

Skabt til at skabe  
ekstraordinære  
mejeriprodukter



# PASTEURIZERS

## P50-1250l



Tilføje værdi til mælk.

# Pasteurizers

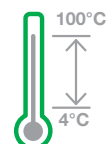
## P50-1250

State-of-the-art pasteurizers.

**PLEVNIK**

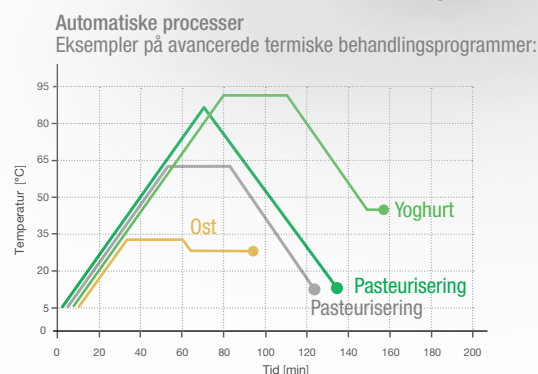
Tilføje værdi til mælk.

Plevnik-enheder til moderne og succesfulde mælkeforarbejdningsvirksomheder



Pasteurizers anvendes til termisk behandling af mælk til mejeriprodukter ved temperaturer mellem 4 °C og 100 °C:

**PASTEURISERET MÆLK, YOGHURT, OST, RICOTTA, OSTEMASSE, OSV.**



## FORDELE

- 1 Energieffektivitet
- 2 Alsidig og effektiv omrøring
- 3 Automatiseret behandling
- 4 Nem kontrol og rengøring
- 5 Udvidelse af enhedens funktionalitet

Plevnik produkter – i tjenesten af brugeren



Alle vores enheder er bruger-og miljøvenlige samt energibesparende. De er designet og fremstillet til langvarig brug.

## Fordele for dig

Tilføje værdi til mælk.

PLEVNIK

### 1 ENERGIEFFEKTIVITET

Mellem 10% og 30% lavere energiforbrug takket være en effektiv energiudveksling, som er muligt med 1 af et velisoleret fartøj (med tre frakker), 2 lasersvejsede udvekslingsflader og omhyggeligt udvalgte materialer. • 3 Vandpumpen letter en bedre varmeudveksling, som fremskynder varme-og afkølingsprocesser og dermed sparer energi og penge.



### 2 ALSIDIG OG EFFEKTIV OMRØRING

Pasteurizers kan udstyres med forskellige omrørere, som du kan lave forskellige produkter.

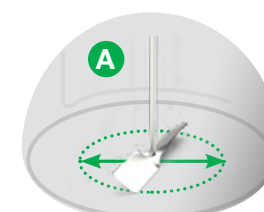
A Den mest grundlæggende omrøring kan ske med den grundlæggende propel omrører.

B Den større 75% propel omrører (75% af fartøjs diameteren) er mere effektiv.

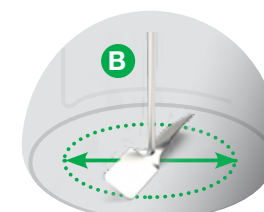
C Formen på den nye professionelle omrører til yoghurt, ost og mælk giver mulighed for effektiv, men skånsom omrøring for et homisk produkt. Omrører er lavet af omrørings skovle på et eller to (aftagelige) niveauer. D Omrøring af rive: Udvid omrørings funktionaliteten med en valgfri aftagelig del på øverste niveau. Rake vækker hurtigt endnu forsigtigt, ikke påvirker produktets struktur.

E Vi har udviklet en særlig yoghurt omrører til yoghurt produktion. F Ved højere temperaturer og højere viskositet er der behov for en omrører, der kan skrabe væggene og bunden. Skrabe omrører, forhindrer produktet i at holde sig til de pasteurizer vægge (ris Pudding, budding, marmelade, chokolade, etc.).

