

www.plevnik.si

FROM IDEA TO PRODUCT



EN
DE
SK

FROM IDEA TO PRODUCT
VON DER IDEE ZUM PRODUKT
OD NÁPADU PO PRODUKT



PLEVNIK

Complete dairy solutions.

Welcome Willkommen Vitajte



About company
Über das Unternehmen
O firme

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.

SK

TRADÍCIA:

Firma Plevnik bola založená v roku 1992. Je rodinným podnikom a dnes zamestnáva viac ako 50 ľudí. Naše know-how a dlhodobé skúsenosti nám pomáhajú dosiahnuť stanovené strategické ciele a dodržiavať našu víziu. Ponúkame najmodernejšie produkty, komplexné riešenia a profesionálnu podporu pre našich zákazníkov po celom svete. V Európe sme jednou z popredných spoločností v oblasti spracovania mlieka (do 2000 litrov) a súvisiacich odvetví.

VLASNÝ VÝVOJ:

Naše interné oddelenie výskumu a vývoja vyvíja nové produkty a zlepšuje existujúce produkty, čo nám umožňuje používať najlepšie technické riešenia s najnižšou spotrebou energie a skvelý pomer ceny a výkonu, rovnako ako poskytnúť našim zákazníkom príjemný užívateľský komfort.

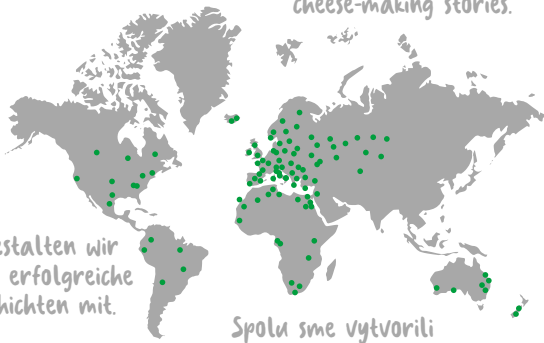
VLASNÁ PRODUKCIA:

Naša výroba nám umožňuje plne kontrolovať kvalitu a tým dosahovať najvyššie štandardy. Máme certifikované pracovné postupy aj moderné technické vybavenie na zváranie a spracovanie materiálu.

SPOLAHLIVOSŤ A KVALITA:

Dodržiavame zásadu "Pracuj inteligentne a tvrdo", t.j. pomocou nášho know-how sme vytrvalí a dôslední. Sme si vedomí toho, že špičkové produkty sú vyrobené z kvalitných surovín, preto kontrolujeme kvalitu vstupných materiálov a neustále kontrolujeme kvalitu počas celého výrobného procesu. Všetky vyrobené výrobky musia tiež absolvovať konečné mechanické a funkčné testy ako aj vizuálnu kontrolu.

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



Gemeinsam gestalten wir
mehr als 2.800 erfolgreiche
Geschäftsgeschichten mit.

Spolu sme vytvorili
viac ako 2 800 úspešných
príbehov na výrobu syra.

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.

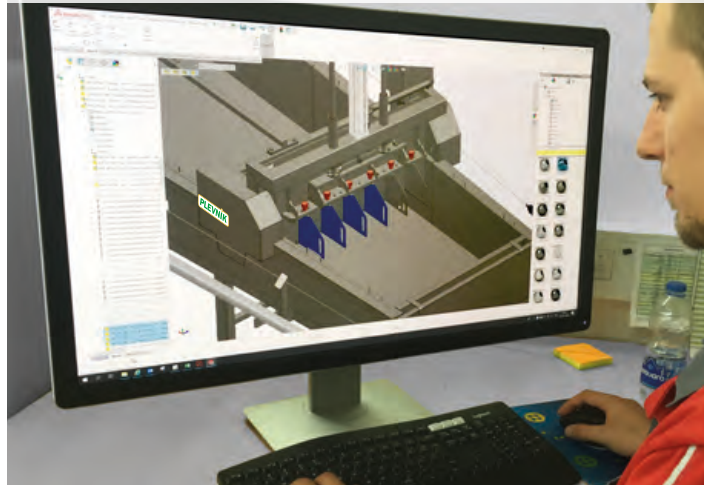
PREČO PLEVNIK?

