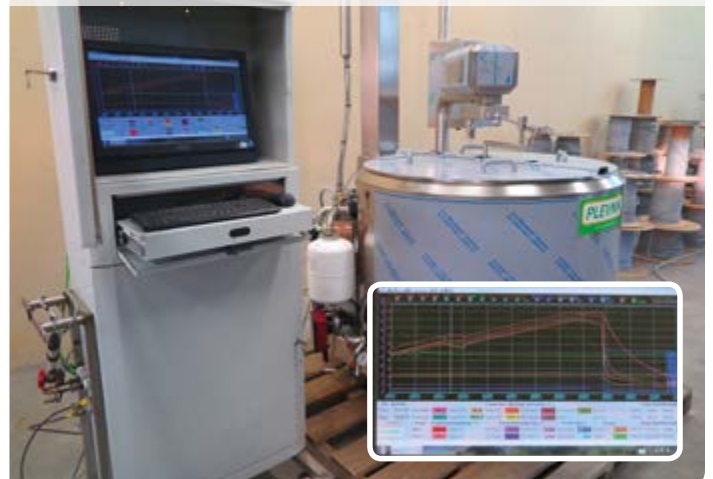
Welding / Soldadura / Soudage



Production / Fabricación / Fabrication



Control / Control / Contrôle



A woman with short grey hair, wearing glasses, a white lab coat, and a white hairnet, is smiling and working in a kitchen. She is pouring a yellow liquid from a white bottle into a clear measuring cylinder. The kitchen has stainless steel countertops, a sink with a faucet, and a range hood in the background.

MILK&CHEESE LECHE Y QUESO LE LAIT ET LE FROMAGE

EQUIPMENT > EQUIPOS > ÉQUIPEMENT

EN

The bio holiday farm from
the Austrian Alps
(Bregenzwald - Vorarlberg).

ES

Granja bioturística en
los Alpes austriacos
(Bregenzwald - Vorarlberg).

FR

Ferme de tourisme bio
dans les Alpes autrichiennes
(Bregenzwald - Vorarlberg).



Milk and yoghurt
Leche y yogur
Lait et yaourt

EN

PRODUCTS
Pasteurized milk
Yogurt
Liquid yogurt
Kefir
...

ES

PRODUCTO
Leche pasteurizada
Yogur
Yogur líquido
Kéfir
...

FR

PRODUITS
Lait pasteurisé
Yaourt
Yaourt liquide
Kéfir
...

Cheese
Queso
Fromage

Semi-hard/hard
Curd
Soft cheese ...
Ricotta
Whey
...

Semiduro/Duro
Requesón
Queso fresco
Ricotta
Lactosuero
...

Pâte mi-dure/dure
Lait caillé
Fromage mou...
Ricotta
Lactosérum
...

Other products
Otros productos
Autres produits

Butter
Creams
Skimmed milk
...

Mantequilla
Cremas
Leche descremada
...

Beurre
Crèmes
Lait écrémé
...

Support equipment for
Equipo de apoyo para
Équipement de support pour

Prepressing
Pressing
Draining
Moulding
Cleaning
Cutting
...

Preprensado
Prensado
Secado
Moldeado
Limpieza
Cortado
...

Pré-pressage
Pressage
Égouttage
Moulage
Nettoyage
Coupe
...

SKH50-1500

Cheese kettle | Cuba de fabricación de queso | Cuve de fabrication de fromage



5



Elevating device
Dispositivo de elevación
Dispositif élévateur

3



Stirring shovels
Agitadores
Pales de brassage



Cheese harps
Liras de queso
Tranche-caillé

State-of-the-art cheese kettle.
Hervidor de queso de última generación.
Cuve de pointe pour la fabrication du fromage.



Recording of the processes
Registro del proceso
Enregistrement du processus

Heating options:
Opciones de calentamiento:
Options de chauffage:



More information
Más información
Plus d'informations



EN

BENEFITS

- 1 Automatically controlled thermal processes provide reliable, controlled and repeatable processing.
- 2 Harps with sharp blades ensure a quality cut which improves the quality of the final product (less cheese dust and more cheese).
- 3 Possibility to extend the functionality of the device: 3 Z-mixer for making yogurt, 4 polished interior - facilitated cleaning, 5 elevator - easier ergonomic work etc.
- 4 Up to 10% less energy consumption thanks to a well-insulated container and a laser welded coat enabling an efficient energy exchange.
- 5 Convenient and easy management with smart controllers that control processes and make the working day more organized and efficient.

ES

VENTAJAS

- 1 Los procesos térmicos controlados automáticamente proporcionan un procesamiento fiable, controlado y repetible.
- 2 Las liras con cuchillas afiladas aseguran un corte de calidad que mejora la calidad del producto final (menos polvo de queso y más queso).
- 3 Posibilidad de ampliar la funcionalidad del dispositivo: 3 Mezclador Z para la fabricación de yogur, 4 interior pulido - limpieza fácil, 5 elevador - trabajo ergonómico más fácil, etc.
- 4 Hasta un 10% menos de consumo de energía gracias a un contenedor bien aislado y a una capa soldada por láser que permite un intercambio eficiente de energía.
- 5 Gestión cómoda y sencilla con controladores inteligentes que controlan los procesos y hacen que la jornada laboral sea más organizada y eficiente.

FR

AVANTAGES

- 1 Les processus thermiques contrôlés automatiquement fournissent un traitement fiable, contrôlé et reproductible.
- 2 Les tranche-caillé aux lames affûtées assurent une coupe de qualité qui améliore la qualité du produit final (moins de poussière de fromage et plus de fromage).
- 3 Possibilité d'étendre les fonctionnalités de l'appareil: 3 Agitateur Z pour la fabrication de yaourt, 4 intérieur poli pour un nettoyage facile, 5 élévateur pour un travail ergonomique plus facile, etc.
- 4 Jusqu'à 10 % de réduction de la consommation d'énergie grâce à une cuve bien isolée et une chemise soudée au laser permettant un échange d'énergie efficace.
- 5 Une gestion simple et pratique avec des contrôleurs intelligents qui régulent les processus et rendent la journée de travail plus organisée et efficace.

SKHCu300-1500

Copper cheese kettle | Cuba de fabricación de queso de cobre | Cuve de fabrication de fromage en cuivre



(EN)

BENEFITS

1 Hygiene: Copper surface helps suppress pathogenic microbes that can lead to products being infected with microorganisms as well as a late-blowing of cheese. **2 Your products** (cheese, curd etc.) **get a special taste and get enough copper** to help prevent multiple degenerative diseases. The World Health Organization estimates that at least 20% of the world's population suffers from health disorders associated with copper deficiency in the diet. Source: European Copper Institute

(ES)

VENTAJAS

1 Higiene: La superficie de cobre ayuda a suprimir los microbios patógenos que pueden llevar a que los productos se infecten con microorganismos, así como a un soplado tardío del queso. **2 Sus productos** (queso, cuajada, etc.) **obtienen un sabor especial y suficiente cobre** para ayudar a prevenir múltiples enfermedades degenerativas. La Organización Mundial de la Salud estima que al menos el 20% de la población mundial sufre de trastornos de salud asociados con la deficiencia de cobre en la dieta. Fuente: Instituto Europeo del Cobre

(FR)

AVANTAGES

1 Hygiène: La surface en cuivre favorise l'élimination des microbes pathogènes qui peuvent conduire à des produits infectés par des micro-organismes ainsi qu'un gonflement tardif du fromage. **2 Vos produits** (fromage, lait caillé, etc.) **ont un goût particulier et contiennent suffisamment de cuivre** pour prévenir de multiples maladies dégénératives. L'Organisation mondiale de la santé estime qu'au moins 20 % de la population mondiale souffre de troubles de santé associés à une carence en cuivre dans l'alimentation. Source : Institut Européen du Cuivre

SKHCu is an SKH with copper plated inside.
El SKHCu es un SKH con el interior recubierto de cobre.
Le modèle SKHCu est un modèle SKH avec intérieur plaqué cuivre.

SKH-H200-650

Cheese kettle with cooling unit
Cuba de fabricación de queso con unidad de refrigeración
Cuve de fabrication de fromage avec groupe de cuisson

ENERGY-SAVING
TECHNOLOGY



(EN)

BENEFITS

1 SKH-H is an SKH with a stand-alone **2 heating/cooling unit**. **3 Cooling down to 4 °C** when needed. The only thing **required is a power outlet**. **4 Possibility of heating with a heat pump** (up to 45 °C, energy consumption reduced by 70%). **5 Extremely efficient air cooling up to 40 °C** (COP 35).

(ES)

VENTAJAS

1 SKH-H es un SKH con una **2 unidad independiente de calefacción/refrigeración**. **3 Enfriamiento a 4 °C** cuando sea necesario. Lo único que **se necesita es una toma de corriente**. **4 Posibilidad de calefacción con bomba de calor** (hasta 45 °C, consumo de energía reducido en un 70%). **5 Refrigeración por aire extremadamente eficiente hasta 40 °C** (COP 35).

(FR)

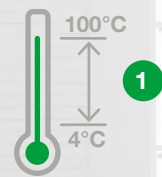
AVANTAGES

1 Le modèle SKH-H est un modèle SKH avec un **groupe 2 chauffage/refroidissement autonome**. **3 Refroidissement jusqu'à 4 °C** si nécessaire. La seule exigence **est une prise de courant**. **4 Possibilité de chauffe avec une pompe à chaleur** (jusqu'à 45 °C, consommation d'énergie réduite de 70 %). **5 Refroidissement de l'air extrêmement efficace jusqu'à 40 °C** (COP 35).

P50-1000

Pasteurizer | Pateurizador | Pasteurisateur

State-of-the-art pasteurizer.
Pasteurizador de última generación.
Pasteurisateur à la pointe de la technologie.



1



Polished surface
Superficie pulida
Surface polie

6

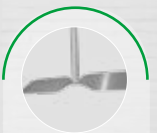


RELIABLE
QUALITY

2

9

7



Propeller stirrer
Mezclador de hélice
Agitateur à hélice



Yogurt stirrer
Mezclador de yogur
Agitateur pour yaourt



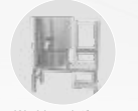
Stirrer/scrapper
Mezclador/Rascador
Agitateur/raclette

4



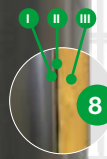
Double cover
Doble cobertura
Double couvercle

3



Working platform
Plataforma de trabajo
Plate-forme de travail

5



8



Recording of the processes
Registro del proceso
Enregistrement du processus

Heating options:
Opciones de calentamiento:
Options de chauffage:



More information
Más información
Plus d'informations



EN

BENEFITS

- Universal device** for thermal processing of milk into dairy products such as yogurt, pasteurized milk, cheese, curd, cream etc.
- Automatically controlled thermal processes** provide reliable, controlled and repeatable processing.
- Possibility to expand the functionality of the device:** 4 yogurt stirrer for making yogurt, 5 scraper stirrer for making pudding, 6 polished interior facilitates cleaning (less adhesion to walls), 7 digital temperature recorder.
- Up to 10% less energy consumption** thanks to a well-insulated container and a laser welded coat enabling an efficient energy exchange.
- Convenient and easy management with smart controllers** that control processes and make the working day more organized and efficient.