Basic propel omrører



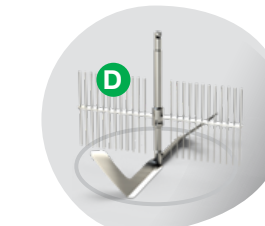
Større 75% propel omrører



Professionel omrører til yoghurt, ost og mælk



Professionel omrører til yoghurt, ost og mælk – omrøring af rive



Yoghurt omrører



Skrabe omrører



### 3 AUTOMATISEREDE BEHANDLINGSPROCEDURER

Praktisk og nem administration ved hjælp af smarte controllere, der styrer processerne og gør arbejdsdagen mere effektiv og organiseret • Spare tid og penge med start og nedlukning forsinkelse af processer. Sæt dem på en sådan måde, at mælken i morgen er termisk klar til ostefremstilling.

• Mulighed for at registrere og dokumentere alle aktive procesparametre (temperatur, omrøring osv.).



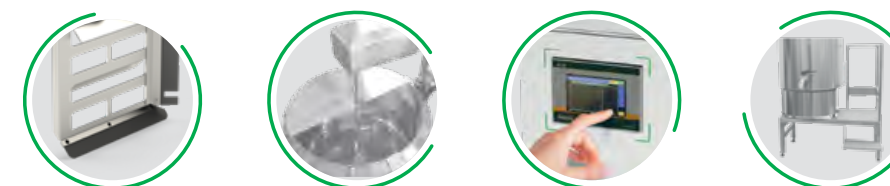
### 4 NEM KONTROL OG RENGØRING

Nemt og hurtigt styre Plevnik pasteurisator. På grund af det veludformede design af Plevnik-enheder, herunder controllere og omrørere, er deres håndtering let, og arbejdet bliver hurtigere og mere effektivt. Du kan starte alle processer (omrøring, termisk behandling osv.) ved blot at trykke på en knap. G Rengøring er hurtigere og lettere på grund af den særlige overfladebehandling – 2R polsk (forhindrer klæbning på fartøjets vægge).



### 5 UDVID ENHEDENS FUNKTIONALITET

Muligheden for at udvide funktionaliteten af enheden: for en bredere vifte af endelige mejeriprodukter (ost, ostemasse, ricotta, budding, etc.), og den mest moderne, nemmeste, mest effektive og mere ergonomisk arbejde, osv.



Læs mere om opgraderingsmulighederne på side 6.

BASIC+  
P50-650l

Energieffektivitet  
Automatisering



≤ 85°C

Entry-niveau pasteurisator med en simpel tre-coat konstruktion (vandbad), elvarme (EL), tilslutninger til køling med vand fra distributionsnettet og en propel omrører.

Automatisk temperaturregulering i henhold til det forudindstillede program.



LIGHT  
P50-1250l

Energieffektivitet  
Automatisering



≤ 90°C

Avanceret, ekstremt energieffektiv (vandpumpe) pasteurisator med en enkel, energi effektiv tre-coat konstruktion, som automatisk og effektivt vækker indholdet med en propel omrører. Placeret på en stabil støtte med en vippemekanisme.

Enkel temperaturregulering. Manuelle ventiler (HW, EL, EW)

ADVANCED+  
P100-1250l

Energieffektivitet  
Automatisering



≤ 90°C

Anbefalede!

Enkel automatisk temperatur forordning GPC 145.

PROFESSIONAL  
P100-1250l

Energieffektivitet  
Automatisering



≤ 100°C

Anbefalede!

En professionel, speciel og effektiv pasteurisator til de mest krævende brugere. Muliggør hurtigere opvarmning – har et lukket tryk system (højere temperaturer) og indirekte køling. Automatisk og effektiv omrøring af indholdet med en propel omrører. Placeret på en stabil støtte med en vippemekanisme. Rustfrit stål dæksel til beskyttelse af motoren.

Avanceret automatisk regulering MC 500 \* og overvågning af den indstillede temperatur.

PREMIUM  
P100-1250l

Energieffektivitet  
Automatisering



≤ 100°C

En avanceret MC 500 R automatisk controller med en optager. Når det bruges sammen med den professionelle omrører, hastighedsregulering og Power Selection modul, giver det en højere grad af fleksibilitet og en bred vifte af slutprodukter, hvilket gør det lettere at tilpasse sig markedets behov. Beskyttelsen af vitale elektriske dele sikrer en lang levetid og gør rengøringen lettere.