- Načúvame vašim požiadavkám a ponúkame profesionálnu konzultáciu.
- Vyrábame inovatívne produkty, ktoré sú založené na našich vlastných vedomostiach.
- Ponúkame kompletne technologické riešenia prispôbené vašim potrebám.
- Naše produkty sú spoľahlivé a majú vysokú kvalitu.
- Ponúkame aktuálnu technickú podporu.

Team / Team / Tím



Development / Entwicklung / Vývoj



Precision / Genauigkeit / Precíznosť



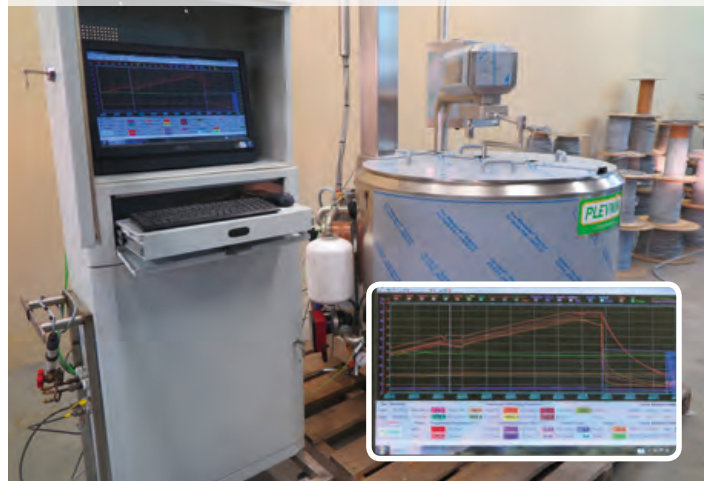
Welding / Schweißen / Zváranie



Production / Herstellung / Výroba



Control / Kontrolle / Riadenie





MILK&CHEESE MILCH- UND KÄSE MLIEKÁRENSKÉ A SYRÁRSKE

EQUIPMENT > AUSRÜSTUNG > VYBAVENIE

EN

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

DE

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

SK

Turistická ekofarma
v rakúskych Alpách
(Bregenzwald – Vorarlberg).



EN

DE

SK

Milk and yoghurt
Milch und Joghurt
Mlieko a jogurt

PRODUCTS
Pasteurized milk
Yogurt
Liquid yogurt
Kefir
...

PRODUKTE
Pasteurisierte Milch
Joghurt
Flüssiger Joghurt
Kefir
...

PRODUKTY
Pasterizované mlieko
Jogurt
Jogurtové mlieko
Kefir
...

Cheese / Käse / Syr

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

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

Polotvrdý/tvrdý syr
Tvaroh
Mäkký syr ...
Ricotta
Srvátka
...

Other products
Andere Produkte
Iné produkty

Butter
Creams
Skimmed milk
...

Butter
Cremes
Magermilch
...

Maslo
Smotana
Odstredené mlieko
...

Support equipment for
Zubehör Ausrüstung für
Podporné vybavenie pre

Prepressing
Pressing
Draining
Moulding
Cleaning
Cutting
...

Vorpressen
Pressen
Entwässerung
Ausformung
Reinigung
Schneiden
...

Predlis
Lisovanie
Odtekanie
Formovanie
Ošetrovanie
Krájanie
...

SKH50-1500

Cheese kettle | Käsekessel | Syrársky kotol



5



Elevating device
Hubvorrichtung
Zdvihacie zariadenie



Stirring shovels
Rührschaufeln
Miešacie lopatky



Cheese harps
Käseharfen
Syrárske harfy

State-of-the-art cheese kettle.
Hochmoderner Käsekessel.
Najmodernejší syrársky kotol.

Heating options:
Heizmöglichkeiten:
Možnosti ohrevu:



More information
Weitere Informationen
Viac informácií



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.

