

FROM IDEA TO PRODUCT

Complete dairy solutions.



www.plevnik.eu

EN FROM IDEA TO PRODUCT
DE VON DER IDEE ZUM PRODUKT
DK FRA IDÉ TIL PRODUKT



PLEVNIK

Add value to milk.

Welcome Willkommen Velkommen



About company
Über das Unternehmen
Om virksomhed

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.

DE

TRADITION:

Das Unternehmen Plevnik wurde 1992 gegründet. Seitdem ist es in Familienbesitz und beschäftigt heute über 50 Mitarbeiter. Unser Fachwissen und unsere langjährige Erfahrung helfen uns, unsere strategischen Ziele zu erreichen und unserer Vision zu folgen. Wir bieten unseren Kunden auf der ganzen Welt hochentwickelte Produkte, umfassende Lösungen und professionelle Unterstützung. In Europa sind wir eines der führenden Unternehmen in der Milchverarbeitung (bis 2000 l) und verwandten Industrien.

EIGENTWICKLUNG:

Unsere hauseigene Forschungs- und Entwicklungsabteilung entwickelt neue Produkte und verbessert bestehende Produkte. Dadurch können wir die besten technischen Lösungen mit dem niedrigsten Energieverbrauch und einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis entwickeln und unseren Kunden eine angenehme Benutzererfahrung bieten.

EIGENPRODUKTION:

Unsere hauseigene Produktion ermöglicht es uns die Produktherstellung vollständig zu kontrollieren und somit die höchsten Standards zu erreichen. Wir haben zertifizierte Arbeitsprozesse und Schweißer, sowie moderne technische Ausrüstung für das Schweißen und die Materialverarbeitung.

ZUVERLÄSSIGE QUALITÄT:

Wir folgen dem Prinzip "Klug und hart arbeiten", d.h. unser Fachwissen ermöglicht uns wohlüberlegt und beständig zu sein. Wir sind uns bewusst, dass innovative Produkte aus hochwertigen Rohstoffen hergestellt werden weshalb wir die Qualität der Einsatzstoffe prüfen und während des gesamten Herstellungsprozesses ständig Qualitätskontrollen durchführen. Die Endprodukte müssen auch eine abschließende mechanische und funktionelle Prüfung sowie eine Sichtprüfung bestehen.

DK

TRADITION:

Plevnik-selskabet blev grundlagt i 1992. Siden da har det været familieejede og i dag beskæftiger over 50 mennesker. Vores knowhow og langsigtede ekspertise hjælper os med at nå vores opstillede strategiske mål og følge vores vision. Vi tilbyder State-of-the-art produkter, omfattende løsninger og professionel support til vores kunder over hele verden. I Europa er vi en af de førende virksomheder inden for mælkeforarbejdning (op til 2000 l) og beslægtede industrier.

EGEN UDVIKLING:

Vores in-House forsknings- og udviklingsafdeling er ved at udvikle nye produkter og forbedre eksisterende produkter, hvilket gør det muligt for os at udvikle de bedste tekniske løsninger med det laveste energiforbrug og en stor pris for ydelsesforhold, samt give vores kunder en behagelig brugeroplevelse.

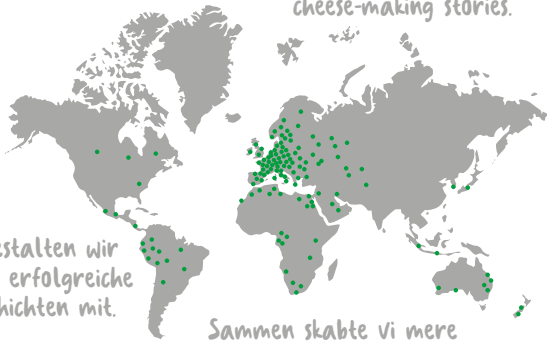
EGEN PRODUKTION:

Vores in-house produktion gør det muligt for os at kontrollere produkt fremstilling fuldt ud og dermed opnå de højeste standarder. Vi har certificerede arbejdsprocesser og svejsere samt moderne teknisk udstyr til svejsning og bearbejdning af materiale.

PÅLIDELIG KVALITET:

Vi følger princippet "arbejde smart og hårdt", dvs ved hjælp af vores knowhow, vi er forsigtige og vedholdende. Vi er klar over, at avancerede produkter er fremstillet af kvalitetsråvarer, og derfor kontrollerer vi kvaliteten af råmaterialer, og vi kører konstant kvalitetskontroller under hele fremstillingsprocessen. Endelig produkter skal også passere endelige mekaniske og funktionelle afprøvning samt en visuel inspektion.

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



Gemeinsam gestalten wir
mehr als 2.800 erfolgreiche
Geschäftsgeschichten mit.

Sammen skapte vi mere
end 2.800 succesfulde
oste-making historier.

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.

WARUM PLEVNIK?

- Wir hören auf Ihre Wünsche und bieten professionelle Beratung an.
- Wir stellen innovative Produkte her, die auf unseren eigenen Kenntnissen basieren.
- Wir bieten komplette technologische Lösungen, die auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten sind
- Unsere Produkte sind zuverlässig und von hoher Qualität
- Wir bieten aktuelle technische Unterstützung.

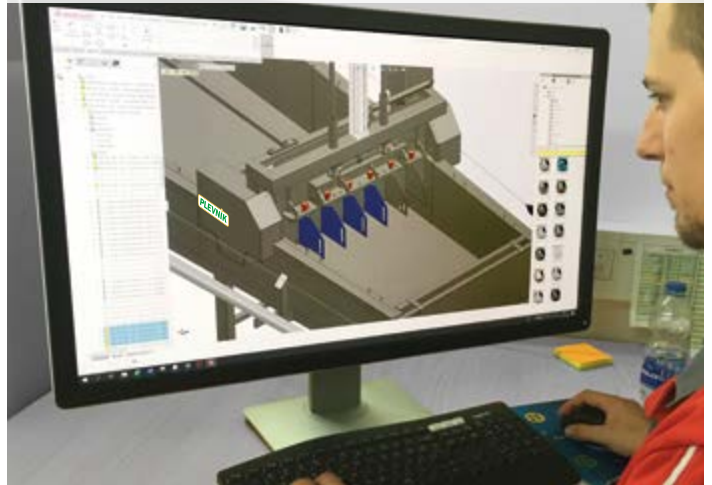
HVORFOR PLEVNIK?

- Vi lytter til dine ønsker og tilbyder professionel rådgivning.
- Vi fremstiller innovative produkter, der er baseret på vores egen viden.
- Vi tilbyder komplette teknologiske løsninger, der er skræddersyet til dine behov.
- Vores produkter er pålidelige og af høj kvalitet.
- Vi tilbyder up-to-date teknisk support.

Team / Team / Team



Development / Entwicklung / Udvikling



Precision / Genauigkeit / Præcision



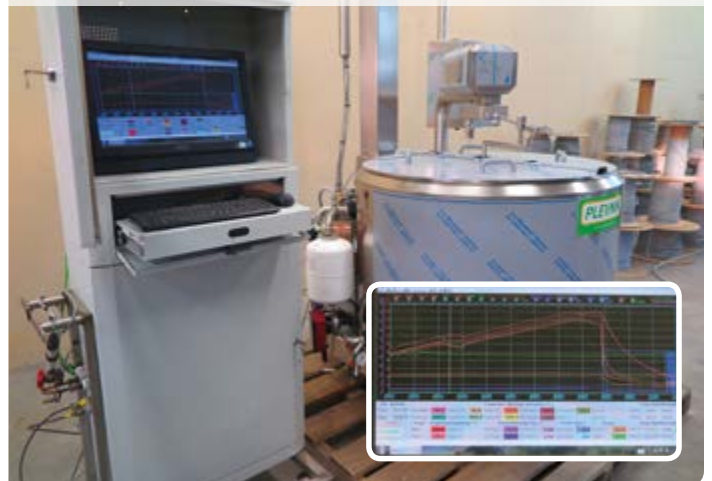
Welding / Schweißen / Svejsning



Production / Herstellung / Fremstilling



Control / Kontrolle / Kontrol





MILK & CHEESE MILCH- UND KÄSE MÆLK OG OST

EQUIPMENT > AUSRÜSTUNG > Udstyr

EN

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

DE

Touristischer Bio-Bauernhof
in den österreichischen Alpen
(Bregenzwald – Vorarlberg).

DK

Bio turistgård i de østrigske alper
(Bregenzwald-Vorarlberg).



Milk and yoghurt
Milch und Joghurt
Mælk og yoghurt

EN

| PRODUCTS |
|------------------|
| Pasteurized milk |
| Yogurt |
| Liquid yogurt |
| Kefir |
| ... |

DE

| PRODUKTE |
|----------------------|
| Pasteurisierte Milch |
| Joghurt |
| Flüssiger Joghurt |
| Kefir |
| ... |

DK

| PRODUKTER |
|--------------------|
| Pasteuriseret mælk |
| Yoghurt |
| Flydende yoghurt |
| Kefir |
| ... |

Cheese
Käse
Ost

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

| |
|---------------|
| Halbhart/hart |
| Quark |
| Weichkäse ... |
| Ricotta |
| Molke |
| ... |

| |
|----------------|
| Semi-hård/hård |
| Ostemasse |
| Blød ost... |
| Ricotta |
| Valle |
| ... |

Other products
Andere Produkte
Andre produkter

| |
|--------------|
| Butter |
| Creams |
| Skimmed milk |
| ... |

| |
|------------|
| Butter |
| Cremes |
| Magermilch |
| ... |

| |
|-------------|
| Smør |
| Cremer |
| Skummetmælk |
| ... |

Support equipment for
Zubehör Ausrüstung für
Støtte udstyr til

| |
|-------------|
| Prepressing |
| Pressing |
| Draining |
| Moulding |
| Cleaning |
| Cutting |
| ... |

| |
|--------------|
| Vorpressen |
| Pressen |
| Entwässerung |
| Ausformung |
| Reinigung |
| Schneiden |
| ... |

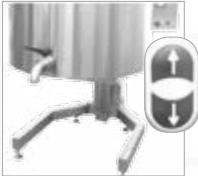
| |
|-----------|
| Prepress |
| Trykker |
| Dræning |
| Støbning |
| Rengøring |
| Skæring |
| ... |

SKH50-1500

Cheese kettle | Käsekessel | Oste kedel



5



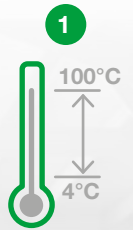
Elevating device
Hubvorrättning
Opløende enhed



Stirring shovels
Rührschaufeln
Omrøring af skovle



Cheese harps
Käseharfen
Oste Harps



Produce it with ease!
Stellen Sie es mit Leichtigkeit her!
Fremstille det med lethed!