| P Pasteurizers                                                                                               | BASIC+   | LIGHT            | ADVANCED+    | PROFESSIONAL | PREMIUM      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------|--------------|--------------|--------------|
| STRØMKILDE:                                                                                                  | EL       | EL / HW / EW     | EL           | EL / HW / EW | EL / HW / EW |
| OPVARMNING OP TIL:                                                                                           | 90°C     | 85 / 100 / 100°C | 90°C         | 100°C        | 100°C        |
| K A R                                                                                                        |          |                  |              |              |              |
| Slidstærkt og pålideligt materiale – rustfrit stål                                                           | AISI 304 | AISI 304/316     | AISI 304/316 | AISI 304/316 | AISI 304/316 |
| Energibesparende konstruktion – laser svejset                                                                | /        | ●                | ●            | ●            | ●            |
| Hurtigere, nemmere udledning – større udløb                                                                  | ○        | ○                | ○            | ○            | ○            |
| Mere effektiv varmeudveksling – indirekte køling (pladevarmeveksler)                                         | /        | /EL ● HW ● EW    | /            | ●            | ●            |
| Lavere energiforbrug – vandpumpe                                                                             | /        | ●                | ●            | ●            | ●            |
| Energieffektiv køling – to-trins køling                                                                      | /        | /                | ○            | ○            | ○            |
| Mindre rengøring, tidsbesparende – 2R poleret fartøj interør                                                 | /        | ○                | ○            | ○            | ●            |
| O M R Ø R E R E                                                                                              |          |                  |              |              |              |
| Basis propel omrører                                                                                         | ●        | ●                | ●            | ●            | ●            |
| Større 75% propel omrører                                                                                    | ○        | ○                | ○            | ○            | ● > 500 l    |
| Professional omrører til yoghurt, ost og mælk                                                                | ○        | ○                | ○            | ○            | ● ≤ 500 l    |
| Professional omrører til yoghurt, ost og mælk – omrørings rive                                               | ○        | ○                | ○            | ○            | ○            |
| Yoghurt omrører                                                                                              | ○        | ○                | ○            | ○            | ○            |
| Skrabe omrører                                                                                               | ○        | ○                | ○            | ○            | ○            |
| En konsol til omrører og todelt Cover                                                                        | ○        | ○                | ○            | ○            | ○            |
| K O N T R O L L E R E                                                                                        |          |                  |              |              |              |
| Enkel temperaturregulering Eliwell                                                                           | /        | ●                | /            | /            | /            |
| Enkel automatisk temperaturregulering GPC 145                                                                | ●        | /                | ●            | ● ≤ 200 l    | /            |
| Avanceret automatisk temperaturregulering MC 500                                                             | /        | /                | ○            | ● ≥ 300 l    | ●            |
| Avanceret automatisk temperaturregulering med en optager - MC 500 R                                          | /        | /                | ○            | ○            | ●            |
| Proces optagelse – temperatur optager (forskellige muligheder)                                               | ○        | ○                | ○            | ○            | ○            |
| Omrøringshastighed og retnings regulering                                                                    | ○        | ○                | ○            | ●            | ●            |
| Energibesparelse ved små partier: elektrisk varmelegeme magt valg modul (fuld eller delvis opvarmning strøm) | ○        | ○                | ○            | ○            | ●            |
| I tilfælde af overspænding (lynnedslag) – et modul til drift uden en controller                              | ●        | /                | ●            | ●            | ●            |
| A N D E T U D S T Y R                                                                                        |          |                  |              |              |              |
| For nemmere håndtering og afladning – en stabil støtte med en vippemekanisme *                               | ○        | ●                | ●            | ●            | ●            |
| For nemmere at flytte – en støtte på hjul                                                                    | ○        | ○                | ○            | ○            | ○            |
| For lettere adgang og ergonomisk arbejde – en arbejdsplatform                                                | ○        | ○                | ○            | ○            | ○            |
| For lettere adgang og ergonomisk arbejde – en opløgende enhed                                                | /        | ○                | ○            | ○            | ○            |
| Beskyttelse af vandsystemet under keddel ≤ 300 l                                                             | /        | ○                | ○            | ○            | ●            |
| Større holdbarhed – et Kontrolpanel i rustfrit stål (standard med MC 500 og MC 500 R)                        | ○        | ○                | ○            | ● ≥ 300 l    | ●            |
| Omrører motorbeskyttelse – et dæksel af rustfrit stål                                                        | /        | ○                | ○            | ○            | ●            |
| Større holdbarhed – et Power kabinet i rustfrit stål                                                         | ○        | ○                | ○            | ●            | ●            |
| Mindre dimensioner til bygninger med smallere døre – dørtilpasning                                           | ○        | ○                | ○            | ○            | ○            |
| Lokale krav – en cover-og ventil positionssensor                                                             | ○        | ○                | ○            | ○            | ○            |
| ...                                                                                                          |          |                  |              |              |              |