SK
VÝHODY

- 1 Automaticky riadený proces prináša spoľahlivé, riadené a opakovateľné spracovanie bez zmien v kvalite a chuti.
- 2 Ostré harfy umožňujú kvalitné krájanie zrna, lepší finálny produkt (menej syrového prachu a viac syra). Možnosť rozšírenia funkčnosti zariadenia: 3 Z-miešadlo - pre výrobu jogurtu, 4 leštené vnútro - ľahšie čistenie, 5 zdvihacie zariadenie - ľahšia, ergonomická práca atď.
- 6 Takmer 10%-ná úspora spotreby energie vďaka dobre zaizolovanému a laserom zvarovanému kotlu - výsledkom je vysoko efektívna výmena energie.
- 7 Pohodlné a jednoduché riadenie, ktoré umožňuje lepšiu a efektívnejšiu organizáciu práce.

SKHCu300-1500

Copper cheese kettle | Käsekessel aus Kupfer | Medený syrársky kotol



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.

SK

VÝHODY

1 **Hygiena: Medený povrch potláča rozvoj patogénnych mikroorganizmov**, ktoré môžu spôsobovať neskoré durenie syrov (vada pri zrení). 2 **Med' vplýva na zlepšenie chutnosti syrov**. Má tiež preventívne účinky pri mnohých degeneratívnych ochoreniach. Podľa odhadov Svetovej Zdravotníckej Organizácie (WHO) minimálne 20% svetovej populácie trpí poruchami zdravia spojenými s nedostatkom medi v potrave.

SKHCu is an SKH with copper plated inside.
SKHCu ist ein SKH mit verkupferter Innenseite.
SKHCu je kotol typu SKH ktorého vnútro je vyrobené z medi.

SKH-H200-650

Cheese kettle with cooling unit
Käsekessel mit Kühleinheit
Syrársky kotol s chladiacou jednotkou



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).

SK

VÝHODY

1 SKH-H je kotol SKH so samostatne stojacou 2 **chladiacou/ohrevnou jednotkou**. 3 **Chladienie až do 4 °C**. Jedinou **požiadavkou je elektrická zásuvka**. 4 **Možnosť ohrevu tepelným čerpadlom** (do 45 °C, zníženie spotreby energie až o 70%). 5 **Vysoko efektívne chladienie vzduchom do 40 °C** (COP 35).

P50-1000

Pasteurizer | Pasteurisateur | Paster



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

Heating options:
Heizmöglichkeiten:
Možnosti ohrevu:



More information
Weitere Informationen
Viac informácií



EN BENEFITS

- 1 **Universal device** for thermal processing of milk into dairy products such as yogurt, pasteurized milk, cheese, curd, cream etc.
- 2 **Automatically controlled thermal processes** provide reliable, controlled and repeatable processing.
- 3 **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.
- 8 **Up to 10% less energy consumption** thanks to a well-insulated container and a laser welded coat enabling an efficient energy exchange.
- 9 **Convenient and easy management with smart controllers** that control processes and make the working day more organized and efficient.

DE VORTEILE

- 1 **Universalgerät** zur thermischen Verarbeitung von Milch zu Molkereiprodukten wie Joghurt, pasteurisierter Milch, Käse, Quark, Rahm etc.
- 2 **Automatisch gesteuerte thermische Prozesse** bieten eine zuverlässige, kontrollierte und wiederholbare Verarbeitung. 3 **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. 8 **Bis zu 10% weniger Energieverbrauch** dank eines gut isolierten Behälters und einer lasergeschweißten Beschichtung, die einen effizienten Energieaustausch ermöglicht.
- 9 **Komfortable und einfache Verwaltung mit intelligenter Steuerung**, die Prozesse steuert und den Arbeitstag organisierter und effizienter gestaltet.