State-of-the-art cheese kettle.
Hochmoderner Käsekessel.
State-of-the-art oste kedel.



Recording of the processes
Aufzeichnung des Prozesses
Registrering af processen

Heating options:
Heizmöglichkeiten:
Varme muligheder:



More information
Weitere Informationen
Mere information



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).
- 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. 6 Up to 10% less energy consumption thanks to a well-insulated container and a laser welded coat enabling an efficient energy exchange.
- 7 Convenient and easy management with smart controllers that control processes and make the working day more organized and efficient.

DE
VORTEILE

- 1 Automatisch gesteuerte thermische Prozesse bieten eine zuverlässige, kontrollierte und wiederholbare Verarbeitung.
- 2 Harfen mit scharfen Klingen sorgen für einen Qualitätsschnitt, der die Qualität des Endprodukts verbessert (weniger Käsestaub und mehr Käse).
- Möglichkeit, die Funktionalität des Gerätes zu erweitern: 3 Z-Mixer für die Herstellung von Joghurt, 4 polierter Innenraum - erleichterte Reinigung, 5 Hubvorrichtung - leichtere ergonomische Arbeit usw.
- 6 Bis zu 10% weniger Energieverbrauch dank eines gut isolierten Behälters und einer lasergeschweißten Beschichtung, die einen effizienten Energieaustausch ermöglicht.
- 7 Komfortable und einfache Verwaltung mit intelligenter Steuerung, die Prozesse steuert und den Arbeitstag organisierter und effizienter gestaltet.

DK
FORDELE

- 1 Automatisk styrede termiske processer giver pålidelig, kontrolleret og repeterbar behandling.
- 2 Harps med skarpe klinger sikrer en kvalitetsreduktion, der forbedrer kvaliteten af det endelige produkt (mindre oste støv og mere ost).
- Mulighed for at udvide funktionaliteten af enheden: 3 Z-mixer til fremstilling af yoghurt, 4 poleret interør-faciliteret rengøring, 5 elevator-llettere ergonomisk arbejde osv.
- 6 Op til 10% mindre energiforbrug takket være en velisoleret beholder og en laser svejset frakke, der muliggør en effektiv energiudveksling.
- 7 Praktisk og nem administration med smarte kontrollere, der styrer processer og gør arbejdsdagen mere organiseret og effektiv.

SKHCu300-1500

Copper cheese kettle | Käsekessel aus Kupfer | Kobber ost kedel



(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

(DE)

VORTEILE

1 Hygiene: Kupferoberfläche hilft pathogene Mikroben zu unterdrücken, die dazu führen können, dass Produkte mit Mikroorganismen infiziert werden, sowie eine Spätblähung im Käse. **2 Ihre Produkte** (Käse, Quark etc.) **erhalten einen besonderen Geschmack und erhalten genug Kupfer**, um mehrere degenerative Erkrankungen vorzubeugen. Die Weltgesundheitsorganisation schätzt, dass mindestens 20% der Weltbevölkerung an Gesundheitsstörungen leidet, die mit Kupfermangel in der Ernährung verbunden sind. Quelle: Europäisches Kupferinstitut.

(DK)

FORDELE

1 Hygiejne: kobber overfladen hjælper med at undertrykke patogene mikrober der kan føre til, at produkter bliver inficeret med mikroorganismer samt en sen-blæser af ost. **2 Dine produkter** (ost, ostemasse osv.) **får en speciel smag og får nok kobber** for at hjælpe med at forhindre flere degenerative sygdomme. Verdenssundhedsorganisationen anslår, at mindst 20% af verdens befolkningen lider af helbredsproblemer i forbindelse med kobbermangel i kosten. Kilde: det europæiske kobber Institut

SKHCu is an SKH with copper plated inside.
SKHCu ist ein SKH mit verkupferter Innenseite.
SKHCu er en SKH med kobber belagt indeni.

SKH-H200-650

Cheese kettle with cooling unit
Käsekessel mit Kühleinheit
Oste kedel med køleenhed

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).

(DE)

VORTEILE

1 SKH-H ist ein SKH mit einer eigenständigen **2 Heiz-/Kühleinheit**. Bei Bedarf **auf 4 °C abkühlen**. **3 Das einzige, was benötigt wird, ist eine Steckdose**. **4 Möglichkeit der Heizung mit einer Wärmepumpe** (bis zu 45 °C, Energieverbrauch um 70% reduziert). **5 Extrem effiziente Luftkühlung bis 40 °C** (COP 35).

(DK)

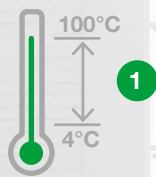
FORDELE

1 SKH-H er en SKH med en **2 stand-alone opvarmning/køling enhed**. Afkølings ned til 4 °C efter behov. **3 Det eneste, der kræves, er en magt outlet**. **4 Mulighed for opvarmning med en varmepumpe** (op til 45 °C blev energiforbruget reduceret med 70%). **5 Meget effektiv luftkøling op til 40 °C** (COP 35).

P50-1000

Pasteurizer | Pasteurisateur | Pasteurizer

State-of-the-art pasteurizer.
Hochentwickelter Pasteurisateur.
State-of-the-art pasteurizer.



1



6

Polished surface
Polierte Oberfläche
Poleret overflade



RELIABLE
QUALITY

2

9

7



Propeller stirrer
Propellerrührer
Propel omrører



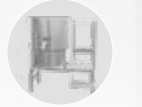
Yogurt stirrer
Joghurt-Rührer
Yoghurt omrører



Stirrer/scrapper
Rührer/Schaber
Omrører/skraber



Double cover
Doppelabdeckung
Dobbelt dæksel



Working platform
Arbeitsbühne
Arbejdsplatform

3

4

5

I

II

III

8



Recording of the processes
Aufzeichnung des Prozesses
Registrering af processen

Heating options:
Heizmöglichkeiten:
Varme muligheder:

HW EL EW



More information
Weitere Informationen
Mere information



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.

DE

VORTEILE

- Universalgerät** zur thermischen Verarbeitung von Milch zu Molkereiprodukten wie Joghurt, pasteurisierter Milch, Käse, Quark, Rahm etc.
- Automatisch gesteuerte thermische Prozesse** bieten eine zuverlässige, kontrollierte und wiederholbare Verarbeitung.
- Möglichkeit, die Funktionalität des Gerätes zu erweitern:** 4 Joghurtührer zur Herstellung von Joghurt, 5 Schaberrührer zur Herstellung von Pudding, 6 polierter Innenraum erleichtert Reinigung (weniger Haftung an Wänden), 7 digitaler Temperaturschreiber.
- Bis zu 10% weniger Energieverbrauch** dank eines gut isolierten Behälters und einer lasergeschweißten Beschichtung, die einen effizienten Energieaustausch ermöglicht.
- Komfortable und einfache Verwaltung mit intelligenter Steuerung**, die Prozesse steuert und den Arbeitstag organisierter und effizienter gestaltet.

DK

FORDELE

- Universal udstyr** til termisk behandling af mælk i mejeriprodukter såsom yoghurt, pasteuriseret mælk, ost, ostemasse, fløde osv.
- Automatisk styrede termiske processer** giver pålidelig, kontrolleret og repeterbar behandling.
- Mulighed for at udvide funktionaliteten af enheden:** 4 yoghurt omrører for at gøre yoghurt, 5 skraber omrører til at gøre budding, 6 ipoleret interør letter rengøring (mindre vedhæftning til vægge), 7 digital temperatur optager.
- Op til 10% mindre energiforbrug** takket være en velisoleret beholder og en laser svejset frakke, der muliggør en effektiv energiudveksling.
- Praktisk og nem administration med smarte kontrollere**, der styrer processer og gør arbejdsdagen mere organiseret og effektiv.

PH200-650

Pasteurizer with cooling unit | Pasteurisator mit Kühleinheit | Pasteurizer med køleenhed



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).**

DE

VORTEILE

- 1 PH ist ein P Pasteurisator mit einer **eigenständigen Heiz-/Kühleinheit**.
- 2 **Alles in einem:** Pasteurisator/Käsekessel/Kühltank/Gärbottich.
- 3 **Bei Bedarf herunterkühlen auf 4 °C** - keine Ansammlung, kein Energieverlust.
- 4 **Das einzige,** was benötigt wird, ist **eine Steckdose**.
- 5 Möglichkeit der Heizung mit **einer Wärmepumpe** (bis 45 °C, Energieverbrauch um 70% reduziert).
- 6 **Extrem effiziente Luftkühlung bis 40 °C (COP 35).**

DK

FORDELE

- 1 PH er en P-pasteurizer med en **standalone varme/køling enhed**.
- 2 **Alt i én:** pasteurizer/ost kedel/køletank/fermenteringsbeholder.
- 3 **Køling ned til 4 °C når det er nødvendigt** - ingen akkumulering, ingen energitab.
- 4 Det eneste, der kræves, er en **stikkontakt**.
- 5 Mulighed for opvarmning med en **varmepumpe** (op til 45 °C, energiforbruget reduceret med 70%).
- 6 **Ekstremt effektiv luftkøling** op til 40 °C (COP 35).

PH100 MONOBLOCK

Pasteurizer with cooling aggregate
Pasteurisator mit Kühlaggregat
Pasteurizer med køleaggregat



All in one device.
Alles in einem Gerät.
Alt i én enhed.

Pasteurizer / Cheese kettle / Cooling tank / Fermentation vessel
Pasteurisator / Käsekessel / Kühltank / Gärbottich
Pasteurizer / Oste kedel / Køletank / Fermenteringsbeholder

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.

DE

VORTEILE

- 1 **Universelles, flexibles, mobiles, kompaktes PH Gerät** kann verwendet werden als: Pasteurisator, Käsekessel, Milchkühltank und Gärbottich, alles auf einem Quadratmeter.
- 2 **Milch kann** in einem Temperaturbereich zwischen 4 °C und 100 °C **thermisch behandelt werden**. Das Heizsystem besteht aus **elektrischen Heizungen** und einer **Wärmepumpe**.
- 3 **Mischeroptionen ermöglichen die Herstellung verschiedener Milchendprodukte**, wie Joghurt, pasteurisierte Milch, Käse, Quark, Rahm, Mozzarella usw.
- 4 **Benutzerfreundliche Touchscreen-Steuerung** kann bis zu 10 verschiedene Programme speichern.