\* mekanisk, fra 500 l, vippe mekanismen er med trykluft

● Inkluderet ○ Mulighed / Uunværlig

Opvarmning muligheder:

EL ... opvarmning ved hjælp af elektriske varmeapparater  
HW ... opvarmning ved hjælp af varmt vand fra en kedel ved hjælp af solenergi, varmepumpe, etc...  
EW ... kombineret opvarmning (varmt vand og elektriske varmeapparater)  
ST ... opvarmning med en indirekte damp efter anmodning

Krævet varmeeffekt til opvarmning 100 l

| ΔT – Temperaturændring | ΔT=30°C | ΔT=60°C | ΔT=90°C  |
|------------------------|---------|---------|----------|
| Nødvendige energi      | 3,7 kWh | 7 kWh   | 10,5 kWh |

\* MC 500 er standard fra 300 l og fremefter

## Moderne og nem kontrol af ost og mejeri processer

### MC 500



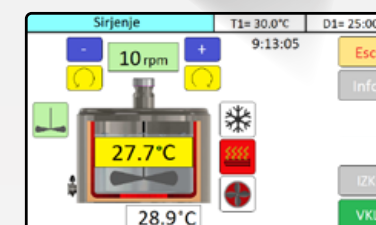
En state-of-the-art controller til procesautomatisering. Sæt dine unikke processer og sikre den stabile kvalitet af dine produkter.

### MC 500 R



MC 500 R med en integreret optager muliggør digital optagelse af alle parametre for aktive processer (temperatur, omrøring osv.).

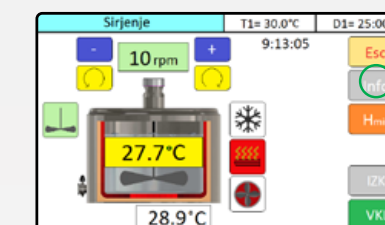
Anbefalede!



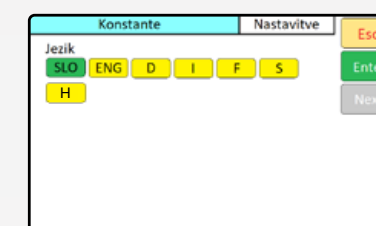
**Nem, brugervenlig betjening.**  
En stor 5" farveberøringsskærm med et glimrende overblik giver en fremragende brugeroplevelse.



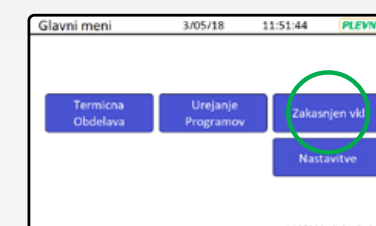
**Enestående fleksibilitet og klart overblik.**  
Det er muligt at vælge mellem **10 programmer**, som kan justeres, så de passer til dine teknologiske procedurer.



**Modul til valg af strøm til opvarmning.**  
Det giver et valg af strømstillinger, hvilket er særligt vigtigt ved behandling af forskellige mængder. (Ekstraudstyr).



**Taler dit sprog.**  
Understøtter 7 sprog, herunder engelsk.



**Energibesparende, sænker omkostningerne, sparer tid.** En start forsikelses funktion gør det muligt for mælken at køle af natten (når strømmen er billigere), og den termiske behandlingsproces kan planlægges til at starte automatisk på det ønskede tidspunkt.