ES

VENTAJAS

- Dispositivo universal** para la transformación térmica de la leche en productos lácteos como yogur, leche pasteurizada, queso, cuajada, nata, etc.
- Los procesos térmicos controlados automáticamente** proporcionan un procesamiento fiable, controlado y repetible.
- Posibilidad de ampliar la funcionalidad del dispositivo:** 4 agitador de yogur para hacer yogur, 5 agitador rascador para hacer pudín, 6 interior pulido que facilita la limpieza (menor adhesión a las paredes), 7 registrador digital de temperatura.
- Hasta un 10% menos de consumo de energía** gracias a un contenedor bien aislado y a una capa soldada por láser que permite un intercambio eficiente de energía.
- Gestión cómoda y sencilla con controladores inteligentes** que controlan los procesos y hacen que la jornada laboral sea más organizada y eficiente.

FR

AVANTAGES

- Dispositif universel** pour le traitement thermique du lait dans les produits laitiers tels que le yaourt, le lait pasteurisé, le fromage, le lait caillé, la crème, etc.
- Les processus thermiques contrôlés automatiquement** fournissent un traitement fiable, contrôlé et reproductible.
- Possibilité d'étendre les fonctionnalités de l'appareil:** 4 agitateur à yaourt pour la fabrication du yaourt, 5 agitateur à raclettes pour la fabrication de flan, 6 intérieur poli facilitant le nettoyage (moins d'adhérence aux parois), 7 enregistreur de température numérique.
- Jusqu'à 10 % de réduction de la consommation d'énergie** grâce à une cuve bien isolée et une chemise soudée au laser permettant un échange d'énergie efficace.
- Une gestion simple et pratique avec des contrôleurs intelligents** qui régulent les processus et rendent la journée de travail plus organisée et efficace.

PH200-650

Pasteurizer with cooling unit | Pasteurizador con unidad de refrigeración | Pasteurisateur avec groupe de refroidissement



EN

BENEFITS

- 1 PH is a P pasteurizer with a **standalone heating/cooling unit**.
- 2 **All in one:** Pasteurizer/cheese kettle/cooling tank/fermentation vessel.
- 3 **Cooling down to 4°C when needed** - no accumulation, no energy loss.
- 4 The **only thing** required is a **power outlet**.
- 5 Possibility of heating with a **heat pump** (up to 45°C, energy consumption reduced by 70%)
- 6 Extremely **efficient air cooling up to 40°C** (COP 35).

ES

VENTAJAS

- 1 PH es un pasteurizador P con una **unidad independiente de calefacción/refrigeración**.
- 2 **Todo en uno:** Pasteurizador/tubo de queso/recipiente de enfriamiento/recipiente de fermentación.
- 3 **Refrigeración hasta 4 °C en caso necesario** - sin acumulación, sin pérdida de energía.
- 4 Lo **único que** se necesita es una **toma de corriente**.
- 5 Posibilidad de calefacción con **bomba de calor** (hasta 45 °C, consumo de energía reducido en un 70%).
- 6 **Refrigeración por aire** extremadamente eficiente hasta 40 °C (COP 35).

FR

AVANTAGES

- 1 Le modèle PH est un pasteurisateur P avec une **groupe de chauffage/refroidissement autonome**.
- 2 **Tout en un:** Cuve de pasteurisation/cuve de fabrication de fromage/cuve de refroidissement/cuve de fermentation.
- 3 **Refroidissement jusqu'à 4 °C si nécessaire** - aucune accumulation, aucune perte d'énergie.
- 4 La **seule exigence** est une **prise de courant**.
- 5 Possibilité de chauffe avec une **pompe à chaleur** (jusqu'à 45 °C, consommation d'énergie réduite de 70 %).
- 6 **Refroidissement de l'air** extrêmement efficace jusqu'à 40 °C (COP 35).

PH100 MONOBLOCK

Pasteurizer with cooling aggregate
Pasteurizador con grupo de refrigeración
Pasteurisateur avec agrégat de refroidissement



All in one device.
Todo en el mismo dispositivo.
Appareil tout en un.

Pasteurizer / Cheese kettle / Cooling tank / Fermentation vessel
Pasteurizador / Cuba de fabricación de queso / Tanque de enfriamiento / Recipiente de fermentación
Cuve de pasteurisation / Cuve de fabrication de fromage / Cuve de refroidissement / Cuve de fermentation

EN

BENEFITS

- 1 **Universal, flexible, mobile, compact device** PH can be used as: pasteurizer, cheese kettle, milk cooling tank and fermenter, all within one square meter.
- 2 **Milk can be thermally treated** in a temperature range between **4°C and 100°C**. Heating system consists of **electric heaters** and a **heat pump**.
- 3 **Mixer options enable making of various dairy end products**, such as yogurt, pasteurized milk, cheese, curd, cream, mozzarella etc.
- 4 **User-friendly touch-screen controller** can save up to 10 different programs.

ES

VENTAJAS

- 1 **Dispositivo universal, flexible, móvil y compacto de PH** se puede utilizar como: pasteurizador, cuba de fabricación de queso, tanque de refrigeración de leche y fermentador, todo ello en un metro cuadrado.
- 2 **La leche puede ser tratada térmicamente** en un rango de temperatura entre **4 °C y 100 °C**. El sistema de calefacción consiste en **calentadores eléctricos** y una **bomba de calor**.
- 3 **Las opciones de mezclador permiten la fabricación de varios productos lácteos finales**, como yogur, leche pasteurizada, queso, cuajada, crema, mozzarella, etc.
- 4 **El controlador de pantalla táctil fácil de usar** puede guardar hasta 10 programas diferentes.

FR

AVANTAGES

- 1 **Appareil universel, flexible, mobile, compact, le modèle PH** peut être utilisé comme : pasteurisateur, cuve de fabrication de fromage, cuve de refroidissement et fermentation du lait, le tout dans un mètre carré.
- 2 **Le lait peut être traité thermiquement dans une plage de température** comprise entre **4 °C et 100 °C**. Le système de chauffage se compose de **radiateurs électriques** et d'une **pompe à chaleur**.
- 3 **Les options d'agitateur permettent la fabrication de divers produits finis laitiers**, tels que le yaourt, le lait pasteurisé, le fromage, le lait caillé, la crème, la mozzarella, etc.
- 4 **Le contrôleur à écran tactile convivial peut enregistrer jusqu'à 10 programmes différents**.

PRP-R70-290KG

Prepress | Prerensa | Pré-presse



Draining table
Mesa de secado
Table d'égouttage



Prepress
Prerensa
Pré-Pressa



Press
Prensa
Presse

A three-in-one device.
Un dispositivo 3 en 1.
Un appareil trois en un.



(EN)

BENEFITS

- 1 **Multipurpose** device for draining 2, prepressing 3 and pressing 4 of cheese mass.
- 5 **Movable draining grids** can be adapted to different cheese mass quantities.
- 6 **Automatically controlled processes** (pressure and time) of prepressing and pressing provide **reliable, controlled** and **repeatable** processing.
- 7 Processes are automated and run according to the **programs** that you set.

(ES)

VENTAJAS

- 1 Dispositivo **polivalente** para el vaciado 2, preensado 3 y prensado 4 de la masa de queso.
- 5 **Las rejillas de drenaje móviles** se pueden adaptar a diferentes cantidades de masa de queso.
- 6 Los procesos de preensado y **prensado controlados automáticamente** (presión y tiempo) proporcionan un proceso **fiable, controlado** y **repetible**.
- 7 Los procesos se automatizan y se ejecutan de acuerdo con los **programas** que usted configure.

(FR)

AVANTAGES

- 1 **Appareil multifonction** pour l'égouttage 2, le pré-pressage 3 et le pressage 4 de la masse de fromage.
- 5 **Les grilles d'égouttage mobiles** peuvent être adaptées à différentes quantités de masse de fromage.
- 6 **Les processus contrôlés automatiquement** (pression et temps) de pré-pressage et de pressage **fournissent un traitement fiable, contrôlé et répétable**.
- 7 Les processus sont automatisés et exécutés en fonction **des programmes** que vous avez définis.



POS50KG

Cheese press
Prensas para queso
Presses à fromage

(EN)

BENEFITS

- 1 **Cheese press** for draining, prepress ...
- 2 **Automatic regulation*** of pressing force ensures **reliability** and **repeatability** of processes.
- 3 **Ergonomically adapted** to the user
- 4 Suitable for **batches of up to 500 l** of milk.

(ES)

VENTAJAS

- 1 **Prensa de queso** para escurrir, preensar, ...
- 2 **La regulación automática*** de la fuerza de prensado garantiza la **fiabilidad** y **repetibilidad** de los procesos.
- 3 **Adaptación ergonómica** al usuario.
- 4 Adecuado para **lotes de hasta 500 l** de leche.

(FR)

AVANTAGES

- 1 **Presse à fromage** pour égouttage, pré-press...
- 2 **La régulation automatique*** de la force de pressage assure la **fiabilité** et la **répétabilité** des processus.
- 3 **Adapté de manière ergonomique** à l'utilisateur
- 4 Convient aux lots d'un maximum **de 500 l** de lait.



Cheese draining tables Mesas de secado para queso Tables d'égouttage de fromage



EN

BENEFITS

A deep (300 mm) mobile table for **receiving, draining, prepressing** and **cutting** of cheese mass.

SOM: **1** Movable draining grids can be adapted to different cheese mass quantities.

SDM: **2** The distribution plate for a **simultaneous/simpler filling** of cheese mass into cheese moulds.

SOM

ES

VENTAJAS

Una mesa móvil profunda (300 mm) para **recibir, escurrir, prepresar** y **cortar** la masa de queso.

SOM: **1** Las rejillas de drenaje móviles se pueden adaptar a diferentes cantidades de masa de queso.

SDM: **2** El plato de distribución para un **llenado simultáneo/simplificado** de la masa de queso en los moldes de queso.