DK

FORDELE

- 1 **Universal, fleksibel, mobil, kompakt enhed** PH kan bruges som: pasteurizer, ost kedel, mælk køling tank og Fermenter, alle inden for en kvadratmeter.
- 2 **Mælken kan** behandles termisk i et temperaturområde mellem 4 °C og 100 °C. Varmesystem består af **elektriske varmeapparater** og en **varmepumpe**.
- 3 **Mixer muligheder muliggør fremstilling af forskellige mejeriprodukter**, såsom yoghurt, pasteuriseret mælk, ost, ostemasse, fløde, mozzarella osv.
- 4 **Brugervenlig touchskærm-controller** kan gemme op til 10 forskellige programmer.

PRP-R70-290KG

Prepress | Vorpressen | Prepress



Draining table
Abtropfisch
Tømnng af bord



Prepress
Vorpresse
Prepress



Press
Presse
Tryk

A three-in-one device.
Ein 'Drei-in-einem'-Gerät.
En tre-i-en-enhed.



(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.

(DE)

VORTEILE

- 1 **Mehrzweckgerät** zum Abtropfen 2, Vorpressen 3 und Pressen 4 von Käsemasse.
- 5 **Bewegliche Abtropfgitter** können an unterschiedliche Käsemassenmengen angepasst werden.
- 6 **Automatisch gesteuerte Prozesse** (Druck und Zeit) des Vorpressens und Pressens sorgen für eine **zuverlässige, kontrollierte** und **wiederholbare** Verarbeitung.
- 7 Prozesse werden automatisiert und entsprechend den von Ihnen **festgelegten Programmen** ausgeführt.

(DK)

FORDELE

- 1 **Multipurpose enhed** til dræning 2, prepress 3 og presning 4 af ostemasse. 5 **Flytbare afløbs gitre** kan tilpasses forskellige ostemasse mængder.
- 6 **Automatisk styrede processer** (tryk og tid) af prepress og presning giver **pålidelig, kontrolleret** og **gentagelig behandling**. 7 Processerne er automatiserede og kører i henhold til de **programmer**, du angiver.

POS50KG

Cheese press
Käsepresse
Oste presser

(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.

(DE)

VORTEILE

- 1 **Käsepresse** zum Entleeren, Prepress ...
- 2 **Die automatische Regelung der Presskraft*** gewährleistet die **Zuverlässigkeit und Wiederholbarkeit** der Prozesse. 3 **Ergonomisch an den Benutzer angepasst**
- 4 Geeignet für **Chargen von bis zu 500 l** Milch.

(DK)

FORDELE

- 1 **Oste presse** til dræning, prepress, ...
- 2 **Automatisk regulering*** af presserende kraft sikrer **pålidelighed** og **repeterbarhed** af processer.
- 3 **Ergonomisk tilpasset** til brugeren egnet til 4 **partier på op til 500 l** mælk.

A three-in-one device.
Ein 'Drei-in-einem'-Gerät.
En tre-i-en-enhed.



Cheese draining tables
Käseabtropftische
Oste dræning borde



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

DE

VORTEILE

Ein tiefer (300 mm), mobiler Tisch zum **Aufnehmen, Abtropfen, Vorpressen** und **Schneiden** von Käsemasse.

SOM: **1 Bewegliche Abtropfgitter** können an unterschiedliche Käsemassenmengen angepasst werden. SDM: **2 Die Verteilerplatte** zum **gleichzeitigen/einfacheren** Einfüllen von Käsemasse in Käseformen.



SDM

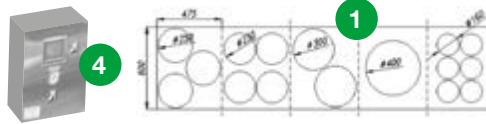
DK

FORDELE

En dyb (300 mm) mobil tabel til **modtagelse, dræning, prepress** og **skæring** af ostemasse.

SOM: **1 Flytbare afløbs gitter** kan tilpasses forskellige ostemasse mængder. SDM: **2 fordelingspladen** til **samtidig/enklere** påfyldning af ostemassen i osteforme.

Cheese presses
Käsepressen
Oste presser



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**.

DE

VORTEILE

Wir haben mehrere verschiedene Arten von Käsepressen entwickelt. Sie ermöglichen das Pressen **verschiedener Käsesorten unterschiedlicher Dimensionen in verschiedenen** **1 Formen. Einfache Einstellung der Presskraft** **2** mechanisch, **3** pneumatisch/automatisch **4**.

DK

FORDELE

Vi har udviklet flere forskellige typer oste presser. De gør det muligt at trykke **forskellige ostetyper af forskellige dimensioner i forskellige layouts** **1. Enkel indstilling af trykkraft** **2** mekaniker, **3** pneumatisk/automatisk **4**.



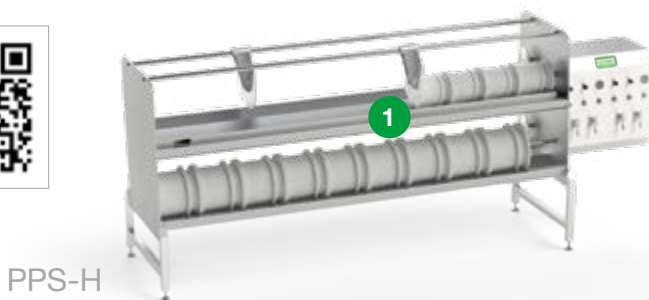
MS-U



PPS-AU



PPS-U



PPS-H



DK

FORDELE

Pressere er beregnet til forarbejdning af **store ostemængder** og er tilpasset størrelsen af dine osteforme.

PPS-H: **1 den presserende kraft** af den horisontale presse er lige for **alle osteforme** i træk.

PPS-A: **2** Mobile vertikal pressen fylder **lidt plads**. **3** Automatisk styrede processer (tryk og tid) giver **pålidelig, kontrolleret og gentagelig** presning.

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.

DE

VORTEILE

Die Pressen sind für die Verarbeitung **größerer Käsemengen** bestimmt und an die Größe Ihrer Käseformen angepasst. PPS-H: **1 Die Presskraft** der Horizontalpresse ist für **alle Käseformen in einer Reihe gleich**. PPS-A: **2** Mobile vertikale Presse **braucht wenig Platz**. **3** **Automatisch gesteuerte Prozesse** (Druck und Zeit) sorgen für eine **zuverlässige, kontrollierte und wiederholbare** Pressung.

PJ13-100

Butter churns up to 100l | Buttermaschinen bis zu 100l | Smør kærner op til 100l



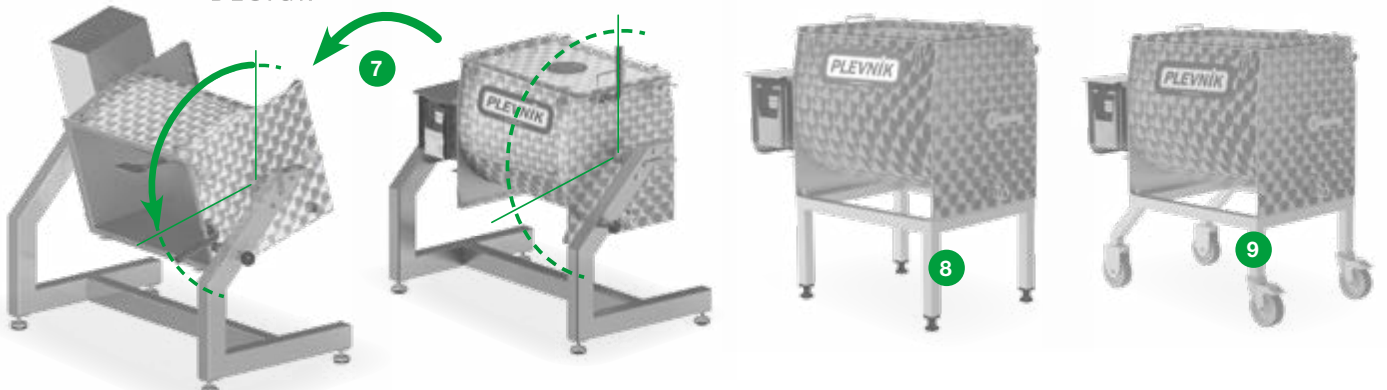
EN

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 support or support on wheels** **8**.



ERGONOMIC
DESIGN



DE

VORTEILE

1 Stellen Sie Butter schneller mit Rührschaufeln her, die nahe an der Wand laufen, was eine bis zu 10-20% schnellere Verarbeitung ermöglicht und auch die Herstellung von Butter aus kleineren Mengen Sahne, fermentierter Milch usw. ermöglicht. **2 Behalten Sie die gewünschte Temperatur** mit einer doppelten Schicht bei, die Ihnen erlaubt, heißes oder kaltes Wasser zu erhitzen oder abzukühlen. In dem Butterfass können Sie die Zutaten fermentieren oder lagern. Erhältlich mit PJ 50 und PJ 100 Modellen. **3 Stellen Sie die gewünschte Rührgeschwindigkeit** - gemäß Ihrer Rezeptur - mit einem drehzahlregulierten Elektromotor ein. **4 Eine Abdeckung mit einem Sichtglas, durch das Sie nach innen schauen können, um den Prozess zu steuern**, was Ihnen gleichzeitig Sicherheit bei der Bedienung gibt (PJ 13 und 25 haben eine Acrylabdeckung, PJ 50 und 100 haben ein integriertes Sichtglas). **5 Bequeme und einfache Entleerung und Reinigung** durch die Möglichkeit, die Rührlöffel nach der Verarbeitung zu entfernen und durch eine spezielle Oberflächenbehandlung **6**, die die Reinigung erleichtert. **Wir empfehlen ergonomische Steuerung**. Erhältlich: **7 Ein Kippmechanismus**, mit dem Sie das Butterfass kippen können, um es zu leeren und zu waschen, und **eine höhere stabiles Untergerüst oder Abstützung auf Rädern** **8**.