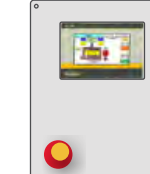
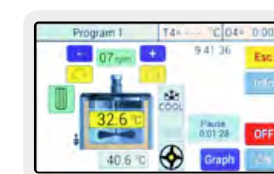
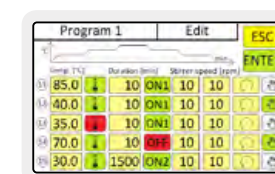


**Fuldt optagede processer – dokumenterer temperatur og processer.** (MC 500 R)

## AVANCEREDE PROGRAMMER FOR ERFARNE/PROFESSIONELLE BRUGERE

Tilpasses dine unikke opskrifter

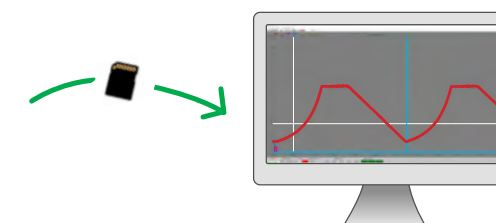
Tilpasningsdygtige programmer **understøtter op til 15 trin**. Understøt de grundlæggende indstillinger, såsom temperatur, tid, omrøring hastighed og retning, samt tænde for "blid", fase-kontrollerede, temperatur retention tilstand.



## THE MC 500 R - EN MODERNE TILGANG TIL PROCESKONTROL MED EN INTEGRERET OPTAGER

Proces optagelse

MC 500 R controlleren har en indbygget optager, som automatisk registrerer alle aktive processer, hvilket gør det lettere at styre dem samt tilbyde et overblik over afsluttede processer. Optagelser kan nemt overføres via et SD-kort til computeren, hvor du kan se og gemme dem med den dedikerede software.



### 75% propel omrører

Den større omrører sikrer en mere effektiv omrøring (cirkulær opstigning af indholdet).



Anbefalede!

### Professionel omrører til yoghurt, ost og mælk

En universel spiralformet omrører til effektiv og skånsom omrøring.



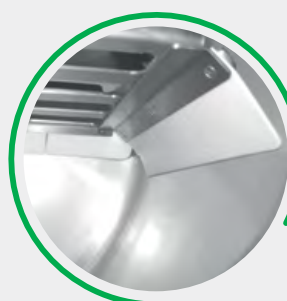
### Professionel omrører til yoghurt, ost og mælk – omrøring af rive

En aftagelig gitter modul, som forvandler yoghurt gære til en flydende en (flydende yoghurt).



### Yoghurt omrører

Specialiseret omrører til fremstilling af yoghurt (forsigtigt bryder op gære-yoghurt, flydende yoghurt).



### Skrabe omrører

Den glidende skrabe omrører sikrer en konstant og blid skrabet af de pasteuriserede vægge. Til fremstilling: budding, marmelade, chokolade og andre meget viskøse produkter.



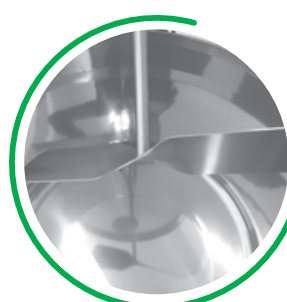
### En konsol til omrører og todelt Cover

For at få adgang til kar under forarbejdningen. Fartøjet er lukket med et todelt dæksel.



### Manuel Harp

Manuel Harpe med seks skarpe klinger. Skær ostemassen for forskellige produkter med kun et par nedskæringer.



### 2R poleret interiør

På grund af sin meget glatte overflade, indholdet ikke holde sig til væggene under forarbejdningen. Dette muliggør hurtig og nem rengøring.



### To-trins køling

Spar isvand (energi), fordi vand fra vandforsyningsnettet anvendes til køling ved højere temperaturer (100 – 40 °C) og isvand til køling mellem 40 °C og 4 °C.



### Beskyttelse af omrører motoren

Beskyttelse af omrører motoren (rustfrit stål) under drift og rengøring. Til beskyttelse af motoren og en lang levetid.



Anbefalede!

### Arbejdsplatform

Lettere adgang, højere udtag og nem afantering af ostemassen til dræn bordet. Sikker, effektiv og ergonomisk processtyring.



### Elevator løft af kar

Muliggør indstilling af den ergonomiske arbejds højde og gør derfor arbejdet (afledning, rengøring) lettere. Ideel løsning til faciliteter med et lavt loft.



### Beskyttelse omkring støtte

Beskytter kedel rørene mod snavs og gør det nemmere at rengøre hele kedlen. Sikrer en lang levetid på grund af beskyttelse af vandsystemet.