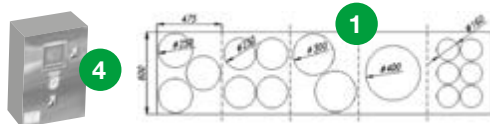
SDM

FR

AVANTAGES

Une table mobile profonde (300 mm) pour **recevoir, égoutter, pré-presser** et **couper** la masse de fromage. SOM: **1** Les grilles d'égouttage mobiles peuvent être adaptées à différentes quantités de masse de fromage. SDM: **2** La plaque de distribution pour un remplissage **simultané, plus simple** de la masse de fromage dans des moules.

Cheese presses Prensas de queso Presses à fromage



MS-U



PPS-AU



PPS-U

EN

BENEFITS

We have developed several different types of cheese presses. They enable pressing **different cheese types of different dimensions in various layouts**

1 Simple setting of pressing force **(2** mechanic, **3** pneumatic/automatic **4)**.

ES

VENTAJAS

Hemos desarrollado varios tipos diferentes de prensas para queso. Permiten el prensado de **diferentes tipos de queso de diferentes dimensiones en diferentes formatos** **1**. Ajuste sencillo de la fuerza de prensado **(2** mecánico, **3** neumático/automático **4)**.

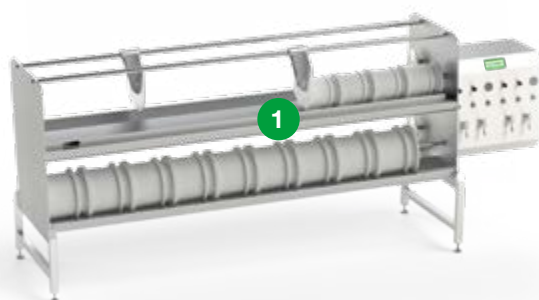
FR

AVANTAGES

Nous avons développé plusieurs types de presses à fromage. Elles permettent de presser **différents types de fromage de différentes dimensions dans diverses dispositions** **1**. Réglage simple de la force de pression **(2** mécanique, **3** pneumatique/automatique **4)**.



PPS-H



PPS-A

EN

BENEFITS

The presses are intended for processing **larger cheese quantities** and are adapted to the size of your cheese moulds.

PPS-H: **1** The pressing force of the horizontal press is equal for all cheese moulds in a row. PPS-A: **2** Mobile vertical press takes up little space. **3** Automatically controlled processes (pressure and time) provide reliable, controlled and repeatable pressing.

ES

VENTAJAS

Las prensas están destinadas a procesar **grandes cantidades de queso** y se adaptan al tamaño de sus moldes de queso. PPS-H: **1** La fuerza de prensado de la prensa horizontal es igual para todos los moldes de queso seguidos. PPS-A: **2** La prensa vertical móvil ocupa poco espacio. **3** Los procesos controlados automáticamente (presión y tiempo) proporcionan un prensado fiable, controlado y repetible.

FR

AVANTAGES

Les presses sont destinées à traiter de **grandes quantités de fromage** et sont adaptées à la taille de vos moules à fromage. PPS-H : **1** La force de pression de la presse horizontale est égale pour tous les moules de fromage dans une rangée. PPS-A : **2** La presse verticale mobile occupe peu de place. **3** Les processus contrôlés automatiquement (pression et temps) fournissent un pressage **fiable, contrôlé et répétable**.

PJ13-100

Butter churns up to 100l | Mantequera hasta 100l | Barattes jusqu'à 100l



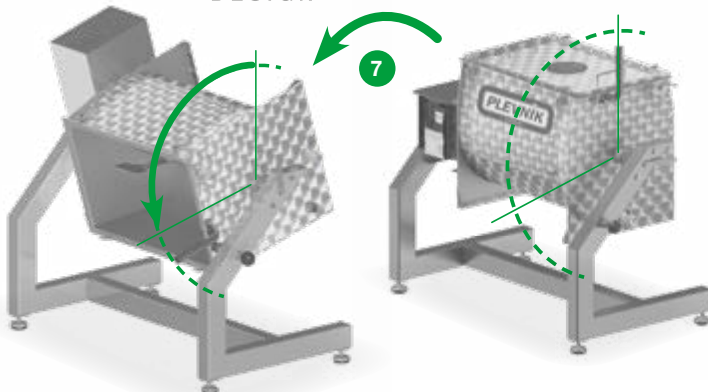
EN

BENEFITS

1 Produce butter faster with stirring shovels running close to the wall, which provide up to 10–20% faster processing and also enable production of butter from smaller quantities of cream, fermented milk etc. 2 Maintain the desired temperature with a double coat which allows you to supply hot or cold water to heat up or cool down. In the churn, you can ferment or store the ingredient. Available with PJ 50 and PJ 100 models. 3 Set the desired churning speed - according to your recipe - using a speed regulated electric motor. 4 A cover with a viewing glass that allows you to look inside to control the process, which, at the same time, provides you security when operating it (PJ 13 and 25 have an acrylic cover, PJ 50 and 100 have a built-in viewing glass). 5 Comfortable and easy emptying and cleaning due to the possibility of removing the stirring shovel after processing and due to special surface treatment 6, which makes it easier to clean. We recommend ergonomic control. Available: 7 A tilting mechanism that allows you to tilt the churn in order to empty and wash it, and a higher stable 8 support or support on wheels 9.



ERGONOMIC
DESIGN



ES

VENTAJAS

1 Con los agitadores trabajando próximos a la pared se produce mantequilla más rápido, proporcionan un procesamiento hasta un 10-20% más rápido y también permiten la producción de mantequilla a partir de cantidades más pequeñas de nata, leche fermentada, etc. 2 Mantenga la temperatura deseada con una doble capa que le permita suministrar agua caliente o fría para calentar o enfriar. En la tambor, puede fermentar o almacenar el ingrediente. Disponible en los modelos PJ 50 y PJ 100. 3 Ajuste la velocidad de batido deseada - según su receta - con un motor eléctrico de velocidad regulada. 4 Una tapa con mirilla que permite mirar hacia el interior para controlar el proceso, lo que, al mismo tiempo, le proporciona seguridad al operarlo (PJ 13 y 25 tienen una tapa acrílica, PJ 50 y 100 tienen una mirilla incorporada). 5 Cómodo y fácil de vaciar y limpiar gracias a la posibilidad de retirar la pala agitadora después del procesado y debido al tratamiento especial de la superficie 6 que facilita la limpieza. Recomendamos un control ergonómico. Disponible: 7 Un mecanismo de inclinación que permite inclinar la mantequera para vaciarla y lavarla, y un soporte más estable 8 o un soporte sobre ruedas 9.

FR

AVANTAGES

1 Produire du beurre plus rapidement avec des pelles de brassage passant près de la paroi, qui fournissent un traitement jusqu'à 10-20 % plus rapide et permettent également la production de beurre à partir de petites quantités de crème, de lait fermenté, etc. 2 Maintenir la température désirée avec une double chemise qui vous permet de fournir de l'eau chaude ou froide pour le chauffage ou le refroidissement. La baratte vous permet de faire fermenter ou conserver l'ingrédient. Disponible avec les modèles PJ 13 et 25 ont un couvercle en acrylique, les modèles PJ 50 et 100 intègrent une vitre). 5 Vidange et nettoyage faciles et confortables grâce à la possibilité de retirer la pelle de brassage après le traitement et grâce à un traitement de surface spécial 6, ce qui facilite le nettoyage. Nous recommandons un contrôle ergonomique. Disponible : 7 Un mécanisme de basculement qui vous permet d'incliner la baratte pour la vider et la laver, et un support stable 8 plus élevé ou un support roues 9.



PS50-100

Cheese washing device | Lavadora de quesos | Dispositif de lavage de fromage

(EN)

BENEFITS

- 1 Adjustable cheese washing device for easy cleaning. You can also adjust: water level, fresh water supply and cleaning surface.
- 2 Universal device for all shapes and types of maturing cheese. Designed for easy and fast work.

(ES)

VENTAJAS

- 1 Lavadora de queso ajustable para una fácil limpieza. También se puede ajustar: nivel de agua, suministro de agua de red y superficie de limpieza.
- 2 Dispositivo universal para todas las formas y tipos de maduración de quesos. Diseñado para un trabajo fácil y rápido.

(FR)

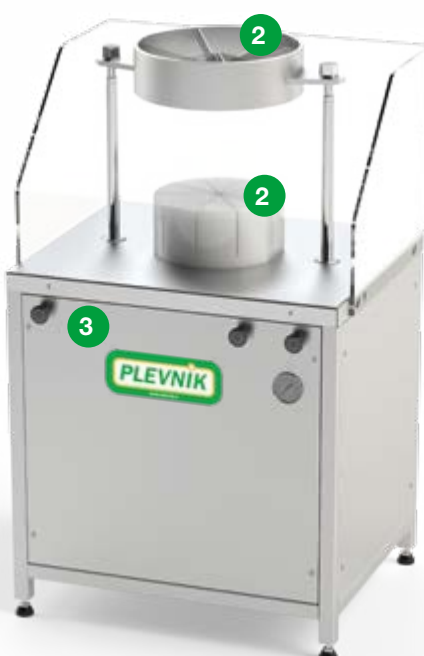
AVANTAGES

- 1 Dispositif de lavage de fromage réglable pour un nettoyage facile. Vous pouvez également ajuster le niveau d'eau, l'approvisionnement en eau fraîche et la surface de nettoyage.
- 2 Dispositif universel pour toutes les formes et tous les types de fromages affinés. Conçu pour un travail facile et rapide.



RS300-400

Cheese cutting device
Dispositivo cortador de queso
Dispositif de coupe de fromage



(EN)

BENEFITS

- 1 Enables quick (in 2 seconds) and precise cheese cutting in different sizes and shapes and of different levels of hardness.
- 2 Simple replacement of cutting assembly. Option of cutting into 2-15 pieces.
- 3 Simple maintenance and cleaning.

(ES)

VENTAJAS

- 1 Permite un corte de queso rápido (en 2 segundos) y preciso en diferentes tamaños y formas y con diferentes niveles de dureza.
- 2 Fácil sustitución del conjunto de corte. Posibilidad de cortar entre 2 a 24 piezas.
- 3 Fácil mantenimiento y limpieza.

(FR)

AVANTAGES

- 1 Permet une coupe rapide (en 2 secondes) et précise du fromage dans différentes tailles et formes et de différents niveaux de dureté.
- 2 Remplacement simple de l'ensemble de coupe. Option de coupe en 2 à 15 morceaux.
- 3 Entretien et nettoyage simples.

SP125-600_{l/h}

Separator
Separador
Séparateur

(EN)

BENEFITS

- 1 The precisely designed and produced machine ensures skimming repeatability.
- 2 Simple setting of milk skimming rate with a regulating screw.
- 3 Special shape and treatment of surfaces enable simple cleaning.