DK

FORDELE

1 Producere smør hurtigere med omrøring skovle, der løber tæt på væggen, der giver op til 10 – 20% hurtigere behandling og også muliggøre produktion af smør fra mindre mængder af fløde, fermenteret mælk osv. **2 Bevar den ønskede temperatur** med en dobbelt frakke, som giver dig mulighed for at levere varmt eller koldt vand til at varme op eller køle ned. I Churn kan du eller Opbevar ingrediensen. Fås med PJ 50 og PJ 100 modeller. **Indstil desired PJ 50-og PJ 100-modellerne. 3 Indstil den ønskede churning hastighed-i henhold til din opskrift-ved hjælp af en elektrisk motor med hastighedsregulering. 4 En kunneomhandle hastigheds reguleret elmotor. Et dæksel med et visnings glas, der giver dig mulighed for at se ind for at styre processen**, som på samme tid, giver dig sikkerhed, når du betjener det (PJ 13 og 25 har en akryl dæksel, PJ 50 og 100 har en indbygget visning af glas). **5 Komfortabel og nem tømning og rengøring** på grund af muligheden for at fjerne omrørings skovlen efter og rengøring på grund af muligheden for at fjerne omrørings skovlen forarbejdning og på grund af særlig overfladebehandling **6** hvilket gør det lettere at rengøre. **Vi anbefaler, at du Ergonomisk kontrol**. Tilgængelig: **7 en vippe mekanisme, der gør det muligt at vippe Churn for at og vask det, og en højere stabil støtte eller støtte på hjul** **8**.

PS50-100

Cheese washing device | Käsewäscher | Oste vaske maskine

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.

DE

VORTEILE

- 1 Einstellbares Käsewäscher für einfache Reinigung. Sie können auch Folgendes einstellen: Wasserstand, Frischwasserversorgung und Reinigungsfläche.
- 2 Universalgerät für alle Formen und Sorten von reifendem Käse. Entwickelt für einfache und schnelle Arbeit.

DK

FORDELE

- 1 Justerbar ost vaske anordning til nem rengøring. Du kan også justere: vandstanden, ferskvand forsyning og rengøring overflade.
- 2 Universal anordning til alle former og typer af modning ost. Designet til nem og hurtig arbejde.



RS300-400

Cheese cutting device
Käseteiler
Oste skæring enhed



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.

DE

VORTEILE

- 1 Ermöglicht schnelles (in 2 Sekunden) und präzises Käseschneiden in verschiedenen Größen und Formen und unterschiedlichen Härtegraden.
- 2 Einfacher Austausch des Schneidaggregats. Möglichkeit zum Schneiden in 2-15 Stücke.
- 3 Einfache Wartung und Reinigung.

DK

FORDELE

- 1 Giver mulighed for hurtig (i 2 sekunder) og præcis oste skæring i forskellige størrelser og former og med forskellige hårdhedsniveauer.
- 2 Enkel udskiftning af skære montage. Mulighed for skæring i 2 - 24 stykker.
- 3 Enkel vedligeholdelse og rengøring.

SP125-600_{l/h}

Separator
Separator
Separator

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.

DE

VORTEILE

- 1 Die präzise konstruierte und produzierte Maschine gewährleistet die Wiederholbarkeit der Entrahmung.
- 2 Einfache Einstellung der Milchenträhmungsrate mit einer Regulierschraube
- 3 Die spezielle Form und Behandlung von Oberflächen ermöglichen eine problemlose Reinigung.

DK

FORDELE

- 1 Den præcist designede og producerede maskine sikrer skimming repeterbarhed.
- 2 Enkel indstilling af mælke skimming sats med en regulerende skrue.
- 3 Speciel form og behandling af overflader muliggør enkel rengøring.



SNK

Turnkey dairy solution
Schlüsselfertige Lösung für Milchprodukte
Turnkey mejeri løsning


TIME-MONEY
SAVING

CUSTOM MADE.
SPEZIALGEFERTIGT.
SKRÆDDERSYET.



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.

WE CREATE SUCCESSFUL
STORIES TOGETHER.

DE
VORTEILE

- 1 Bestellen Sie jetzt ... Starten Sie morgen!**
Ohne Baugenehmigung. Schneller als herkömmliche Bauweise (20-mal schneller).
- 2 Preisgünstige Investition**
Komplett ausgestattet. Keine zusätzlichen Kosten.
- 3 Denken Sie unternehmerisch, der Rest ist mit-
einbegriffen.**
Minimale Fundamentarbeiten.
Nach HACCP-Normen gebaut.
- 4 Flexible Lösungen ermöglichen Erweiterung:**
Reifekammer, Verkaufsstelle, Verpackung etc.

WIR GESTALTEN GEMEINSAM
ERFOLGREICHE GESCHICHTEN.

DK
FORDELE

- 1 Bestil nu.... Begynd i morgen!** Uden byggetilladelse. Hurtigere at bygge end traditionel konstruktion (20 gange hurtigere).
- 2 Overkommelige investeringer**
Fuldt udstyret. Ingen ekstra omkostninger.
- 3 Tænk forretning, resten er inkluderet.**
Bygget i henhold til HACCP-standarderne.
- 4 Fleksible løsninger giver mulighed for
ekspansion:** modnings kammer, butik, emballage osv.

VI SKABER SUCCESHISTORIER
SAMMEN.

Professional 500L

Volumen: 500 l
Produkt: soft cheese / Weichkäse / fromage à pâte semi hard cheese / Halbhartkäse / fromage à mi-dure hard cheese / Hartkäse / fromage à dure yogurt / Joghurt / yaourt ricotta / Ricotta / ricotta grilled cheese / gegrillter Käse / fromage grillé curd / Quark / lait caillé ...



Premium 300L

Volumen: 300 l
Produkt: soft cheese / Weichkäse / fromage à pâte semi hard cheese / Halbhartkäse / fromage à mi-dure hard cheese / Hartkäse / fromage à dure yogurt / Joghurt / yaourt ricotta / Ricotta / ricotta grilled cheese / gegrillter Käse / fromage grillé curd / Quark / lait caillé ...



Advanced 300L

Volumen: 300 l
Produkt: soft cheese / Weichkäse / fromage à pâte semi hard cheese / Halbhartkäse / fromage à mi-dure hard cheese / Hartkäse / fromage à dure



Other dairy support equipment
Andere Molkereizusatzrüstung
Andet støtte udstyr til mejeriprodukter

Cheese tables
Käsetische
Oste borde



Filling machine
Abfüllmaschine
Påfyldningsmaskiner



Coagulation vessels
Koagulationsgefäße
Koagulations beholdere



Vessels for cleaning
Gefäße für Reinigung
Beholdere til rengøringsudstyr



Sinks for cleaning
Spülbecken für Reinigung
Vaske til rengøringsudstyr



Pumps
Pumpen
Pumper



Shelves | Ablageflächen | Hylder



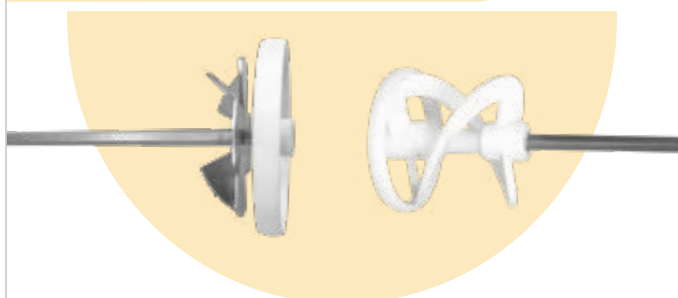
Manual harps | Manuelle Harfen | Manuelle Harps



Moulds | Gießformen | Forme



Hobby stirrers | Hobbyrührer | Hobby rører



Other ... | Andere ... | Andre...

We are your best technical support...

Wir sind Ihre beste technische Unterstützung...
Vi er din bedste tekniske support...





...to create
delicious
products.

...um köstliche Produkte zu erschaffen.
... for at skabe lækker produkter.



MILK-COOLING & MILCHKÜHLUNG und MÆLKE KØLING OG

FARM EQUIPMENT > FARMANLAGEN > LANDBRUGSUDSTYR

PF100-500I

Pasteurizers for farmers | Farmpasteurisateur | Pasteurizers til landmænd

(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.

(DE)

VORTEILE

1 Farmpasteurisatoren werden für die **Pasteurisierung von Milch für die Fütterung von Kälbern** verwendet. 2 Die Wärmebehandlung kann in einem Temperaturbereich von **3 bis 85 °C** erfolgen. 3 Auch **nicht verkäufliche Milch kann pasteurisiert** werden. Viele Studien belegen, dass eine Pasteurisierung die Anzahl an Bakterien in der Milch reduziert, ohne den Nährwert zu verringern.

(DK)

FORDELE

1 Pasteurizers til landmænd anvendes til **pasteurisering af mælk til fodring kalve**. 2 Termisk behandling kan udføres i et temperaturområde mellem **3 og 85 °C**. 3 Du kan også **pasteurisere ikke-salgbar mælk**. Mange undersøgelser viser, at pasteurisering reducerer antallet af bakterier i mælken uden at reducere dens næringsværdi.



HNP100-1000I

Stable cooling tank
Stabiler Kühltank
Stabil køletank

(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.

(DE)

VORTEILE

1 Die **Kühltanks** von Plevnik sind unverzichtbar für die Produktion **qualitativ hochwertiger und bakteriologisch sicherer Milch**. 2 **Einfache Steuerung des Gerätebetriebs und problemlose Überwachung der Milchttemperatur über den Display**. 3 Integriertes Aggregat mit Luftkondensator.

(DK)

FORDELE

1 Plevnik **køletanke** er uundværlige for produktionen af **høj kvalitet og bakteriologisk sikker mælk**. 2 **Enkel styring af apparatets drift og nem overvågning af mælke temperaturen på displayet**. 3 Integreret aggregat med luft kondensator.



HM300-400I

Immersion coolers
Tauchkühler
Fordybende kølere

(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.