SK VÝHODY

- 1 **Univerzálne zariadenie** na tepelné spracovanie mlieka k príprave jogurtu, konzumného mlieka, syra, tvarohu, smotany...
- 2 **Automaticky riadený proces** ohrevu umožňuje spoľahlivú, kontrolovanú a opakovateľnú výrobu.
- 3 **Možnosť voľby príslušenstva:** 4 miešadlo pre výrobu jogurtu, 5 stieracie miešadlo pre puding, 6 leštený povrch pre ľahšie čistenie (nižšia priľnavosť na steny), 7 digitálny záznamník teploty. 8 **Takmer 10%-ná úspora spotreby energie** vďaka dobre zaizolovanému a laserom zvarovanému kotlu - výsledkom je vysoko efektívna výmena energie. 9 **Pohodlné a jednoduché riadenie**, ktoré umožňuje lepšiu a efektívnejšiu organizáciu práce.

PH200-650

Pasteurizer with cooling unit | Pasteurisator mit Kühleinheit | Paster s chladiacou jednotkou



EN

BENEFITS

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

DE

VORTEILE

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

SK

VÝHODY

- PH je označenie pre paster P so **samostatnou chladiacou/ohrevnou jednotkou**.
- Všetko v jednom:** Paster/syrársky kotol/chladiaci tank/fermentačná nádoba.
- Chladienie až na 4 °C** - žiadna akumulácia, žiadne straty energie.
- Jedinou požiadavkou je **elektrická zásuvka**.
- Možnosť ohrevu **tepelným čerpadlom** (do 45 °C, zníženie spotreby energie až o 70 %).
- Vysoko **efektívne chladienie vzduchom do 40 °C** (COP 35).

PH50-100 MONOBLOCK

Pasteurizer with cooling aggregate
Pasteurisator mit Kühlaggregat
Paster s chladiacim agregátom

EN

BENEFITS

- Universal, flexible, mobile, compact device** PH can be used as: pasteurizer, cheese kettle, milk cooling tank and fermenter, all within one square meter.
- 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**.
- Mixer options enable making of various dairy end products**, such as yogurt, pasteurized milk, cheese, curd, cream, mozzarella etc.
- User-friendly touch-screen controller** can save up to 10 different programs.

DE

VORTEILE

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

SK

VÝHODY

- Univerzálné, flexibilné, mobilné, kompaktné zariadenie PH nahrádza:** paster, syrársky kotol, chladiaci tank, fermentačnú nádobu, všetko na ploche 1 m².
- Teplotný rozsah** spracovania mlieka je **4–100 °C**. Systém ohrevu pozostáva z **elektrického ohrevu** a **tepelného čerpadla**.
- Rôzne miešadlá umožňujú výrobu rôznych produktov**, napríklad jogurt, pasterizované mlieko, syr, tvaroh, smotana, mozzarella ...
- Užívateľsky prívetivý riadiaci box s dotykovým displejom** umožňuje uloženie 10 rôznych programov.

All in one device.
Alles in einem Gerät.
Všetko v jednom.Pasteurizer / Cheese kettle / Cooling tank / Fermentation vessel
Pasteurisator / Käsekessel / Kühltank / Gärbottich
Paster / Syrársky kotol / Chladiaci tank / Fermentačná nádoba

PRP-R70-290KG

Prepress | Vorpressen | Predlis



Draining table
Abtropftisch
Odtokací stůl



Prepress
Vorpresse
Predlis



Press
Presse
Lis

A three-in-one device.
Ein 'Drei-in-einem'-Gerät.
Tri v jednom zariadení.



(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.

(SK)

VÝHODY

- 1 **Multifunkčné zariadenie** pre odtokanie 2, predlisovanie 3 a lisovanie 4 syreniny.
- 5 **Pohyblivá odtokacia priečka** umožňuje nastavenie na rôzne množstvá syrovej hmoty.
- 6 **Automaticky riadené procesy** (tlak a čas) predlisovania a lisovania poskytujú **spoľahlivé, kontrolované a opakovateľné** spracovanie.
- 7 Spracovanie je automatické a beží **podľa programov**, ktoré nastavíte.