(ES)

VENTAJAS

- 1 El preciso diseño y fabricación asegura la repetibilidad del desnatado.
- 2 Ajuste sencillo de la tasa de desnatado de la leche con un tornillo de regulación.
- 3 La forma y el tratamiento especial de las superficies permiten una limpieza sencilla.

(FR)

AVANTAGES

- 1 La machine conçue et produite avec précision garantit une répétabilité de l'écumage.
- 2 Réglage simple du taux d'écumage du lait avec une vis de réglage.
- 3 La forme spéciale et le traitement des surfaces permettent un nettoyage simple.

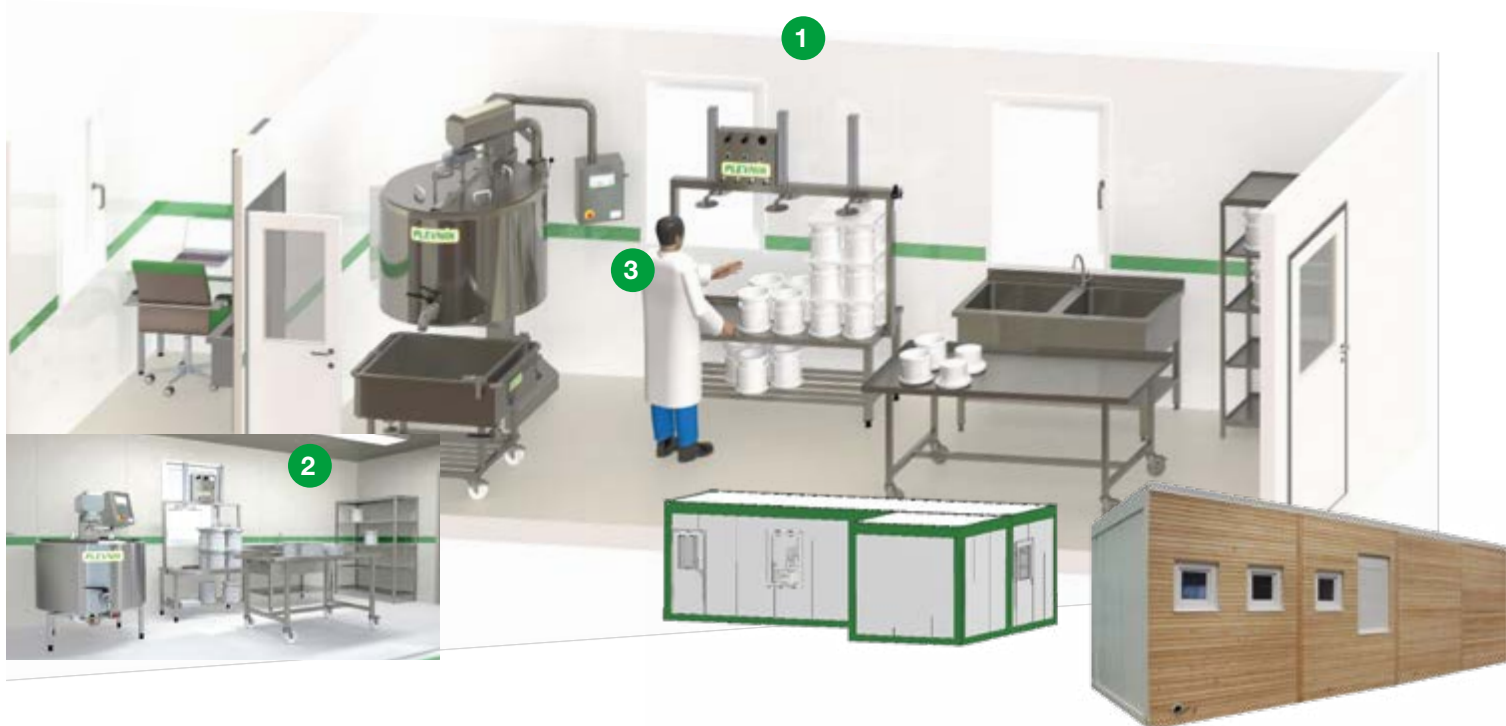


SNK

Turnkey dairy solution
Solución láctea inmediata
Solution laitière clé en main

TIME-MONEY
SAVING

CUSTOM MADE.
HECHO A MEDIDA.
FAIT SUR MESURE.



EN

BENEFITS

- 1 **Order now ... Start tomorrow!**
Without a building permit. Faster to build than traditional construction (20-times faster).
- 2 **Affordable investment**
Fully equipped. No additional costs.
- 3 **Think business, the rest is included.**
Minimal ground work.
Built according to HACCP standards.
- 4 **Flexible solutions allow expansion:**
maturation chamber, shop, packaging etc.

ES

VENTAJAS

- 1 **Pide ahora... ¡Empieza mañana!** Sin permiso de construcción. Más rápido de construir que la construcción tradicional (20 veces más rápido).
- 2 **Inversión asequible**
Totalmente equipado. Sin costes adicionales.
- 3 **Piensa en negocios, el resto está incluido.**
Mínimo trabajo de cimentación.
Construido de acuerdo a los estándares HACCP.
- 4 **Soluciones flexibles que permiten la expansión:** cámara de maduración, tienda, embalaje, etc.

FR

AVANTAGES

- 1 **Commandez maintenant... Commencez demain !** Sans permis de construire. Plus rapide à construire que la construction traditionnelle (20 fois plus rapide).
- 2 **Investissement abordable** Totalemént équipé. Aucun coût supplémentaire.
- 3 **Pensez aux affaires, le reste est inclus.** Travail au sol minimal. Construit selon les normes HACCP.
- 4 **Les solutions flexibles permettent l'expansion :** chambre de maturation, magasin, conditionnement, etc.

WE CREATE SUCCESSFUL
STORIES TOGETHER.

JUNTOS CREAMOS HISTORIAS
DE ÉXTIO.

NOUS CRÉONS DES HISTOIRES
RÉUSSIES ENSEMBLE.

Professional 500L

Volumen: 500 l

Produkt: soft cheese / queso fresco / fromage à pâte semi hard cheese / queso semiduro / fromage à mi-dure hard cheese / queso duro / fromage à dure yogurt / yogur / yaourt ricotta / ricotta / ricotta grilled cheese / queso gratinado / fromage grillé curd / requesón / lait caillé ...



Premium 300L

Volumen: 300 l

Produkt: soft cheese / queso fresco / fromage à pâte semi hard cheese / queso semiduro / fromage à mi-dure hard cheese / queso duro / fromage à dure yogurt / yogur / yaourt ricotta / ricotta / ricotta grilled cheese / queso gratinado / fromage grillé curd / requesón / lait caillé ...



Advanced 300L

Volumen: 300 l

Produkt: soft cheese / queso fresco / fromage à pâte semi hard cheese / queso semiduro / fromage à mi-dure hard cheese / queso duro / fromage à dure



Other dairy support equipment
Otros equipos de apoyo al sector lácteo
Autre équipement de support pour produits laitiers

Cheese tables
Mesas para quesos
Tables à fromage



Filling machine
Máquinas de llenado
Dispositif de remplissage



Coagulation vessels
Cubas de coagulación
Cuves de coagulation



Vessels for cleaning
Cubas para la limpieza de equipos
Cuves pour le nettoyage



Sinks for cleaning
Fregaderos para la limpieza
Éviers pour le nettoyage



Pumps
Bombas
Pompes



Shelves | Estantes | Étagères



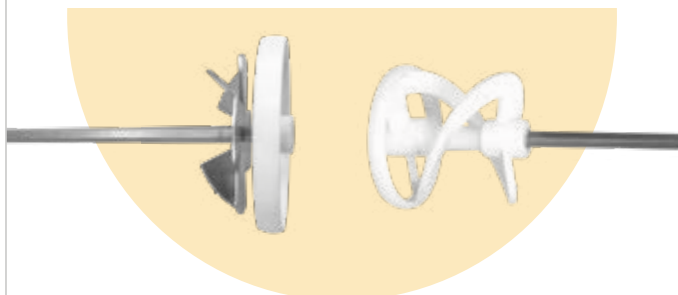
Manual harps | Liras manuales | Tranche-caillé manuels



Moulds | Moldes | Moules



Hobby stirrers | Agitadores Hobby | Agitateurs multiusage



Other ... | Otros ... | Autre ...

We are your best technical support...

Somos su mejor asistencia técnico...

Nous sommes votre meilleure assistance technique...





...to create
delicious
products.

... para crear productos deliciosos.
...pour créer de délicieux produits.



MILK-COOLING & REFRIGERACIÓN DE LA LECHE y LAIT DE REFROIDISSEMENT &

FARM EQUIPMENT > EQUIPO AGRÍCOLA > ÉQUIPEMENT AGRICOLE

PF100-500I

Pasteurizers for farmers | Pasteurizadores para granjeros | Pasteurisateurs pour les agriculteurs

(EN)

BENEFITS

1 Pasteurizers for farmers are used for the **pasteurization of milk for feeding calves**. 2 Thermal treatment can be done in a temperature range between **3 and 85 °C**. 3 You can also **pasteurize non-saleable milk**. Many studies show that pasteurization reduces the number of bacteria in the milk without reducing its nutritional value.

(ES)

VENTAJAS

1 Los pasteurizadores para granjeros se utilizan para la **pasteurización de la leche para la alimentación de terneros**. 2 El tratamiento térmico puede realizarse en un rango de temperatura entre **3 y 85 °C**. 3 También puede **pasteurizar leche no vendible**. Muchos estudios demuestran que la pasteurización reduce el número de bacterias en la leche sin reducir su valor nutricional.

(FR)

AVANTAGES

1 Les pasteurisateurs pour les agriculteurs sont utilisés pour la **pasteurisation du lait pour nourrir les veaux**. 2 Le traitement thermique peut être effectué dans une **plage de température comprise entre 3 et 85 °C**. 3 Vous pouvez également **pasteuriser le lait non destiné à la vente**. De nombreuses études montrent que la pasteurisation réduit le nombre de bactéries dans le lait sans réduire sa valeur nutritive.



HNP100-1000I

Stable cooling tank
Tanque de enfriamiento estable
Réservoir de refroidissement stable

(EN)

BENEFITS

1 Plevnik **cooling tanks** are indispensable for the production of **high quality and bacteriologically safe milk**. 2 **Simple control of device operation and easy monitoring of the milk temperature on the display**. 3 **Integrated aggregate with air condenser**.

(ES)

VENTAJAS

1 Los modernos **tanques de refrigeración** de Plevnik son indispensables para la producción de **leche de alta calidad y segura desde el punto de vista bacteriológico**. 2 **Control sencillo de la operación del dispositivo y fácil monitorización de la temperatura de la leche en la pantalla**. 3 **Conjunto de condensadores de aire integrado**.