(DE)

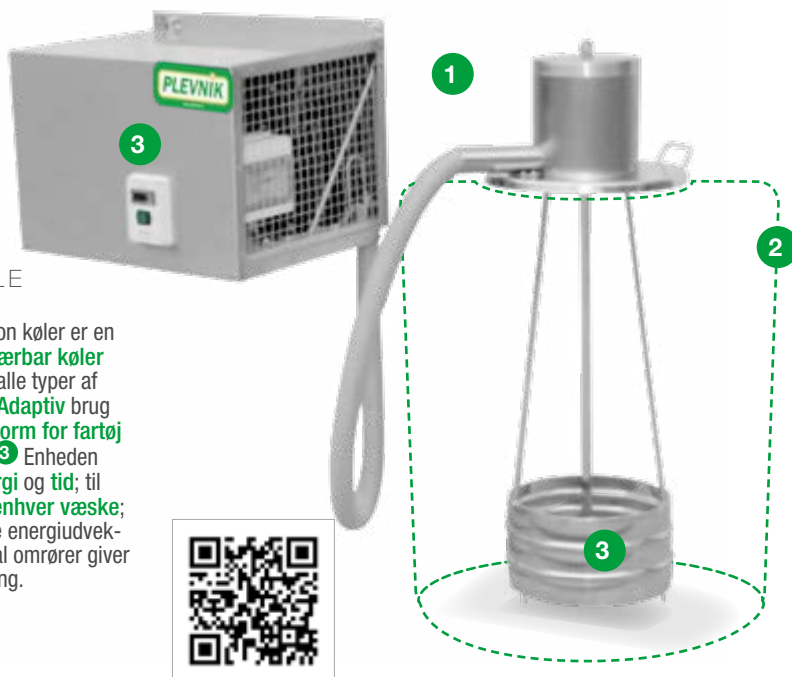
VORTEILE

1 Ein Tauchkühler ist ein **universeller tragbarer Kühler** für die Kühlung aller Arten von Flüssigkeiten. 2 **Anpassbare Nutzung für jede Kessel oder Zisterne.** 3 Das Gerät **spart Energie und Zeit;** für die Kühlung **jeder Flüssigkeit;** für einen schnelleren Energieaustausch.

(DK)

FORDELE

1 Immersion køler er en **universel bærbar køler** til køling af alle typer af væsker. 2 **Adaptiv brug for enhver form for fartøj eller bord.** 3 **Enheden sparer energi og tid;** til afkøling af **enhver væske;** for hurtigere energiudveksling. Central omrører giver bedre afkøling.



FV200-580I

Portable container | Tragbarer Behälter | Flytbar container

(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.**

(DE)

VORTEILE

1 **Isolierter tragbarer Behälter** aus rostfreiem Stahl. 2 **Kann auf jedem Transporter montiert werden.** 3 **Wartungsluke für einen einfachen Zugriff auf der Tank.**

(DK)

FORDELE

1 **Isoleret bærbar container** fra rustfrit stål. 2 **Kan monteres på ethvert transportmiddel.** 3 **Service luge for nem adgang til cisternen.**



HCT650-2500I

Portable cooling cisterns
Tragbare Kühlzisternen
Flytbar køle cisterner



(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.**

(DE)

VORTEILE

1 **Thermisch isolierte Zisterne** aus rostfreiem Stahl (AISI 304). 2 **Arbeitsöffnung mit ø400 mm** und einer Abdeckung aus rostfreiem Stahl. 3 **CIP-Waschkopf und Zubehör.** 4 **Das Rühren ist möglich,** wenn die Zisterne **an das Stromnetz angeschlossen ist.** 5 **Kühlwasseranschlüsse.**

(DK)

FORDELE

1 **Termisk isoleret cisternen** fremstillet af rustfrit stål (AISI 304). 2 **Arbejds åbning med ø 400 mm** og dæksel i rustfrit stål. 3 **CIP-vaske hoved og tilbehør.** 4 **Omrøring er mulig,** når cisternen er sat i elnettet. 5 **Kølevand tilslutninger.**



EQUIPMENT > AUSRÜSTUNG > Udstyr

INDUSTRY INDUSTRIE INDUSTRI



EN

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

DE

Abbildung eines Produktionsbereichs: Ausgestattet mit der Ausrüstung von Plevnik. Tradicijski sirevi, Čakovec, Croatia (HR)

DK

Foto af en del af produktionen: udstyret med Plevnik udstyr. Tradicijski sirevi, Čakovec, Kroatien (HR)



Dairy products
Milchprodukte
Mejeriprodukter

Food
Nahrungsmittel
Mad

Chemo-pharmacy
Chemie und Pharmazie
Chemo-apotek

Other industrial production
Andere industrielle Produktionen
Anden industriproduktion

EN

DE

DK

| PROCESSING |
|----------------------|
| Pasteurized milk |
| Yogurt |
| Cheeses |
| Other dairy products |

| VERARBEITUNG |
|----------------------|
| Pasteurisierte Milch |
| Joghurt |
| Käse |
| Andere Milchprodukte |

| BEHANDLING |
|-----------------------|
| Pasteuriseret mælk |
| Yoghurt |
| Oste |
| Andre mejeriprodukter |

| |
|-------------------|
| Creams and sauces |
| Ketchup |
| Chocolate |
| Marmelada |
| Pudding |
| Baking |

| |
|----------------|
| Sahne und Soße |
| Ketchup |
| Schokolade |
| Marmelada |
| Pudding |
| Backen |

| |
|------------------|
| Cremer og saucer |
| Ketchup |
| Chokolade |
| Marmelade |
| Budding |
| Bagning |

| |
|-------------------|
| Diverse use |
| Sun screen lotion |
| Colours |
| ... |

| |
|---------------------|
| Vielfältig benutzen |
| Sonnenschutz-lotion |
| Farben |
| ... |

| |
|----------------------|
| Forskelligartet brug |
| Solcreme |
| Farver |
| ... |

SKH/SCH1000-5000

Cheese vats and cisterns | Käsefertiger und Zisternen | Oste beholdere og-cisterner



VATS / KÄSEFERTIGER / KAR

CISTERNES / ZISTERNEN / CISTERNER



Recording of the processes
Aufzeichnung des Prozesses
Registrering af processen



Stirring shovels
Rührschaufeln
Omrøring af skovle
>3000 l



Cheese harps
Käseharfen
Oste harpe



Working platform
Arbeitsbühne
Arbejdsplatform



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.

DE

VORTEILE

- 1 Automatisch gesteuerte thermische Prozesse bieten eine zuverlässige, kontrollierte und wiederholbare Verarbeitung.
- 2 Harfen mit scharfen Klingen sorgen für präzises Schneiden, was die Qualität des Endprodukts verbessert (weniger Käsestaub und mehr Käse).
- 3 Die Funktionalität des Geräts kann erweitert werden: polierter Innenraum - leichtere Reinigung, Arbeitsbühne - einfachere ergonomische Arbeit usw.
- 4 Bis zu 10% geringerer Energieverbrauch dank eines gut isolierten Behälters und einer lasergeschweißten Beschichtung, die einen effizienten Energieaustausch ermöglicht.
- 5 Das SCH-Zisternenmodell ermöglicht eine effiziente und einfache standardisierte CIP-Reinigung.
- 6 Intelligente MC-Controller ermöglichen eine komplett kontrollierte, automatisierte und dokumentierte Verarbeitung.

DK

FORDELE

- 1 Automatisk styrede termiske processer giver pålidelig, kontrolleret og repeterbar behandling.
- 2 Harps med skarpe vinger sikrer et præcist snit, der forbedrer kvaliteten af det endelige produkt (mindre oste støv og mere ost).
- 3 Mulighed for at udvide funktionaliteten af enheden: poleret interør - lettere rengøring, arbejdsplatform - enklere ergonomisk arbejde osv.
- 4 Op til 10% mindre energiforbrug takket være en velisoleret container og en laser svejset frakke muliggør en effektiv energiudveksling.
- 5 SCH cisternen-modellen muliggør effektiv og nem standardiseret CIP-rensning.
- 6 Smart MC-controllere muliggør en fuldstændig kontrolleret, automatiseret og dokumenteret behandling.

SKH/SCH-20500-5000

Cheese vats and cisterns | Käsefertiger und Zisternen | Oste beholdere og-cisterner

WEB / WEB / WEB



Better efficiency. 2-4% more cheese.
Höhere Effizienz. 2-4% mehr Käse
Bedre effektivitet. 2-4% mere ost.

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.

DE
VORTEILE

- 1 Die Form des Käsefertigers und die Schneidmethode für die Käsemasse mit zwei Schneideinrichtungen sorgen für einen 2-4% höheren Käseertrag aus derselben Menge an Milch.
- 2 Geringere Investitionskosten und Platzersparung in einer Dimension.
- 3 Die Konstruktion des Käsefertigers mit zwei konischen Böden und zwei Abflüssen erleichtert die Entleerung und spart bis zu 50% der zur Entleerung benötigten Zeit (bis zu 3000 l).
- 4 Je nach Bedarf können Sie für jedes einzelne Volumen zwischen einer offenen (SKH) und geschlossenen (SCH) Ausführung des Käsefertigers wählen.
- 5 Intelligente MC-Controller ermöglichen eine komplett kontrollierte, automatisierte und dokumentierte Verarbeitung.

DK
FORDELE

- 1 Formen og ostemassen med to skæreenheder giver et 2-4% større oste udbytte fra den samme mængde mælk.
- 2 Lavere investeringsomkostninger og spare plads i én dimension.
- 3 Design med to koniske bunde og to afløb letter tømning og sparer op til 50% af tiden til tømning (op til 3000 l).
- 4 Afhængigt af dine behov, kan du vælge mellem åben (SKH) og lukket (SCH) ost moms udførelse for hver eneste volumen.
- 5 Smart MC-controllere muliggør en fuldstændig kontrolleret, automatiseret og dokumenteret behandling.

PRP-R70-290KG

Prepress | Vorpresse | Prepress

A three-in-one device.
Ein 'Drei-in-einem'-Gerät.
En tre-i-en-enhed.



Draining table
Abtropftisch
Tømning af bord

Prepress
Vorpresse
Prepress

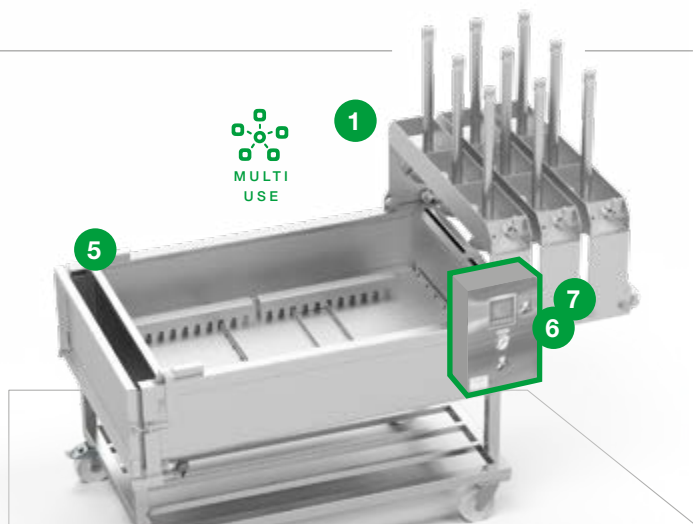
Press
Presse
Tryk

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.