Særlige versioner

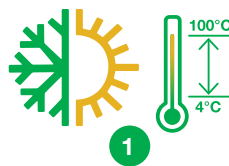
PLEVNIK P50-1250

Pasteurisator (Monoblock) – alt i en PH100

Køle/varme processer i én enhed



MULTI-USE



FORDELE

- 1 Universal, fleksibel, mobil, kompakt enhed PH kan anvendes som: pasteurisator, oste kedel, køletank og Fermenter, alle inden for en kvadratmeter.
- 2 Produkterne kan behandles termisk (opvarmet eller afkølet) i et temperaturområde mellem 4 °C og 100 °C. Varmesystemet består af elektriske varmeapparater og en energieffektiv varmepumpe.
- 3 Flere omrørere gør det muligt at fremstille forskellige slutprodukter, såsom: yoghurt, pasteuriseret mælk, ost, ostemasse, fløde, mozzarella, marmelade, saucer osv.
- 4 Den brugervenlige touchskærm-controller kan gemme op til 10 forskellige programmer.

Alt i én enhed.

Pasteurisator / oste kedel / køletank / fermenterings kar

Yoghurt, ost, ostemasse, marmelade, budding, chokolade, juice osv.



Pasteurisator med køle/varme enhed PH200-650

FORDELE

- 1 PH er en pasteurisator med en standalone 2 køling/varme enhed.
- 3 Mulighed for opvarmning med en varme-pumpe (op til 45 °C, hvor energiforbruget reduceres med 70%).
- 4 Ekstremt effektiv luftkøling op til 40 °C (COP 35).
- 5 Køling ned til 4 °C, når det er nødvendigt. Det eneste, der kræves, er en stikkontakt.
- 6 Køling versioner: luft-luft, luft-vand, vand-vand;
- 7 På anmodning: køle/varme enhed med en opgradering til tilslutning af op til 3 forbrugere \* (anordninger).



Køle/varme enhed



ENERGI-BESPARENDE TEKNOLOGI

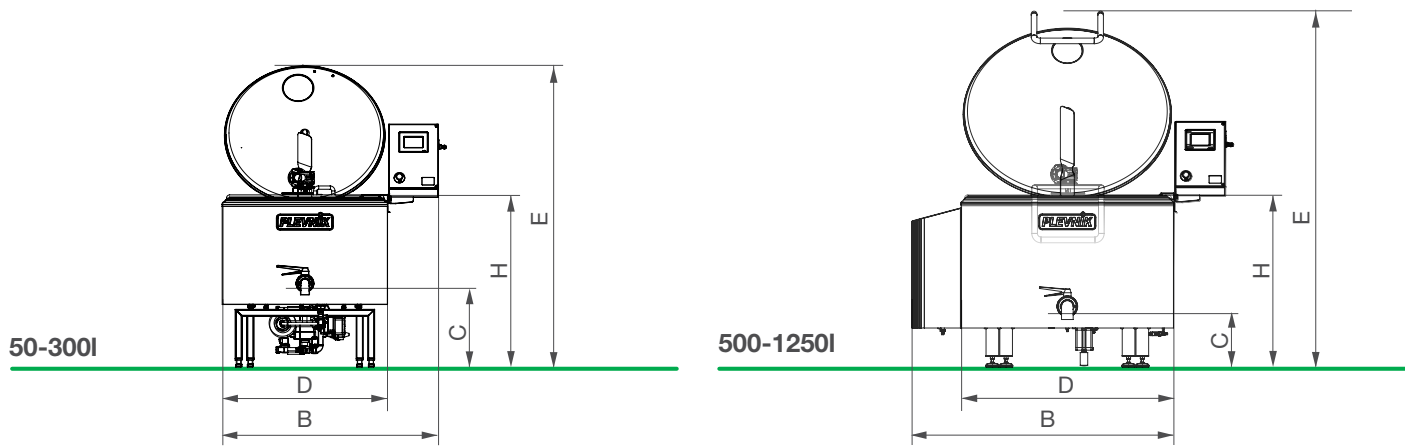
Lavt energiforbrug, intet spildevand, præcis temperaturregulering

\* De tre enheder virker ikke samtidigt, de arbejder individuelt.