PRP-RT200-1000KG

Cheese prepresses
Käsevorpressen
Predlis

(EN)

BENEFITS

- 1 **Automated device** for draining and prepressing of cheese mass.
- 2 **Transport belt** and **precisely adjustable blades** help you to easily
- 3 **control the size and shape** of the desired cheese block.

(DE)

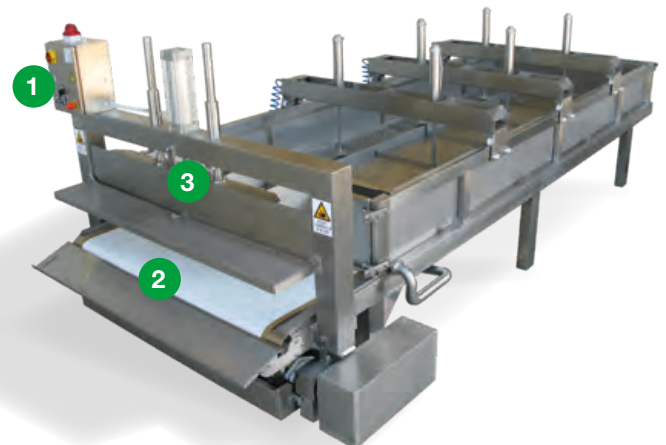
VORTEILE

- 1 **Automatische Vorrichtung** zum Abtropfen und Vorpressen von Käsemasse.
- 2 **Transportband** und **präzise einstellbare Klappen** erleichtern die
- 3 **Kontrolle** von Größe und Form des gewünschten Käseblocks.

(SK)

VÝHODY

- 1 **Automatické zariadenie** pre odtokanie a predlisovanie syreniny.
- 2 **Pohyblivý pás** a **presne nastaviteľné nože** poskytujú ľahkú
- 3 **kontrolu** veľkosti a tvaru požadovaných syrových blokov.



Cheese draining tables
Käseabtropftische
Syrárske odtekanie stoly



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.



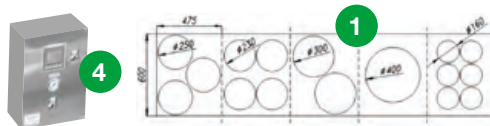
SDM

SK

VÝHODY

Hlboký (300 mm) mobilný stôl pre **príjem, odtekanie, predlisovanie a ručné rezanie** syreniny. SOM: **1 Pohyblivá odteková priečka** umožňuje nastavenie na rôzne množstvá syrovej hmoty. SDM: **2 Stôl s nálevkovou distribučnou platňou** pre jednoduchšie plnenie syreniny do foriém.

Cheese presses
Käsepressen
Syrárske lisy



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**.

SK

VÝHODY

Vyvinuli sme veľa rôznych typov lisov. Umožňujú lisovanie **rôznych typov syrov rôznych rozmerov v rôznych usporiadaníach** **1. Jednoduché nastavenie lisovacieho tlaku** **2** mechanické, **3** pneumatické/automatické **4**.



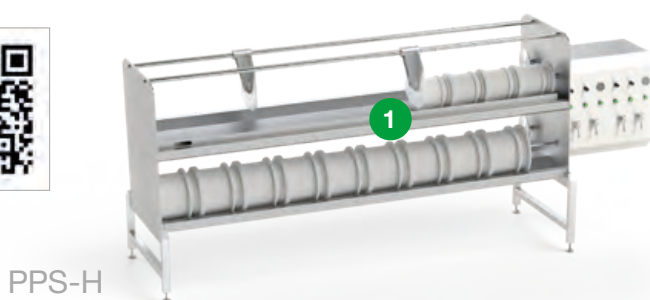
MS-U



PPS-AU



PPS-U



PPS-H



PPS-A

EN

BENEFITS

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

DE

VORTEILE

Die Pressen sind für die Verarbeitung **größerer Käsemenigen** 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.