DE
VORTEILE

- 1 Mehrzweckgerät zum Abtropfen 2, Vorpresen 3 und Pressen 4 von Käsemasse.
- 5 Bewegliche Abtropfgitter können an unterschiedliche Käsemassenmengen angepasst werden.
- 6 Automatisch gesteuerte Prozesse (Druck und Zeit) des Vorpresens und Pressens sorgen für eine zuverlässige, kontrollierte und wiederholbare Verarbeitung.
- 7 Prozesse werden automatisiert und entsprechend den von Ihnen festgelegten Programmen ausgeführt.



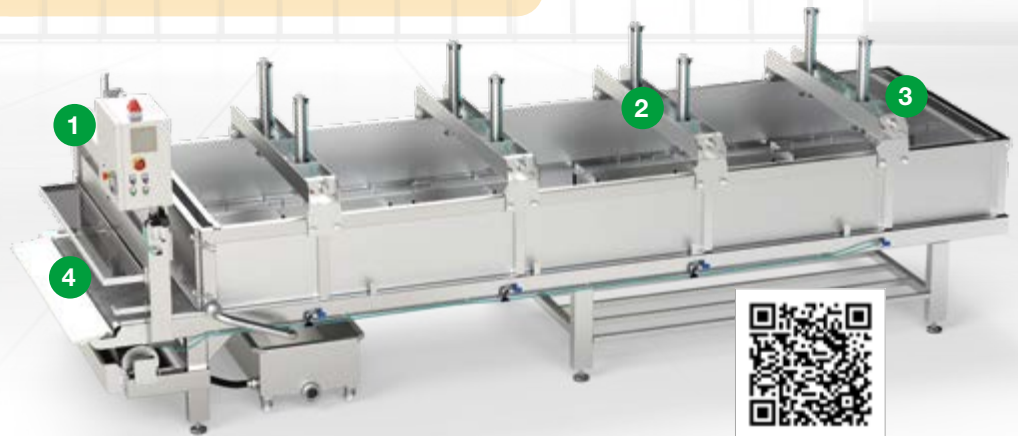
DK
FORDELE

- 1 Multipurpose enhed til dræning 2, prepress 3 og presning 4 af ostemasse.
- 5 Flytbare afløbs gitter kan tilpasses forskellige ostemasse mængder.
- 6 Automatisk styrede processer (tryk og tid) af prepress og presning giver pålidelig, kontrolleret og gentagelig behandling.
- 7 Processerne er automatiserede og kører i henhold til de programmer, du angiver.

PRP-RT200-1000KG

Prepress | Vorpresse | Prepress

For larger quantities.
Für größere Mengen.
For større mængder.



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**.

DE

VORTEILE

1 Vorpresse mit einem **Abtropfband, beweglichen Brücken** und **Schneidmessern** an der Vorderseite des Behälters. 2 Die beweglichen Brücken ermöglichen **unterschiedliche Anordnungen der Brücken** entlang des Tisches, **abhängig von der zu verarbeitenden Käsemasse**. 3 Einfache manuelle Regelung des Vorpressens mit **beweglichen Brücken**. 4 **Das Abtropfband** ermöglicht das Schneiden der Käsemasse und die Beförderung von Käseblöcken, was einen **schnelleren und produktiveren Arbeitsablauf** fördert.

DK

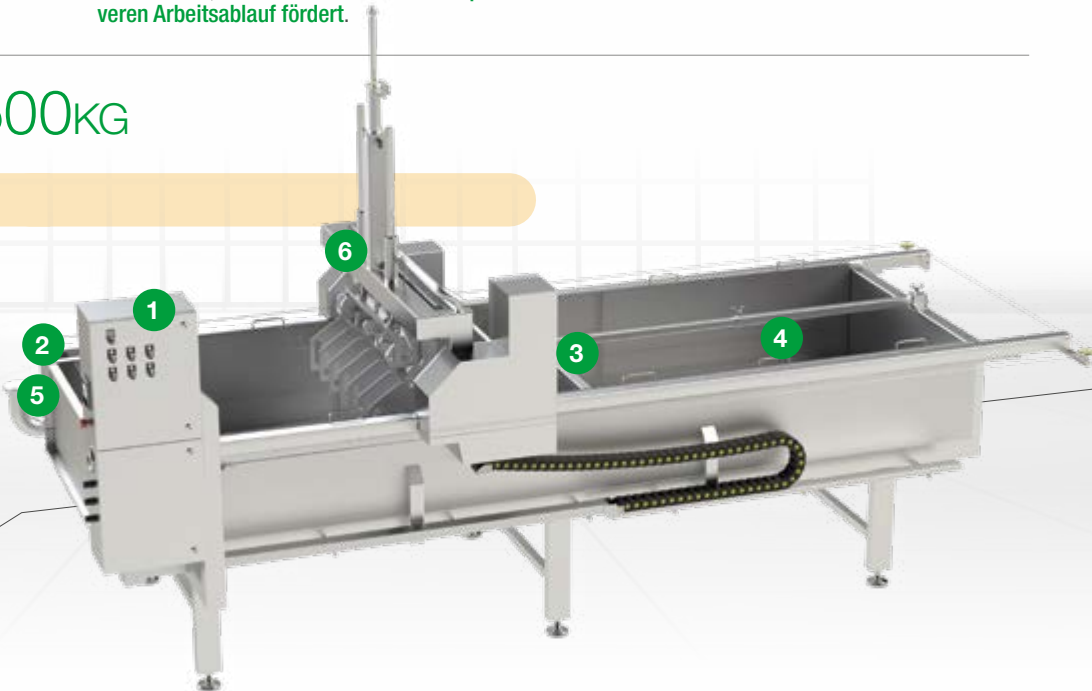
FORDELE

1 Fortryk med et dræn **transport bælte, bevægelige broer** og **skære knive** foran på fartøjet. 2 Bevægelige broer muliggør **forskellige arrangementer af broer** langs bordet, **afhængigt af den forarbejdede mængde ostemasse**. 3 Enkel manuel regulering af prepress med **bevægelige broer**. 4 **Transport bælte** muliggør skæring af ostemasse og transport af oste blokke, som muliggør en **hurtigere og mere produktiv arbejdsgang**.

PRP-AP100-500KG

Prepress | Vorpresse | Prepress

Complete automation.
Vollständige Automatisierung.
Fuld automatisering.



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**.

DE

VORTEILE

1 **Automatisierte, benutzerfreundliche Vorpresse** mit einstellbaren Programmen **zum automatisierten Pressen und Schneiden**. 2 Es wird nur eine Person benötigt, um die Maschine zu bedienen. 3 Mit dem **beweglichen Abtropfgitter** können Sie die Höhe der Käsemasse **einstellen, je nach Bedarf und Käsetyp**. 4 Stellen Sie das segmentierte Vorpressen der Käsemasse ein (Zeit und Menge). 5 **Organisierte Sammlung der Molke**. 6 **Eine Schneid- und Pressbrücke mit scharfen Klingen** ermöglicht ein präzises Schneiden der Käsemasse und die Beförderung der Käseblöcke zum Ausgangspunkt des Tisches, was einen **schnelleren und produktiveren Arbeitsablauf** fördert.

DK

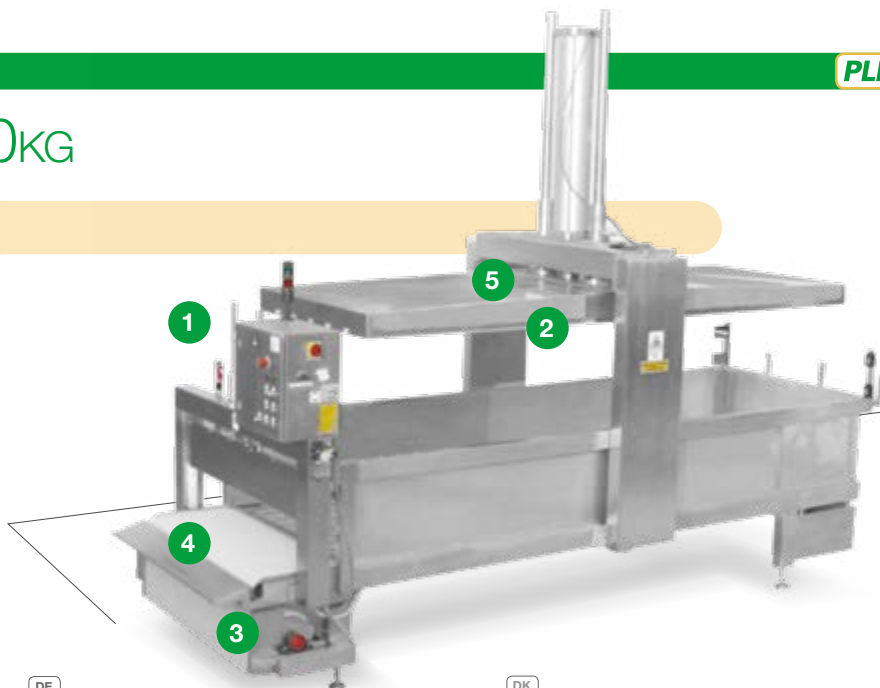
FORDELE

1 **Automatiseret, brugervenlig front Press** med justerbar **automatiseret presning og skæring programmer**. 2 Der skal kun bruges én person til at betjene maskinen. 3 Med den **bevægelige dræn gitter**, kan du justere højden af ostemassen, **afhængigt af dit behov og type ost**. 4 Indstil den segmenterede presning af ostemassen (tid og mængde). 5 **Organiseret samling af Valle**. 6 **En klippe- og pressbro med skarpe klinger** giver mulighed for præcis skæring af ostemassen og transport af oste blokke til udgangspunktet for bordet, hvilket fremmer en **hurtigere og mere produktiv arbejdsgang**.