Tekniske oplysninger

Tilføje værdi til mælk

PLEVNIK



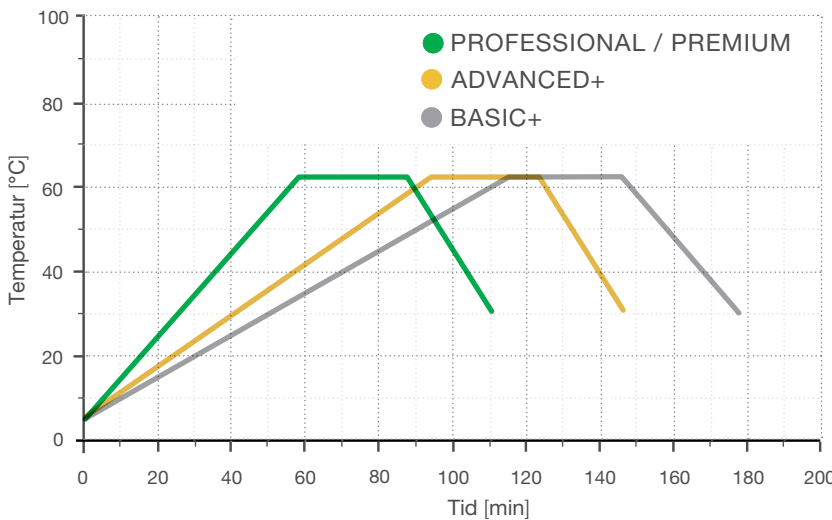
| Type   | Varmeeffekt (kW)               |                                |                                |                                | Dimensioner (mm) |      |     |      |      | Køling vand tilslutninger | Varmtvands tilslutninger | Vægt (kg) | Udløb |
|--------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------|------|-----|------|------|---------------------------|--------------------------|-----------|-------|
|        | Light                          | Basic+ Advanced+               | Professional / Premium         |                                |                  |      |     |      |      |                           |                          |           |       |
|        | Elektriske varmeapparater til: | Elektriske varmeapparater til: | Elektriske varmeapparater til: | Elektriske varmeapparater til: | D                | H    | C*  | B    | E    |                           |                          |           |       |
|        | EL / EW                        | EL                             | EL / EW                        | HW / EW                        |                  |      |     |      |      |                           |                          |           |       |
| P 50   | 4 / -                          | 4 / 4                          | 6 / -                          | -                              | Ø520             | 930  | 575 | 660  | 1470 | 1/2"                      | 3/4"                     | 90        | DN50  |
| P 100  | 6 / 6                          | 6 / 6                          | 9 / 6                          | 35                             | Ø720             | 930  | 575 | 660  | 1470 | 1/2"                      | 3/4"                     | 125       | DN50  |
| P 200  | 10 / 10                        | 12 / 12                        | 18 / 12                        | 35                             | Ø820             | 1010 | 475 | 980  | 1700 | 1/2"                      | 1"                       | 170       | DN50  |
| P 300  | 12 / 12                        | 15 / 15                        | 20 (24) / 15                   | 35                             | Ø1000            | 1010 | 475 | 1150 | 1820 | 3/4"                      | 1"                       | 230       | DN50  |
| P 500  | 18 / 18                        | 20 / 24                        | 30 (36) / 20                   | 35 / 65                        | Ø1120            | 1030 | 330 | 1270 | 2030 | 3/4"                      | 5/4"                     | 310       | DN65  |
| P 650  | 20 / 20                        | 24 / 24                        | 36 (45) / 24                   | 65                             | Ø1280            | 1010 | 330 | 1430 | 2150 | 1"                        | 5/4"                     | 360       | DN65  |
| P 800  | 24 / 20                        | - / 30                         | 45 (60) / 30                   | 65 / 95                        | Ø1400            | 1010 | 330 | 1550 | 2230 | 1"                        | 5/4"                     | 395       | DN65  |
| P 1000 | 24 / 20                        | - / 30                         | 45 (60) / 45                   | 65 / 95                        | Ø1540            | 1030 | 330 | 1750 | 2410 | 1"                        | 5/4"                     | 465       | DN65  |
| P 1250 | 24 / 20                        | - / 30                         | 45 (60) / 45                   | 65 / 95                        | Ø1550            | 1160 | 330 | 1750 | 2580 | 1"                        | 6/4"                     | 525       | DN80  |

\* Gælder for alle undtagen Basic+

Tilslutnings kraft  
400V 3N 50Hz/EL: 4-60 kW og HW 230 V 1 N 50 Hz  
Det er muligt at tilpasse sig andre effektparametre (60 Hz, osv.)-på anmodning.