(FR)

AVANTAGES

1 Les **réservoirs de refroidissement** de Plevnik sont indispensables à la **production de lait de haute qualité et sûr du point de vue bactériologique**. 2 **Contrôle simple du fonctionnement de l'appareil et surveillance facile de la température du lait à l'écran**. 3 **Agrégat intégré avec condensateur à air**.



HM300-400I

Immersion coolers
Refrigeradores de inmersión
Refroidisseurs à immersion

EN

BENEFITS

1 Immersion cooler is a **universal portable cooler** for cooling all types of liquids. 2 **Adaptive** use for any form of kettle or cistern. 3 Device **saves energy and time**; for cooling any liquid; for faster energy exchange.

ES

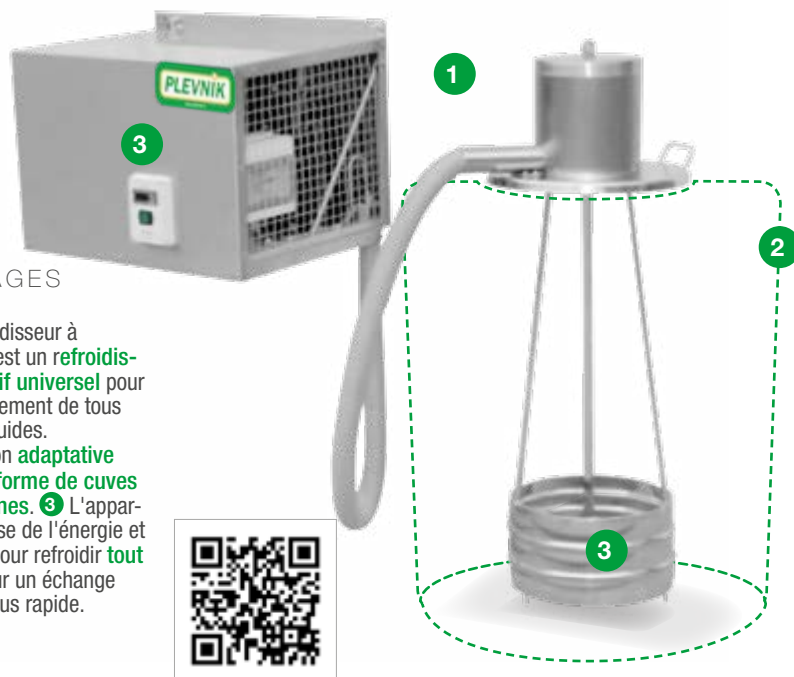
VENTAJAS

1 El refrigerador de inmersión es un **refrigerador portátil universal** para enfriar todo tipo de líquidos. 2 Uso **adaptativo** para cualquier tipo de recipiente o mesa. 3 El dispositivo **ahorra energía y tiempo**; para enfriar cualquier líquido; para un intercambio de energía más rápido.

FR

AVANTAGES

1 Le refroidisseur à immersion est un **refroidisseur portable universel** pour le refroidissement de tous types de liquides. 2 Utilisation **adaptative** pour toute forme de cuves ou de citernes. 3 L'appareil économise de l'énergie et du temps; pour refroidir tout liquide; pour un échange d'énergie plus rapide.



FV200-580I

Portable container | Contenedor portátil | Cuve portative

EN

BENEFITS

1 Insulated portable container from stainless steel. 2 Can be mounted on any transport vehicle. 3 Service hatch for easy access to the tank.

ES

VENTAJAS

1 Contenedor portátil aislado de acero inoxidable. 2 Se puede montar en cualquier vehículo de transporte. 3 Escotilla de servicio para facilitar el acceso a la cisterna.

FR

AVANTAGES

1 Cuve portative isolée en acier inoxydable. 2 Peut être montée sur n'importe quel véhicule de transport. 3 Trappe de service pour un accès facile à la cuve.



HCT650-2500I

Portable cooling cisterns
Cisternas de refrigeración portátiles
Citernes de refroidissement portatives

EN

BENEFITS

1 Thermally insulated cistern made from stainless steel (AISI 304). 2 Working opening with Ø400 mm and a stainless steel cover. 3 CIP washing head and accessories. 4 Stirring is possible when the cistern is plugged into the electric grid. 5 Cooling water connections.

ES

VENTAJAS

1 Cisterna aislada térmicamente de acero inoxidable (AISI 304). 2 Apertura de trabajo con Ø400 mm y tapa de acero inoxidable. 3 Cabecsal de lavado CIP y accesorios. 4 La agitación es posible cuando la cisterna está conectada a la red eléctrica. 5 Conexiones de agua de refrigeración.

FR

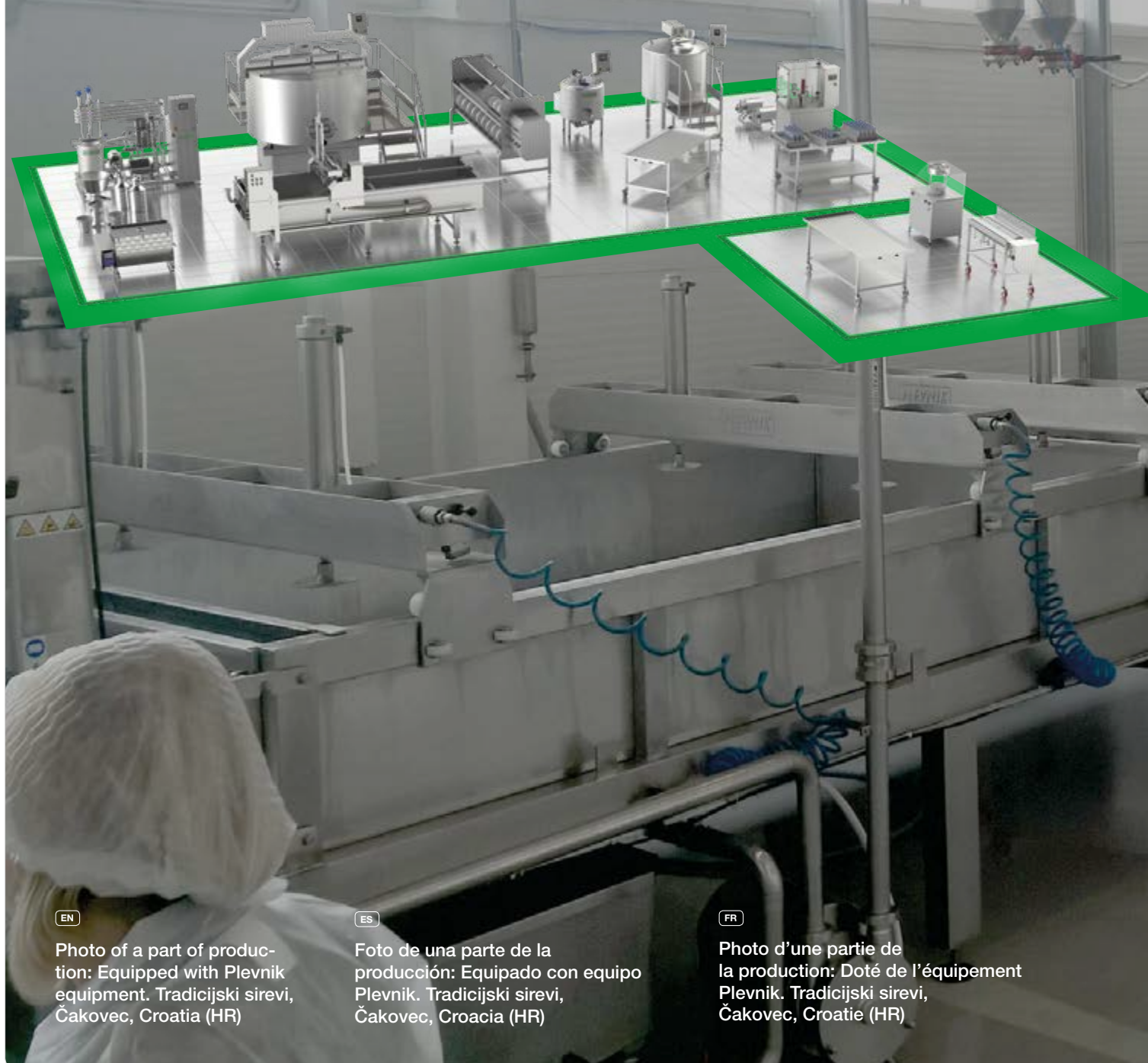
AVANTAGES

1 Citerne à isolation thermique réalisée en acier inoxydable (AISI 304). 2 Ouverture de travail de Ø400 mm et couvercle en acier inoxydable. 3 Tête de nettoyage NEP et accessoires. 4 L'agitation est possible lorsque la citerne est branchée sur le réseau électrique. 5 Connexions pour eau de refroidissement.



EQUIPMENT > EQUIPO > ÉQUIPEMENT

INDUSTRY INDUSTRIA INDUSTRIE



EN

Photo of a part of production: Equipped with Plevnik equipment. Tradicijski sirevi, Čakovec, Croatia (HR)

ES

Foto de una parte de la producción: Equipado con equipo Plevnik. Tradicijski sirevi, Čakovec, Croacia (HR)

FR

Photo d'une partie de la production: Doté de l'équipement Plevnik. Tradicijski sirevi, Čakovec, Croatie (HR)



EN

ES

FR

Dairy products
Productos lácteos
Produits laitiers

PROCESSING

Pasteurized milk
Yogurt
Cheeses
Other dairy products

TRATAMIENTO

Leche pasteurizada
Yogur
Quesos
Otros productos lácteos

TRAITEMENT

Lait pasteurisé
Yaourt
Fromages
Autres produits laitiers

Food
Comida
Aliments

Creams and sauces

Ketchup
Chocolate
Marmelada
Pudding
Baking

Cremas y salsas

Ketchup
Chocolate
Mermelada
Pudín
Hornear

Crèmes et sauces

Ketchup
Chocolat
Confiture
Pudding
Boulangerie

Chemo-pharmacy
Quimio-farmacia
Chimie pharmaceutique

Diverse use

Sun screen lotion
Colours
...

Uso diverso

Loción protectora solar
Colores
...

Autres usages

Lotion écran solaire
Couleurs
...