PRP-AT200-1000KG

Prepress | Vorpresse | Prepress

For multiple batches per day.
Für mehrere Chargen pro Tag.
For flere batches pr. dag.



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.

DE
VORTEILE

- 1 Automatisierte, benutzerfreundliche Vorpresse für die Verarbeitung größerer Chargen pro Tag (2.000-10.000 l).
- 2 Simultanes Pressen der gesamten Käsemasse in einen einheitlichen Käseblock.
- 3 Organisierte Sammlung der Molke.
- 4 Die automatische Bewegung des Abtropfbands ermöglicht ein präzises Schneiden der Käsemasse und die Beförderung der Käseblöcke zum Ausgangspunkt der Vorpresse, was einen schnelleren und produktiveren Arbeitsablauf fördert.
- 5 Unterstützt die CIP-Reinigung.

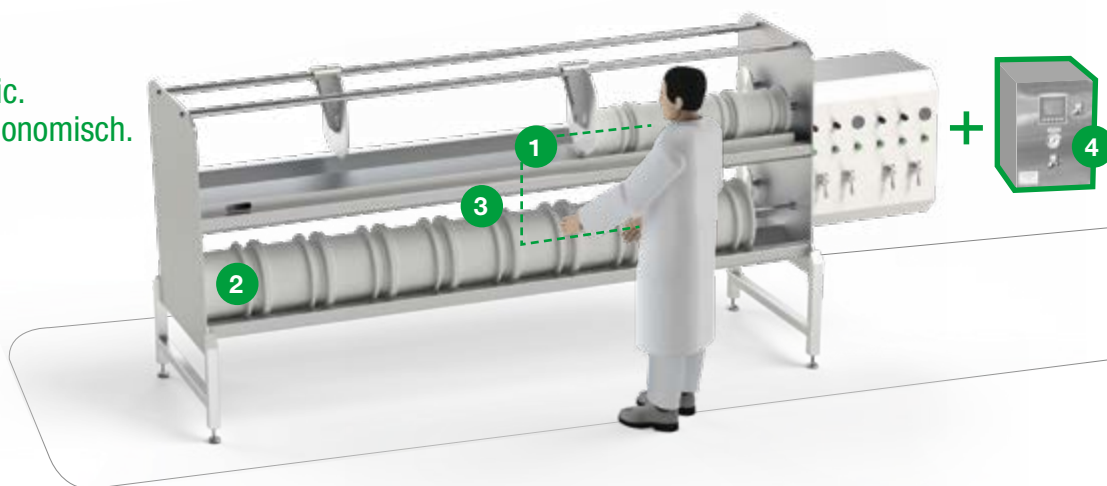
DK
FORDELE

- 1 Automatiseret, brugervenlig prepress til behandling af større batcher pr. dag (2000-10000 l).
- 2 Samtidig presning af hele ostemassen i en ensartet blok.
- 3 Organiseret indsamling af Valle.
- 4 Automatisk bevægelse af transport bæltet muliggør præcis skæring af ostemassen og transport af oste blokke til prepress udgangspunktet, hvilket muliggør en hurtigere og mere produktiv arbejdsgang.
- 5 Understøtter CIP-rensning.

PPS-H

Horizontal cheese presses | Horizontale Käsepressen | Vandrette oste presser

Equal pressure. Ergonomic.
Gleichmäßiger Druck. Ergonomisch.
Lige tryk. Ergonomisk.



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.

DE
VORTEILE

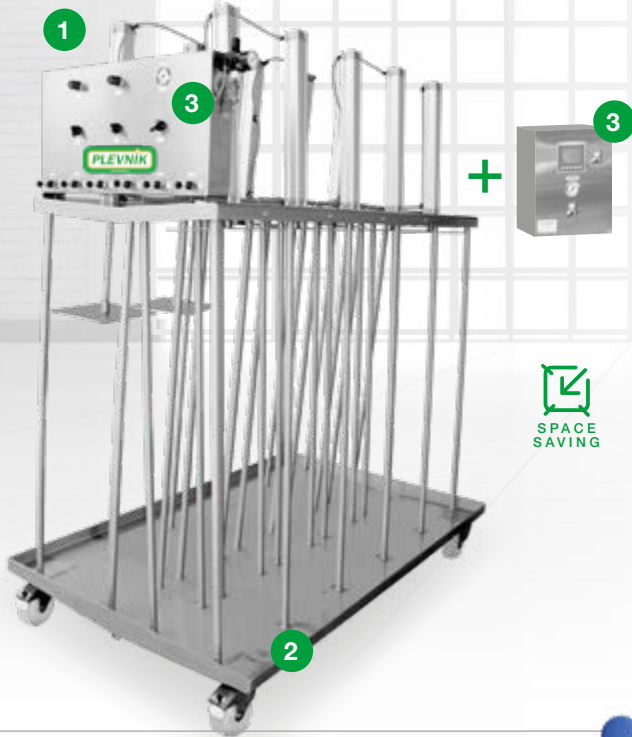
- 1 Die ergonomische Konstruktion erleichtert das Aufladen und die Entnahme der Käseformen auf die/von der Presse.
- 2 Die horizontale Ausrichtung sorgt für einen gleichmäßigen Druck für alle Käse innerhalb einer Reihe, was ein Höchstmaß an Käsequalität garantiert.
- 3 Einfaches Umdrehen der Käseformen ohne unnötigen Aufwand.
- 4 Automatisch gesteuerte Prozesse (Druck und Zeit) sorgen für ein zuverlässiges, kontrolliertes und wiederholbares Pressen.

DK
FORDELE

- 1 Ergonomisk design letter lastning/losning af osteforme til/fra pressen.
- 2 Horizontal orientering muliggør lige Tryk for alle oste i træk, hvilket sikrer den højeste kvalitet af ost.
- 3 Nem drejning af osteforme uden unødigt anstrengelse.
- 4 Automatisk styrede processer (tryk og tid) giver pålidelig, kontrolleret og gentagelig presning.

PPS-A4-20

Vertical cheese presses | Vertikale Käsepressen | Lodrette oste presser



(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**.

(DE)

VORTEILE

- 1 **Vertikale Pressen** für das Pressen von 50-240 kg Käsemasse.
- 2 Ihre Konstruktion garantiert eine **optimale Raumnutzung** und das Untergestell auf Rädern ermöglicht ein **leichtes Verschieben**.
- 3 **Automatisch gesteuerte Prozesse** (Druck und Zeit) sorgen für ein **zuverlässiges, kontrolliertes und wiederholbares Pressen**.

(DK)

FORDELE

- 1 **Tryk lodret** for at trykke 50-240 kg ostemasse.
- 2 Dens design sikrer en **optimal udnyttelse** af rummet, og dens støtte på hjul sikrer nem at **bevæge sig rundt**.
- 3 **Automatisk styrede processer** (tryk og tid) giver **pålidelig, kontrolleret og gentagelig** presning.

PP250-3000l/h

Flow pasteurizer
Plattenpasteur (Kurzzeiterhitzer)
Optag Pasteur (kortvarigt varmelegeme)

Best way of pasteurisation.
Die beste Art der Pasteurisierung.
Den bedste form for pasteurisering.



(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**.

(DE)

VORTEILE

- 1 **Bis zu 12-mal geringerer Energieverbrauch** für die Pasteurisierung von Trinkmilch und 2-3-mal weniger Energie für die Käse-/Joghurtherstellung.
- 2 **Wärmebehandlung von Milch bei benutzerdefinierter Temperatur**.
- 3 **Zeitsparend, da keine zusätzliche Erhitzung oder Kühlung** für die Prozesse nötig ist.
- 4 **Automatische CIP-Reinigung**.
- 5 **Einfache und logische Verwaltung der Prozesse** über einen PLC-Controller und **die kontinuierliche Protokollierung der Hauptparameter**.

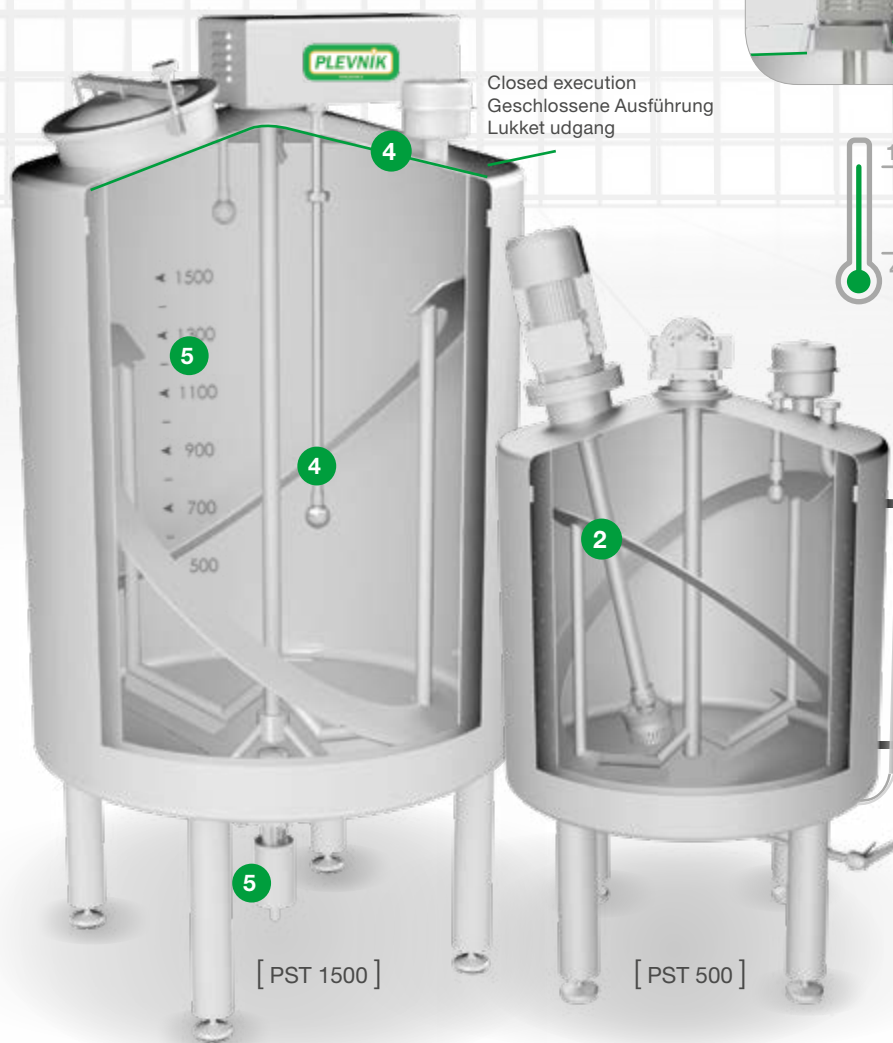
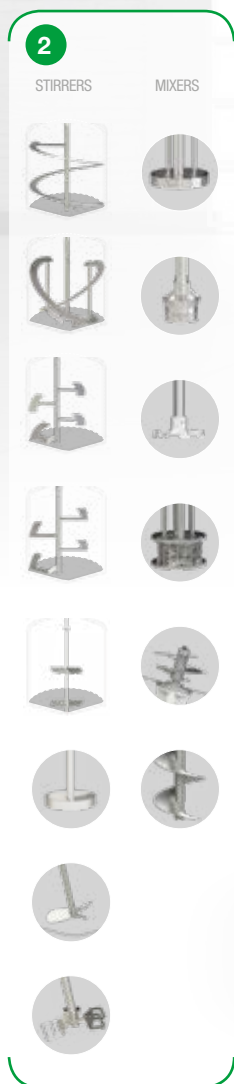
(DK)