Pasteuriserings hastighed i P 300 EL-kedel opvarmning udførelse sammenligning (opvarmning med elektriske varmeapparater)

- PROFESSIONAL / PREMIUM  
Energibesparende konstruktion – lavere energiforbrug • hurtigere opvarmning – kraftigere elektriske varmeapparater • lukket (tryk) varmesystem (opvarmning op til 100 °C) • indirekte afkøling via en varmeveksler (længere opvarmnings levetid)
- ADVANCED+  
Energibesparende konstruktion – lavere energiforbrug • hurtigere energi afdæmpning (vandpumpe) • automatisk temperaturregulering
- BASIC+  
Enkel konstruktion  
• Automatisk temperaturregulering



PLEVNIK  
PASTEURIZERS

Indbyggede komponenter af anerkendte europæiske producenter for at sikre en holdbar, stabil og pålidelig kvalitet.



SIEMENS

Pålidelige elektromotorer, Tyskland



made in EU

aperam  
outokumpu  
Inox Stålblader, Sverige, Finland



Elektriske komponenter til elektriske installationer, Østrig



Pålidelige ventiler til lang levetid for udstyr, Italien



En effektiv varmeveksler, Sverige



En topmoderne pumpe til bedre effektivitet, Tyskland (≥ 300 l)



Ostefremstilling i fortiden.



Ostefremstilling i dag.

Overlegen opvarmning, køling og mælkeforarbejdning ydeevne i alle procesfaser er, hvad jeg kan sige om Plevnik enheder. Den bedste ost, yoghurt og ostemasse er det logiske resultat.



Organic Farm  
Kukenberger,  
Toni Kukenberger  
Innovativ ung  
landmand 2016

TRUSTED BY THE BEST.

Referencer



P 100



P 200



SKH 300

P 200



P200

Tilføje værdi til mælk

PLEVNIK



P 200

Jeg stoler på Plevnik. Jeg er meget tilfreds med deres pasteurizer P 200 EL PRO (poleret). Det er derfor, jeg har besluttet at købe en extra enhed.

Silvano Orbanić – Sirana Orbanić



P 200 HW PRO pasteurizer kan rengøres meget nemt. Jeg er tilfreds med den automatiske drift. Det sikrer hurtig behandling. Dette sparer mig tid til at gøre andre ting.

Jan Brauer,  
Pommersche  
Ziegenkäse



P200

POS50

Guldmedaljer i AGRA Fair for pasteurisator (P 200 EL PRO med den professionelle omrører til yoghurt, ost og mælk, MC 500 R controller og den opløgende anordning) og pneumatisk dræning presse (POS 50).



P100



SKH1000

P650



# Komplette mejeri løsninger

## Plevnik produkter – i tjenesten af brugeren

Alle Plevnik-enheder er bruger-og miljøvenlige samt energibesparende. De er designet og fremstillet til langvarig brug.



Mere information



Consulting



Besøg



Planlægning



Produktion



Montage og opstart

I processen med konstante forbedringer forbeholder vi os ret til at foretage tekniske og designændringer uden forudgående varsel.



**Mælke forarbejdnings specialisterne.**  
Sammen har vi skabt mere end 3.000  
vellykkede ostefremstilling historier.



[www.plevnik.eu](http://www.plevnik.eu)

**PLEVNIK, d.o.o.**  
Podsmreka 56  
SI 1356 Dobrova  
[milk.cheese@plevnik.si](mailto:milk.cheese@plevnik.si)  
+ 386 (0)1 200 60 80

Repræsentant:

**Overby Export Consulting**  
Broholmvej 92  
DK-4220 Korsør  
+45 20 59 51 16  
[tov@overbyexportconsulting.com](mailto:tov@overbyexportconsulting.com)  
[www.overbyexportconsulting.com](http://www.overbyexportconsulting.com)