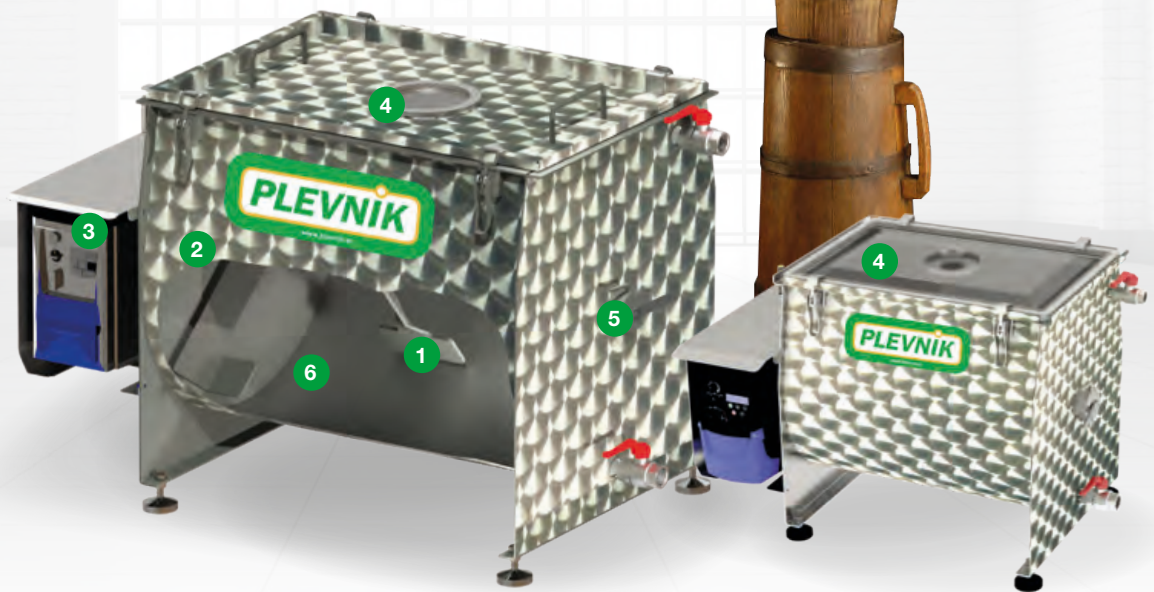
SK

VÝHODY

Lisy sú určené na spracovanie väčšieho **množstva syrov.** PPS-H : **1 Horizontálny - lisovací tlak pre všetky syry v rade je rovnaký, ľahko sa pretáčajú.** PPS-A : **2 Vertikálny mobilný lis zaberie menej priestor.** **3 Automaticky riadené procesy** (tlak a čas) poskytujú **spoľahlivé, kontrolované a opakovateľné** spracovanie.

PJ13-100

Butter churns up to 100l | Buttermaschinen bis zu 100l | Maselnice do 100l



EN

BENEFITS

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

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 **8** Untergestell oder Abstützung auf Rädern **9**.