FORDELE

- 1 **Op til 12 gange lavere energiforbrug** til pasteurisering af konsummælk og 2-3 gange mindre energi til ost/yoghurt produktion.
- 2 **Varmebehandling af mælk ved en brugerdefineret temperatur**.
- 3 **Tidsbesparelse, da der ikke kræves yderligere opvarmning eller køling** for processerne.
- 4 **Automatisk CIP-rensning**.
- 5 **Enkel og logisk styring af processer** via en PLC-controller og **kontinuerlig logføring af de vigtigste parametre**.

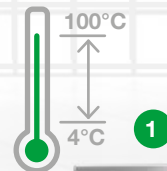
PST250-3000

Process stirring tanks | Prozess Rührbehälter | Behandl omrørings beholdere



Open execution
Ausführung öffnen
Åben udførelse

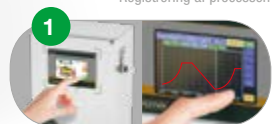
Closed execution
Geschlossene Ausführung
Lukket udgang



Produce with ease!

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

Recording of the processes
Aufzeichnung des Prozesses
Registrering af processen



Brochure / Broschüre / Broshyre

WEB / WEB / WEB

Heating options:
Heizung
Möglichkeiten:
Varme mulighed:



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.

DE

VORTEILE

- 1 Automatisiertes Universalgerät für die Wärmebehandlung und das Anrühren verschiedener Produkte.
- 2 Eine große Auswahl an Rührern maßgeschneidert für Ihr Endprodukt (Anrühren von Produkten mit einer Viskosität von bis zu 50.000 cPs).
- 3 Eine offene Ausführung mit zweiteiliger Abdeckung ermöglicht eine einfache Dosierung und besseren Zugriff auf den Innenraum des Gefäßes (auf das Produkt).
- 4 Die geschlossene Ausführung ermöglicht eine effiziente und einfache standardisierte CIP-Reinigung.
- 5 Eine breite Palette an optionaler Ausstattung, die Ihren Prozess automatisiert und auf eine höhere Ebene hebt: Controller, Sitzventil, Injektionstrichter, Volumensensoren usw.

DK

FORDELE

- 1 Automatiseret Universal anordning til termisk behandling og omrøring af forskellige produkter.
- 2 Et bredt udvalg af omrørere, der er skræddersyet til dit endelige produkt (rør af produkter med viskositet op til 50.000 cPs).
- 3 Åben udførelse med en to-delt dæksel giver nem dosering og bedre adgang til indersiden af beholderen (til produktet).
- 4 Lukket udførelse muliggør effektiv og nem standardiseret CIP-rensning.
- 5 En bred vifte af ekstraudstyr, som automatiserer din proces og hæve den til et højere niveau: kontrollere, sædeventil, injektor tragt, volumen sensor osv.

SHL20-1000

Ice bank with cooling unit
Eisbank mit Kühleinheit
Ice bank med køleenhed



SHL 40-1000



SHL 20-80



EN
BENEFITS

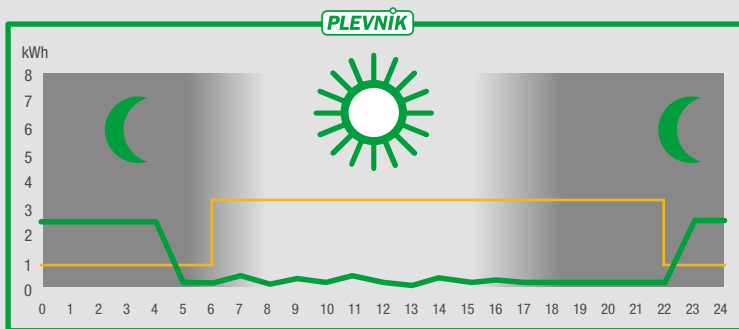
- 1 Accumulation of energy during the night, when the price of electricity is the lowest. Lesser load on the electric system during the day.
- 2 Supplying multiple systems at the same time (cooling of storage tanks, processed product, ripening room/cold store, etc.).
- 3 Ensuring a constant temperature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

DE
VORTEILE

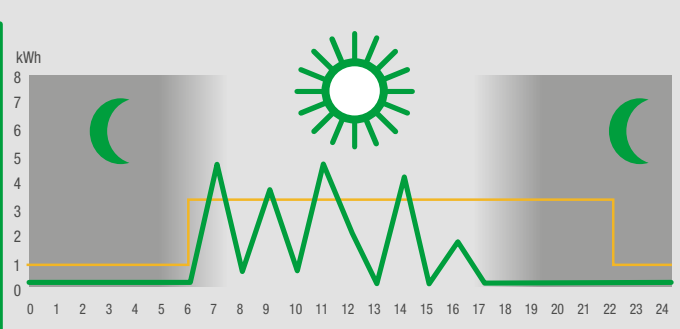
- 1 Energieakkumulation zur Nachtzeit, wenn der Strompreis am geringsten ist. Geringere Belastung des elektrischen Systems über den Tag.
- 2 Versorgung mehrerer Systeme zugleich (Kühlung der Lagertanks, verarbeitetes Produkt, Reiferaum/ Kühlraum usw.).
- 3 Aufrechterhaltung einer konstanten Temperatur für die gesamte Kapazität (Verarbeitung), bis die Energie komplett verbraucht ist.
- 4 Energierückgewinnung.

DK
FORDELE

- 1 Akkumulering af energi i løbet af natten, når prisen på elektricitet er den laveste. Mindre belastning på det elektriske system i løbet af dagen.
- 2 levering af flere systemer på samme tid (køling af lagertanke, forarbejdet produkt, modnings værelse/kølelager osv.).
- 3 Sikring af en konstant temperatur for hele kapaciteten (forarbejdning), indtil energien er helt opbrugt.
- 4 Energigenvinding.



Energy consumption with the PLEVNIK SHL ice bank (simulation)
Energieverbrauch mit der Eisbank PLEVNIK SHL (Simulation)
Energiforbrug med PLEVNIK SHL Ice Bank (simulering)



Energy consumption with a conventional cooling system (simulation)
Energieverbrauch mit einem konventionellen Kühlsystem (Simulation)
Energiforbrug med et konventionelt kølesystem (simulering)

— Electrical power / Elektrische leistung / Elektrisk strøm

— Price of electricity / Strompreis / Prisen på elektricitet

ST1000-20000

Storage tanks
Lagertank
Opbevaringstank



D4000-6000

Duplicator
Duplikator
Duplikator



CIP

CIP Cleaning
CIP-Reinigung
CIP-rengøring



**Other dairy support equipment
Andere Molkereizusatzs r stung
Andet støtte udstyr til mejeriprodukter**

**Basket for salting vat + salting vat
Korb für die Salzwanne
Kurv til saltning + saltning af ost**



**SLB - Schulenburg vessel
SLB - Schulenburg-Behälter
SLB - Schulenburg skib**



**Separator
Separator
Separator**



**Pumps
Pumpen
Pumper**



**Filling machines
Abf llmaschinen
P fyllningsmaskiner**



**Cheese cutting device
K seteiler
Oste skæring enhed**



**Cheese washing device
Käsewäscher
Oste vaske anordning**



**Cheese tables
K setische
Oste borde**



**Sinks for cleaning
Sp lbecken zur Reinigung der Ausrüstung
Vaske til rengøringsudstyr**

Moulds | Gie formen | Forme



Other ... | Sonstiges ... | Andre...





SCM3000



SKH3000



2xSKH205000



PRP-AP500

2xSKH205000



micro

BREWERY Brauerei Bryggeri

EQUIPMENT > AUSRÜSTUNG > Udstyr

EN

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

DE

Arnoud von DAVO Bieren bei der Arbeit mit der Plevnik-Brauereiausrüstung. Holland.

DK

Arnoud fra DAVO Bieren på arbejde med Plevnik bryggeri udstyr. Nederlandene.



DAVO



BHM31000-3000

Brewing blocks
Braublöcke
Brygning blokke



BHM41000-3000

Brewing blocks
Braublöcke
Brygning blokke



BHW500-1000

Brewing blocks
Braublöcke
Brygning blokke



BH100-250

Brewing blocks
Braublöcke
Brygning blokke



BC500-4000

Brewing cisterns
Braubzisternen
Brygning cisterner



LC500-4000

Lauter cistern for beer filtering
Lauterzisterne für die Bierfilterung
Lauter cisterner



BK100-1500

Brewing kettles
Brauessel
Brygning kedler



LT100-1500

Lauter tank for beer filtering
Lautertank für die Bierfilterung
Lauter tanke



FT(P)500-6000

Fermentation and maturation tanks CCT
Gär- und Reifetanks CCT
Fermenterings-og modningstanke CCT



MT500-6000

Maturation tank BBT
Lagertank BBT
Modningstanke 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 / Vertreter / Repræsentant:

Overby Export Consulting
Broholmvej 92 | DK-4220 Korsør
+45 20 59 51 16
tov@overbyexportconsulting.com
www.overbyexportconsulting.com