Other industrial production
Otras producciones industriales
Autre production industrielle

SKH/SCH1000-5000

Cheese vats and cisterns | Cubas de queso y cisternas | Cuves à fromage et citernes



VATS / CUBAS / CUVES

CISTERNAS / CISTERNAS / CITERNES



Recording of the processes
Registro del proceso
Enregistrement du processus



Stirring shovels
Mezcladores
Pales de brassage
>3000 l



Cheese harps
Liras de queso
Tranche-caillé



Working platform
Plataforma de trabajo
Plate-forme de travail



RELIABLE
QUALITY



ENERGY-
SAVING
TECHNOLOGY



MULTI
USE

WEB / WEB / WEB



EN

BENEFITS

1 Automatically controlled thermal processes provide reliable, controlled and repeatable processing. 2 Harps with sharp blades ensure a precise cut which improves the quality of the final product (less cheese dust and more cheese). 3 Possibility to extend the functionality of the device: polished interior - easier cleaning, working platform - simpler ergonomic work etc. 4 Up to 10% less energy consumption thanks to a well-insulated container and a laser welded coat enabling an efficient energy exchange. 5 The SCH cistern model enables efficient and easy standardized CIP cleaning. 6 Smart MC controllers enable a completely controlled, automated and documented processing.

ES

VENTAJAS

1 Los procesos térmicos controlados automáticamente proporcionan un procesamiento fiable, controlado y repetible. 2 Las liras con cuchillas afiladas aseguran un corte preciso que mejora la calidad del producto final (menos polvo de queso y más queso). 3 Posibilidad de ampliar la funcionalidad del aparato: interior pulido - limpieza más fácil, plataforma de trabajo - trabajo ergonómico más sencillo, etc. 4 Hasta un 10% menos de consumo de energía gracias a un contenedor bien aislado y a una capa soldada por láser que permite un intercambio eficiente de energía. 5 El modelo de cisterna SCH permite una limpieza CIP estandarizada eficiente y fácil. 6 Los controladores Smart MC permiten un procesamiento completamente controlado, automatizado y documentado.

FR

AVANTAGES

1 Les processus thermiques contrôlés automatiquement fournissent un traitement fiable, contrôlé et reproductible. 2 Les tranche-caillé aux lames affûtées assurent une coupe précise qui améliore la qualité du produit final (moins de poussière de fromage et plus de fromage). 3 Possibilité d'étendre les fonctionnalités de l'appareil : intérieur poli - nettoyage plus facile, plate-forme de travail - travail ergonomique plus simple, etc. 4 Jusqu'à 10 % de réduction de la consommation d'énergie grâce à une cuve bien isolée et une chemise soudée au laser permettant un échange d'énergie efficace. 5 Le modèle de citerne SCH permet un nettoyage en place (NEP) efficace et facilement standardisé. 6 Les contrôleurs intelligents MC permettent un traitement entièrement contrôlé, automatisé et documenté.

SKH/SCH-20500-5000

Cheese vats and cisterns | Cubas de queso y cisternas | Cuves à fromage et citernes

WEB / WEB / WEB



GREAT
EFFICIENCY

Better efficiency. 2-4% more cheese.
Mayor eficiencia. 2-4% más de queso.
Meilleure efficacité. 2-4 % de fromage en plus.

EN
BENEFITS

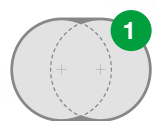
1 The vat form and the cheese mass cutting method with two cutting assemblies provide a 2-4% greater cheese yield from the same quantity of milk. 2 Lower investment costs and save space in one dimension. 3 Vat design with two conical bottoms and two drainages facilitates emptying and saves up to 50% of time for emptying (up to 3000 l). 4 Depending on your needs, you can choose between open (SKH) and closed (SCH) cheese vat execution for each and every volume. 5 Smart MC controllers enable a completely controlled, automated and documented processing.

ES
VENTAJAS

1. La forma de cuba y el método de corte de la masa de queso con dos conjuntos de corte proporcionan un rendimiento de queso entre un 2 y un 4% mayor a partir de la misma cantidad de leche. 2. Menores costes de inversión y ahorro de espacio en una dimensión. 3. El diseño de la cuba con dos fondos cónicos y dos desagües facilita el vaciado y ahorra hasta un 50% del tiempo de vaciado (hasta 3000 L). 4. Dependiendo de sus necesidades, puede elegir entre la ejecución de cuba de queso abierta (SKH) y cerrada (SCH) para todos y cada uno de los volúmenes. 5. Los controladores Smart MC permiten un procesamiento completamente controlado, automatizado y documentado.

FR
AVANTAGES

1 La forme en cuve et la méthode de coupe en masse du fromage avec deux ensembles de coupe fournissent un rendement en fromage supérieur de 2 à 4 % pour une même quantité de lait. 2 Réduisez les coûts d'investissement et gagnez de la place dans une seule dimension. 3 La conception de la cuve avec deux fonds coniques et deux drainages facilite la vidange et permet d'économiser jusqu'à 50 % du temps de vidange (jusqu'à 3000 l). 4 Selon vos besoins, vous pouvez choisir entre un modèle de cuve à fromage ouverte (SKH) et fermée (SCH) pour chaque volume. 5 Les contrôleurs intelligents MC permettent un traitement entièrement contrôlé, automatisé et documenté.



PRP-R70-290KG

Prepress | Prerensa | Pré-presse

A three-in-one device.
Un dispositivo tres en uno.
Un appareil trois en un.



Draining table
Mesa de secado
Table d'égouttage



Prepress
Prerensa
Pré-Presse



Press
Pressa
Presse

EN

BENEFITS

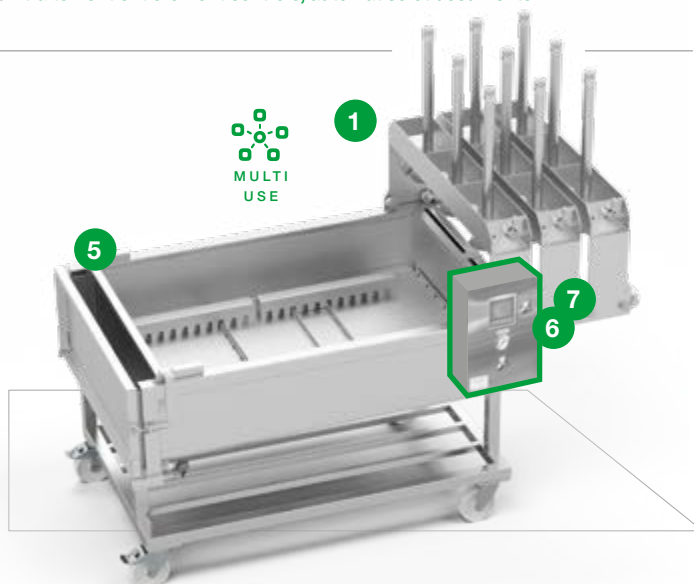
1 Multipurpose device for draining 2, prepressing 3 and pressing 4 of cheese mass. 5 Movable draining grids can be adapted to different cheese mass quantities. 6 Automatically controlled processes (pressure and time) of prepressing and pressing provide reliable, controlled and repeatable processing. 7 Processes are automated and run according to the programs that you set.

ES

VENTAJAS

1 Dispositivo polivalente para el vaciado 2, preensado 3 y prensado 4 de la masa de queso. 5 Las rejillas de drenaje móviles se pueden adaptar a diferentes cantidades de masa de queso. 6 Los procesos de preensado y prensado controlados automáticamente (presión y tiempo) proporcionan un proceso fiable, controlado y repetible. 7 Los procesos se automatizan y se ejecutan de acuerdo con los programas que usted configure.

MULTI
USE



FR

AVANTAGES

1 Appareil multifonction pour l'égouttage 2, le pré-presse 3 et le presse 4 de la masse de fromage. 5 Les grilles d'égouttage mobiles peuvent être adaptées à différentes quantités de masse de fromage. 6 Les processus contrôlés automatiquement (pression et temps) de pré-presse et de presse fournissent un traitement fiable, contrôlé et répétable. 7 Les processus sont automatisés et exécutés en fonction des programmes que vous avez définis.

PRP-RT200-1000KG

Prepress | Prerensa | Pré-presse

For larger quantities.
Para cantidades mayores.
Pour de plus grandes quantités.



(EN)

BENEFITS

① Prepress with a **draining transport belt, movable bridges** and **cutting knives** at the front of the vessel. ② Movable bridges enable **different arrangements of bridges** along the table, **depending on the processed quantity** of cheese mass. ③ Simple manual regulation of prepressing with **movable bridges**. ④ **Transport belt** enables cutting of cheese mass and conveying of cheese blocks, which **enables a faster and more productive workflow**.

(ES)

VENTAJAS

① Preensado con **cinta transportadora de secado, puentes móviles** y **cuchillas de corte** en la parte delantera del depósito. ② Los puentes móviles permiten **diferentes disposiciones de puentes** a lo largo de la mesa, **dependiendo de la cantidad** de masa de queso **procesada**. ③ Regulación manual sencilla de la preensado con **puentes móviles**. ④ **La cinta transportadora** permite cortar la masa de queso y transportar los bloques de queso, lo que **permite un flujo de trabajo más rápido y productivo**.

(FR)

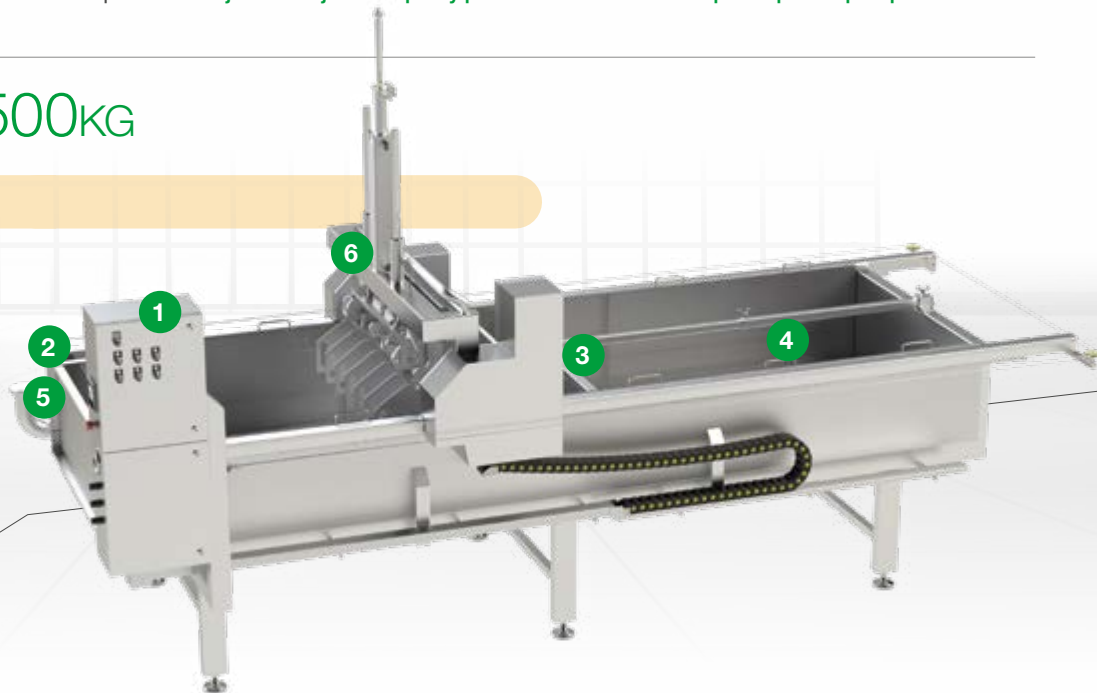
AVANTAGES

① Pré-presse avec une **bande de transport drainante, des ponts mobiles** et des **couteaux** face à la cuve. ② Les ponts mobiles permettent **différents agencements de ponts** le long de la table, **en fonction de la quantité traitée de masse** de fromage. ③ Réglage manuel simple du pré-presse avec **ponts mobiles**. ④ **La bande de transport** permet de couper la masse de fromage et de transporter des blocs de fromage, ce qui **permet un flux de travail plus rapide et plus productif**.