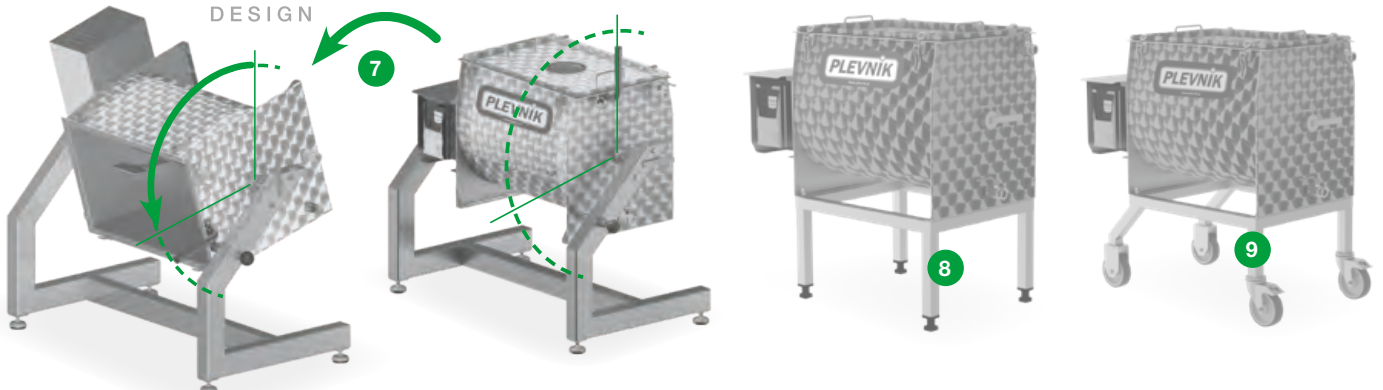
SK

VÝHODY

1 Spracovanie smotany pomocou rotácie stieracích lopatiek v blízkosti plášťa urýchľuje proces výroby masla o 10-20% a navyše umožňuje spracovanie menších množstiev smotany, fermentovaného mlieka atď'. **2** Maselnica 50 a 100 litrová je dvojplášťová, čo umožňuje ohrev alebo chladenie vodou. V maselnici môžete fermentovať alebo skladovať ingrediencie. **3** Otáčky motora sa dajú regulovať. **4** Kryt maselnice je opatrený kontrolným okienkom, pre kontrolu procesu zmaselňovania alebo premyvania. **5** Lopatky maselnice sa dajú po ukončení procesu výroby masla ľahko vybrať, čo umožňuje komfortné a jednoduché vyberanie masla a čistenie maselnice zvnútra **6**, ce qui facilite le nettoyage. Nous recommandons un contrôle ergonomique. Dispozície: **7** Naklápací mechanizmus napomáha tiež ľahšiemu vyprázdneniu a čisteniu. Maselnica môže byť umiestnená na vyššom podstavci **8** alebo na kolieskach **9**.



ERGONOMIC DESIGN



PS50-100

Cheese washing device | Käsewäscher | Zariadenie na čistenie syrov

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.

SK

VÝHODY

- 1 Jednoduché čistenie syrov, nasucho alebo s vodou, nastaviteľná intenzita čistenia.
- 2 Vhodné pre všetky tvary a typy zrejúcich syrov. Navrhnuté pre ľahkú a rýchlu prácu.



RS300-400

Cheese cutting device
Käseteiler
Zariadenie na porcovanie syrov



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 2–24 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 2–24 Stücke.
- 3 Einfache Wartung und Reinigung.

SK

VÝHODY

- 1 Umožňuje rýchle (za 2 sekundy) a presné porcovanie bochníkov syra s rôznou tvrdosťou i rôznych priemerov.
- 2 Jednoduchá výmena porcovacích nožov. Možnosť delenia na 2–24 dielov.
- 3 Jednoduchá údržba a čistenie.

SP125-600_{l/h}

Separator - for skimming
Separator - zur Entrahmung
Odstredivka smotany

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.

SK

VÝHODY

- 1 Precízne navrhnutý a vyrobený stroj.
- 2 Jednoduché nastavenie stupňa odstredenia pomocou regulačnej skrutky.
- 3 Špeciálny tvar a ošetrovanie povrchu uľahčuje čistenie.



SNK

Turnkey dairy solution
Schlüsselfertige Lösung für Milchprodukte
Mliekareň na kľúč



CUSTOM MADE.
SPEZIALGEFERTIGT.
NA ZAKÁZKU.



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.

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.

SK
VÝHODY

- 1 Objednajte teraz, začnite zajtra!** Bez stavebného povolenia. Postavené rýchlejšie ako klasická stavba (20-krát rýchlejšie).
- 2 Cenovo dostupné riešenie.** Plne zariadené. Žiadne dodatočné náklady.
- 3 Rozmýšľajte nad marketingom, ostatné je vymyslené.** Minimálne úpravy terénu. Postavíme podľa štandardov HACCP.
- 4 Pružné modulárne riešenie umožňuje rozvoj:** zrelia komora, obchod, baliareň...