PRP-AP100-500KG

Prepress | Prerensa | Pré-presse

Complete automatisisation.
Automatización completa.
Automatisation complète.



(EN)

BENEFITS

① **Automated, user-friendly prepress** with adjustable programs for **automated pressing and cutting**. ② Only one person is required to operate the machine. ③ With the movable draining grid you can **adjust the cheese mass height, depending on your needs and the type of cheese**. ④ Set the segmented prepressing of cheese mass (time and load). ⑤ **Organized collecting of whey**. ⑥ A **cutting and pressing bridge with sharp blades** enables precise cutting of the cheese mass and conveying of the cheese blocks to the table starting point, which **enables a faster and more productive workflow**.

(ES)

VENTAJAS

① **Preensado automatizada y fácil de usar** con programas ajustables para el **prensado y el corte automáticos**. ② Sólo se requiere de una persona para operar la máquina. ③ Con la rejilla escurridora móvil se puede **ajustar la altura de la masa de queso, en función de sus necesidades y del tipo de queso**. ④ Ajustar del preensado segmentado de la masa de queso (tiempo y carga). ⑤ **Recolección organizada de suero de leche**. ⑥ Un **punte de corte y prensado con cuchillas afiladas** permite un corte preciso de la masa de queso y el transporte de los bloques de queso al punto de partida de la mesa, lo que **permite un flujo de trabajo más rápido y productivo**.

(FR)

AVANTAGES

① **Pré-presse automatisée et conviviale** avec programmes ajustables pour le **pressage et la découpe automatisés**. ② Une seule personne est nécessaire pour utiliser la machine. ③ Grâce à la grille d'égouttage mobile, vous pouvez **régler la hauteur de la masse de fromage en fonction de vos besoins et du type de fromage**. ④ Définissez le pré-presse segmenté de la masse de fromage (temps et charge). ⑤ **Collecte organisée du lactosérum**. ⑥ Un **pont de coupe et de pressage doté de lames tranchantes** permet une découpe précise de la masse de fromage et le transport des blocs de fromage jusqu'au point de départ de la table, ce qui permet un **flux de travail plus rapide et plus productif**.

PRP-AT200-1000KG

Prepress | Prepensado | Pré-presse

For multiple batches per day.
Para varios lotes al día.
Pour plusieurs lots par jour.



(EN)

BENEFITS

- 1 Automated, user-friendly prepress for processing larger batches per day (2,000-10,000 l).
- 2 Simultaneous pressing of the entire cheese mass into a uniform block.
- 3 Organized collecting of whey.
- 4 Automatic movement of the transport belt enables precise cutting of the cheese mass and conveying of the cheese blocks to the prepress starting point, which enables a faster and more productive workflow.
- 5 Supports CIP cleaning.

(ES)

VENTAJAS

- 1 Prepensado automatizado y fácil de usar para el procesamiento de grandes lotes por día (2.000-10.000 l).
- 2 Prensado simultáneo de toda la masa de queso en un bloque uniforme.
- 3 Recolección organizada de suero de leche.
- 4 El movimiento automático de la cinta transportadora permite un corte preciso de la masa de queso y el transporte de los bloques de queso al punto de partida del preensado, lo que permite un flujo de trabajo más rápido y productivo.
- 5 Soporta la limpieza CIP.

(FR)

AVANTAGES

- 1 Pré-presse automatisée et conviviale pour le traitement de gros lots par jour (de 2000 à 10 000 litres).
- 2 Pressage simultané de toute la masse de fromage en un bloc uniforme.
- 3 Collecte organisée du lactosérum.
- 4 Le mouvement automatique de la courroie de transport permet une découpe précise de la masse de fromage et le transport des blocs de fromage jusqu'au point de départ de la pré-presse, ce qui permet un flux de travail plus rapide et plus productif.
- 5 Prise en charge du nettoyage en place (NEP).

PPS-H

Horizontal cheese presses | Prensas horizontales para queso | Presses à fromage horizontales

Equal pressure. Ergonomic.
La misma presión. Ergonómico.
Pression égale. Ergonomique.



(EN)

BENEFITS

- 1 Ergonomic design facilitates loading/unloading of cheese moulds to/from the press.
- 2 Horizontal orientation enables equal pressure for all cheeses in a row, which ensures the highest quality of cheese.
- 3 Easy turning over of cheese moulds without unnecessary effort.
- 4 Automatically controlled processes (pressure and time) provide reliable, controlled and repeatable pressing.

(ES)

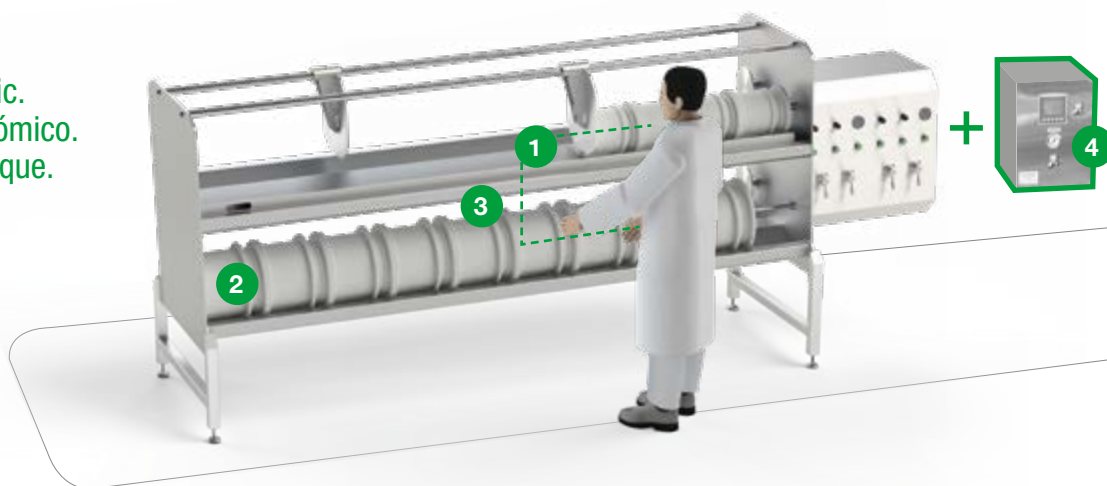
VENTAJAS

- 1 El diseño ergonómico facilita la carga y descarga de los moldes de queso hacia y desde la prensa.
- 2 La orientación horizontal permite una presión igual para todos los quesos en una fila, lo que asegura la más alta calidad del queso.
- 3 Fácil volteo de moldes de queso sin esfuerzo innecesario.
- 4 Los procesos controlados automáticamente (presión y tiempo) proporcionan un prensado fiable, controlado y repetible.

(FR)

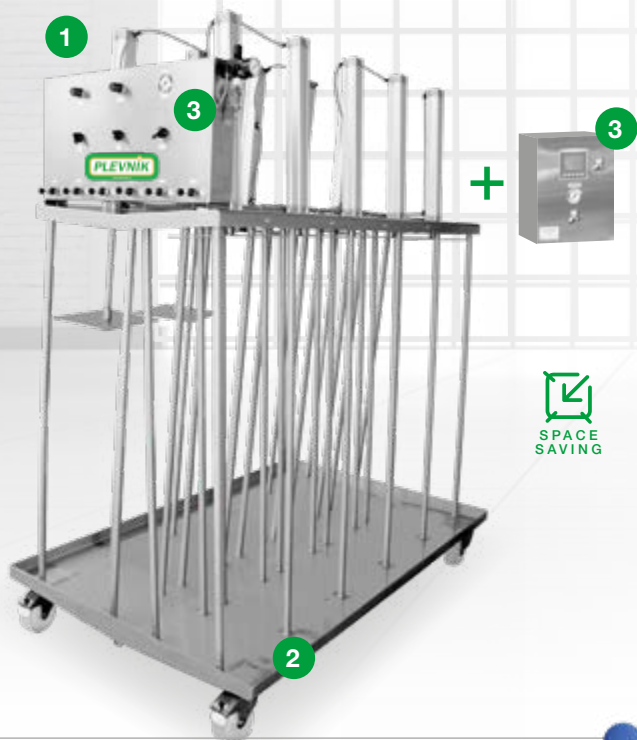
AVANTAGES

- 1 La conception ergonomique facilite le chargement/déchargement des moules à fromage vers/depuis la presse.
- 2 L'orientation horizontale permet une pression égale pour tous les fromages dans une rangée, ce qui garantit la meilleure qualité de fromage.
- 3 Retournement facile des moules à fromage sans effort inutile.
- 4 Les processus contrôlés automatiquement (pression et temps) fournissent un pressage fiable, contrôlé et répétable.



PPS-A4-20

Vertical cheese presses | Prensas verticales para queso | Presses à fromage verticales



(EN)

BENEFITS

- 1 **Vertical press** for pressing of 50-240 kg of cheese mass.
- 2 Its design ensures an **optimum use of space**, and its support on wheels ensures **easy moving around**.
- 3 Automatically controlled processes (pressure and time) provide **reliable, controlled and repeatable pressing**.

(ES)

VENTAJAS

- 1 **Prensa vertical** para prensar 50-240 kg de masa de queso.
- 2 Su diseño garantiza un **óptimo aprovechamiento del espacio** y su soporte sobre ruedas **facilita su desplazamiento**.
- 3 Los procesos controlados automáticamente (presión y tiempo) proporcionan un prensado **fiable, controlado y repetible**.

(FR)

AVANTAGES

- 1 **Presse verticale** pour le pressage de 50 à 240 kg de masse de fromage.
- 2 Sa conception garantit une **utilisation optimale de l'espace** et son support sur roues **facilite les déplacements**.
- 3 Les processus contrôlés automatiquement (pression et temps) fournissent un pressage **fiable, contrôlé et répétable**.