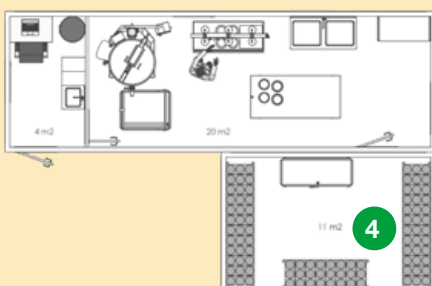
WE CREATE SUCCESSFUL
STORIES TOGETHER.

WIR GESTALTEN GEMEINSAM
ERFOLGREICHE GESCHICHTEN.

SPOLU VYTVORÍME VÁŠ
ÚSPEŠNÝ PRÍBEH.

Professional 500L

Volumen: 500 l
Produkt: soft cheese / Weichkäse / mäkký syr
semi hard cheese / Halbhartkäse / polotvrdý syr
hard cheese / Hartkäse / tvrdý syr
yogurt / Joghurt / jogurt
ricotta / Ricotta / ricotta
grilled cheese / gegrillter Käse / syr na grilovanie
curd / Quark / tvaroh ...



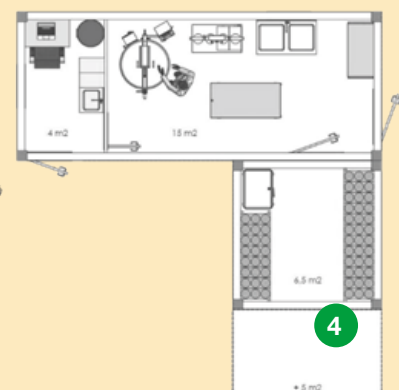
Premium 300L

Volumen: 300 l
Produkt: soft cheese / Weichkäse / mäkký syr
semi hard cheese / Halbhartkäse / polotvrdý syr
hard cheese / Hartkäse / tvrdý syr
yogurt / Joghurt / jogurt
ricotta / Ricotta / ricotta
grilled cheese / gegrillter Käse / syr na grilovanie
curd / Quark / tvaroh ...



Advanced 300L

Volumen: 300 l
Produkt: soft cheese / Weichkäse / mäkký syr
semi hard cheese / Halbhartkäse / polotvrdý syr
hard cheese / Hartkäse / tvrdý syr



Other dairy support equipment
Andere Molkereizusatzrüstung
Dalšie vybavenie mliekarne

Cheese tables
Käsetische
Syrárske stoly



Filling device
Füllvorrichtung
Dispositif de remplissage



Coagulation vessels
Koagulationsgefäße
Nádoby na zražanie



Vessels for cleaning
Gefäße für Reinigung
Umývačky na čistenie pomôcok



Sinks for cleaning
Spülbecken für Reinigung
Drezy na umývanie



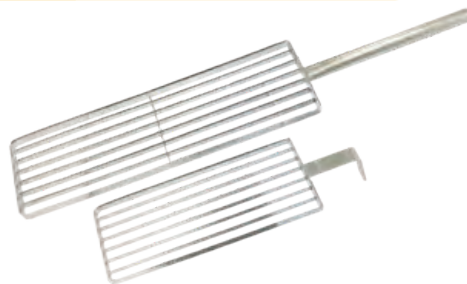
Pumps
Pumpen
Cerpádlá



Shelves | Ablageflächen | Police



Manual harps | Manuelle Harfen | Manuálne harfy



Moulds | Gießformen | Formy



Hobby stirrers | Hobbyrührer | Hobby miešadlá



Other ... | Andere ... | Ostatné ...

We are your best technical support...

Wir sind Ihre beste technische Unterstützung ...
My sme vaša najlepšia technická podpora ...





...to create
delicious
products.

... um köstliche Produkte zu erschaffen.
... na vytvorenie delikátneho produktu.







Let's start...
Lasst uns beginnen...
Začnime...

Inquiry form
Anfrageformular
Formulár na dotaz





Add value to milk.



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

www.plevnik.si

Representative / Vertreter / Rezentativny:

MVL Štefánek, s.r.o.
Hlavná 1, 911 05 Trenčín, Slovensko
info@mvlstefanek.sk
www.mvlstefanek.sk
Tel.: +421 32 747 84 914