PP250-3000l/h

Flow pasteurizer
Pasteurizador en línea
Pasteurisateur à écoulement

Best way of pasteurisation.
El mejor modo de pasteurizar.
La meilleure façon de pasteuriser.



(EN)

BENEFITS

- 1 Up to 12 times less energy consumption for drinking milk pasteurisation and 2-3 times less energy for cheese/yogurt production.
- 2 Thermal treatment of milk at **user selected temperature**.
- 3 Time saving with **no extra heating or cooling** for processes.
- 4 Automated CIP cleaning.
- 5 Easy and logical management of processes via a PLC controller and **continuous logging of main parameters**.

(ES)

VENTAJAS

- 1 Hasta 12 veces menos consumo de energía para la pasteurización de la leche de consumo y 2-3 veces menos energía para la producción de queso/yogur.
- 2 Tratamiento térmico de la leche a la **temperatura seleccionada por el usuario**.
- 3 Ahorro de tiempo sin calentamiento o enfriamiento adicional para los procesos.
- 4 Limpieza CIP automatizada.
- 5 Gestión fácil y lógica de los procesos a través de un controlador PLC y registro continuo de los principales parámetros.

(FR)

AVANTAGES

- 1 Jusqu'à 12 fois moins d'énergie consommée pour la pasteurisation du lait de consommation et 2 à 3 fois moins d'énergie pour la production de fromage/yaourt.
- 2 Traitement thermique du lait à la **température sélectionnée par l'utilisateur**.
- 3 Gain de temps sans chauffage ni refroidissement supplémentaire pour les processus.
- 4 Nettoyage en place (NEP) automatisé.
- 5 Gestion simple et logique des processus via un PLC et enregistrement continu des principaux paramètres.

PST250-3000

Process stirring tanks | Tanques de agitación de procesos | Réservoirs d'agitation du processus

2

STIRRERS MIXERS

3 Open execution
Ejecución abierta
Exécution ouverte

4 Closed execution
Ejecución cerrada
Exécution fermée

5

[PST 1500] [PST 500]

1 100°C
4°C

Produce with ease!

- Milk
- Whey
- Yoghurts
- Lactic cheese
- Creams
- Chocolate
- Marmalade
- Pudding
- Ketchup
- Sauces
- ...

Recording of the processes
Registro del proceso
Enregistrement du processus

1

Heating options:
Opción de calefacción:
Option de chauffage:



Brochure / Folleto / Brochure

WEB / WEB / WEB



EN

BENEFITS

1 Automated universal device for thermal treatment and stirring of different products. **2** A wide choice of stirrers tailored to your final product (stirring of products with viscosity up to 50,000 cPs). **3** Open execution with a two-part cover enables easy dosing and better access to the inside of the vessel (to the product). **4** Closed execution enables efficient and easy standardized CIP cleaning. **5** A wide range of additional equipment which automates your process and raise it to a higher level: controllers, seat valve, injector funnel, volume sensor etc.

ES

VENTAJAS

1 Dispositivo universal automatizado para el tratamiento térmico y agitación de diferentes productos. **2** Una amplia gama de agitadores adaptados a su producto final (agitación de productos con una viscosidad de hasta 50.000 cPs). **3** La ejecución abierta con una tapa de dos partes permite una dosificación fácil y un mejor acceso al interior del recipiente (al producto). **4** La ejecución cerrada permite una limpieza CIP estandarizada, eficiente y fácil. **5** Una amplia gama de equipos adicionales que automatizan su proceso y lo elevan a un nivel superior: controladores, válvula de asiento, embudo de inyector, sensor de volumen, etc.

FR

AVANTAGES

1 Dispositif universel automatisé pour le traitement thermique et l'agitation de différents produits. **2** Un large choix d'agitateurs adaptés à votre produit final (agitation de produits avec une viscosité jusqu'à 50 000 cP). **3** Le modèle ouvert avec un couvercle en deux parties permet un dosage facile et un meilleur accès à l'intérieur de la cuve (au produit). **4** Le modèle fermé permet un nettoyage en place (NEP) efficace et facilement standardisé. **5** Une large gamme d'équipements supplémentaires qui automatisent votre processus et le font évoluer: contrôleurs, vanne à siège, entonnoir d'injection, capteur de volume, etc.

SHL20-1000

Ice bank with cooling unit
Sistema de frío con unidad de refrigeración
Banc de glace avec groupe de refroidissement



SHL 40-1000



SHL 20-80



(EN)

BENEFITS

- 1 Accumulation of energy during the night, when the price of electricity is the lowest. Lesser load on the electric system during the day.
- 2 Supplying multiple systems at the same time (cooling of storage tanks, processed product, ripening room/cold store, etc.).
- 3 Ensuring a constant temperature for the entire capacity (processing) until the energy is completely depleted.
- 4 Energy recuperation.

(ES)

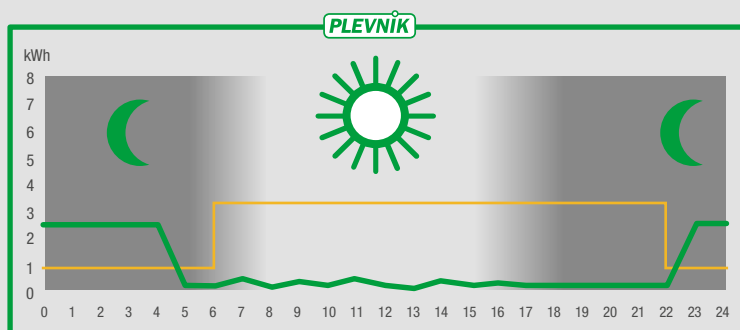
VENTAJAS

- 1 Acumulación de energía durante la noche, cuando el precio de la electricidad es el más bajo. Menor carga en el sistema eléctrico durante el día.
- 2 Suministro de múltiples sistemas al mismo tiempo (refrigeración de tanques de almacenamiento, producto procesado, sala de maduración/almacén frigorífico, etc.).
- 3 Asegurando una temperatura constante para toda la capacidad (proceso) hasta que la energía se agote por completo.
- 4 Recuperación de energía.

(FR)

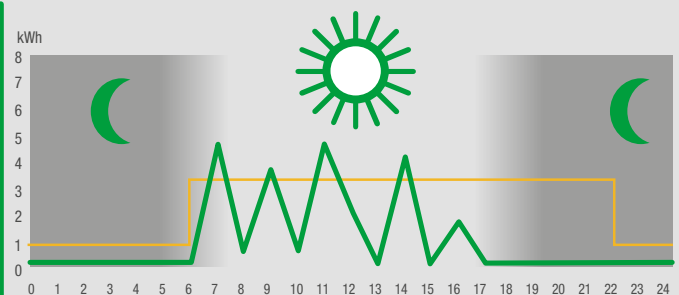
AVANTAGES

- 1 Accumulation d'énergie pendant la nuit lorsque le prix de l'électricité est le plus bas. Moins de charge sur le système électrique pendant la journée.
- 2 Alimentation de plusieurs systèmes à la fois (refroidissement de réservoirs de stockage, produit transformé, salle de maturation/chambre froide, etc.).
- 3 Assure une température constante pour toute la capacité (traitement) jusqu'à ce que l'énergie soit complètement épuisée.
- 4 Récupération d'énergie.



Energy consumption with the PLEVNIK SHL ice bank (simulation)
Consumo de energía en el sistema de frío PLEVNIK SHL (simulación)
Consommation d'énergie avec le banc de glace PLEVNIK SHL (simulation)

— Electrical power / Energía eléctrica / Courant électrique



Energy consumption with a conventional cooling system (simulation)
Consumo de energía con un sistema de refrigeración convencional (simulación)
Consommation d'énergie avec un système de refroidissement conventionnel (simulation)

— Price of electricity / Precio de la electricidad / Prix de l'électricité

ST1000-20000

Storage tanks
Tanque de almacenaje
Réservoir de stockage



D4000-6000

Duplicator
Duplicador
Duplicateur



CIP

CIP Cleaning
Limpieza CIP
Nettoyage en place (NEP)



Other dairy support equipment
Otros equipos de apoyo a la industria láctea
Autre équipement de support pour produits laitiers

Basket for salting vat + salting vat
Cesta para la salazón en las cubas
Panier pour cuve de salage



SLB - Schulenburg vessel
SLB - Recipiente Schulenburg
SLB - Cuve Schulenburg



Separator
Separador
Séparateur



Pumps
Bombas
Pompes



Filling machines
Máquinas de llenado
Machines de remplissage



Cheese cutting device
Dispositivo de corte de queso
Dispositif de coupe de fromage



Cheese washing device
Dispositivo de lavado de queso
Dispositif de lavage de fromage



Cheese tables
Mesas para quesos
Tables à fromage



Sinks for cleaning
Fregaderos para la limpieza de equipos
Éviers pour le nettoyage de l'équipement

Moulds | Moldes | Moules



Other ... | Otro ... | Autre...





SCM3000



SKH3000



2xSKH205000



PRP-AP500

2xSKH205000



micro BREWERY

Cervecería Brasserie

EQUIPMENT > EQUIPOS > ÉQUIPEMENT

EN

Arnoud from DAVO Bieren
at work with Plevnik brewery
equipment. The Netherlands.

ES

Arnoud de DAVO Bieren
trabajando con los equipos de
la cervecería Plevnik. Holanda.

FR

Arnoud de DAVO Bieren au
travail avec l'équipement pour
brasserie Plevnik. Pays-Bas.





BHM31000-3000

Brewing blocks
Bloques de cerveza
Blocs de brassage



BHM41000-3000

Brewing blocks
Bloques de cerveza
Blocs de brassage



BHW500-1000

Brewing blocks
Bloques de cerveza
Blocs de brassage



BH100-250

Brewing blocks
Bloques de cerveza
Blocs de brassage



BC500-4000

Brewing cisterns
Cisternas de cerveza
Citernes de brassage



LC500-4000

Lauter cistern for beer filtering
Cisternas de filtrado
Citerne à mout pour la filtration de la bière



BK100-1500

Brewing kettles
Hervidores de cerveza
Bouilloires de brassage



LT100-1500

Lauter tank for beer filtering
Tanques de filtrado
Réservoir bruyant pour la filtration de la bière



FT(P)500-6000

Fermentation and maturation tanks CCT
Tanques de fermentación y maduración CCT
Cuves de fermentation et de maturation CCT



MT500-6000

Maturation tank BBT
Tanque de maduración BBT
Réservoir de maturation BBT





Add value to milk.



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

www.plevnik.eu

Representative / Representante / Représentant:
