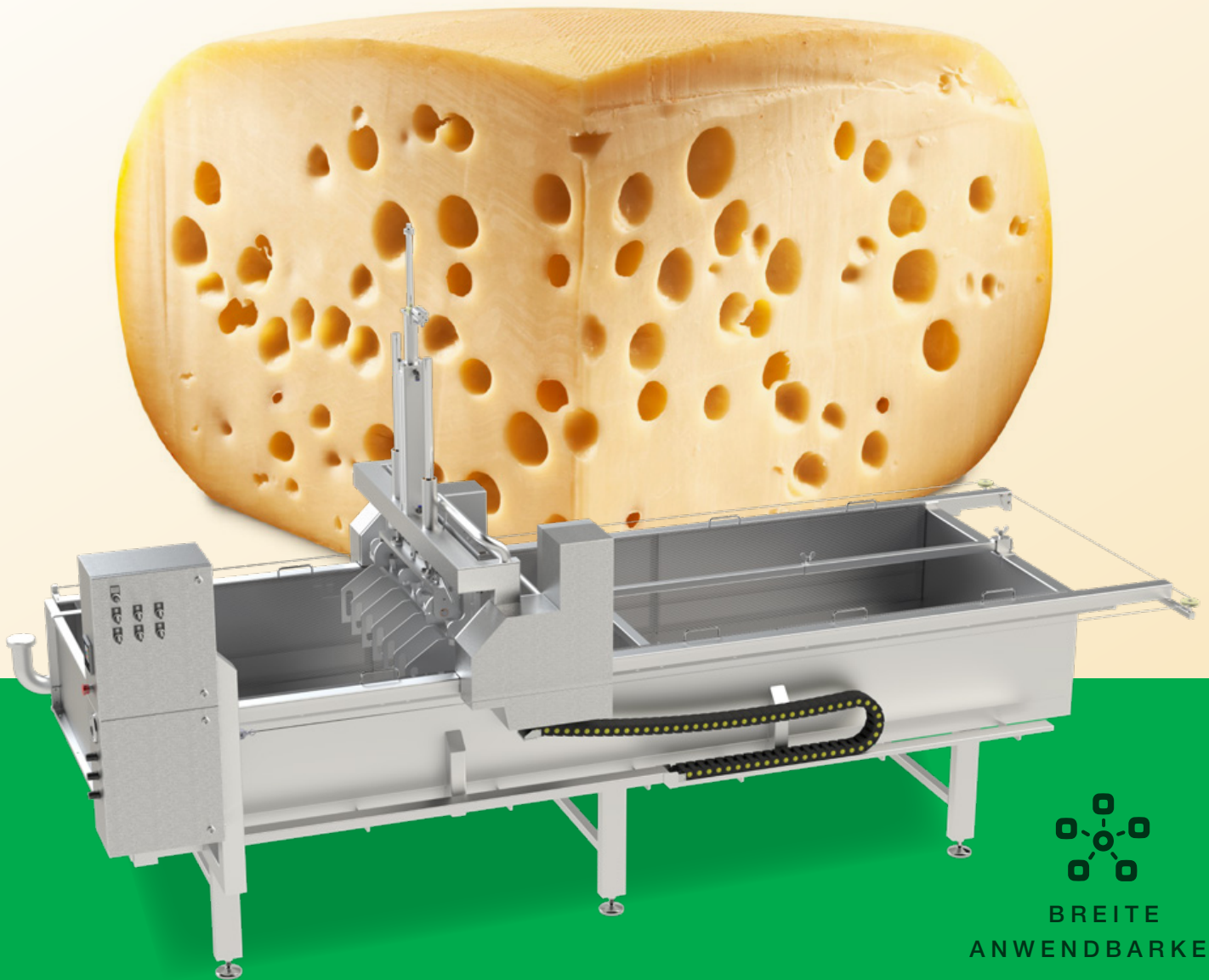


Mehrzweckgeräte



BREITE
ANWENDBARKEIT

VORPRESSEN

PRP-AP, PRP-AT, PRP-RT

Abtropfen, Vorpressen und
Schneiden der Käsemasse

MIM
Meierhofer Inox

Abtropfen, Vorpressen und Schneiden der Käsemasse

Vorpressen sind Geräte, die die Käsemasse aufnehmen, die Molke abtropfen, mithilfe von Druckluft vorpressen und die Käsemasse auf die gewünschten Käseblöcke zuschneiden.

Sie eignen sich für die Herstellung von **halbhartem** und **hartem Käse** in großen Mengen (industrielle Nutzung). Sie ermöglichen eine **bessere Qualitätskontrolle** des Käses und zeichnen sich durch Folgendes aus:

- **Nutzerfreundliche**, robuste und kompakte Konstruktion
- **Hervorragender Ertrag**: Ungefähr 10% Käsemasse aus der ursprünglichen Milchmenge
- **Die Arbeitshöhe** erleichtert die Nutzung
- **Qualität der Herstellung**
 - Das komplette Gerät besteht aus dem qualitativ hochwertigem Edelstahl AISI 304



Automatisierte Vorpresse des Typs PRP-AP

Ein automatisiertes Vorpressenmodell für die Verarbeitung kleiner Milchmengen (1.000-4.000 l).

Automatische Bewegung der Brücken, die das Pressen und Schneiden der Käsemasse ermöglichen.



Automatisierte Vorpresse des Typs PRP-AT mit Abtropfband

Ein automatisiertes Vorpressenmodell für die Verarbeitung großer Milchmengen (2.000-10.000 l).

Das Abtropfband ermöglicht ein problemloses Fördern und Abtropfen der Käsemasse über den gesamten Tisch.



Manuelle Vorpresse des Typs PRP-RT mit Abtropfband

Ein manuelles Vorpressenmodell für die Verarbeitung großer Milchmengen (2.000-10.000 l).

Das Abtropfband ermöglicht ein problemloses Fördern und Abtropfen der Käsemasse über den gesamten Tisch.

→ Automatisierte Vorpresse

Automatisierte Vorpresse des Typs PRP-AP

Die Vorpresse des Typs PRP-AP mit einem Schneidmesser und einer unterteilten Pressplatte auf einer beweglichen Brücke, die sich an der Vorpresse entlang bewegt.

Material: Die Teile, die mit dem Produkt in Berührung kommen, bestehen aus dem Edelstahl AISI 304.



Video PRP-AP

Bestandteile:

- Vertiefter Käsetisch für die Aufnahme der Käsemasse mit Molke
- Vordertür genutzt als Arbeitsfläche
- Stabiles Untergestell
- Auffanggefäß für Molke
- Auslaufventil für Molke
- Fixiertes Abtropfgitter an der Vorder- und bewegliches Abtropfgitter an der Rückseite
- Bewegliche Brücke mit Pneumatiktrieb, Messern und einer Platte zum Vorpressen
- Schalttafel
- Einfache Druckregelung für das Vorpressen



Vorteile:

- Automatische Ausführung
- Das bewegliche Abtropfgitter ermöglicht die Verarbeitung unterschiedlicher Milchmengen
- Geeignet für durchschnittliche Milchmengen (1.000–4.000 l)
- Einfache Wartung

Optionale Ausstattung: Manuelle dreistufige Druckregelung, automatische Press- und Schneidregelung, Sammelrohr für Molke, Gefäß für Molke/Reinigungsmittel, einstellbare Klingen, doppelter Druckpunkt, usw.

Ein Controller-gestützter Betrieb ermöglicht eine problemlose Steuerung des Pressens und Schneidens¹.

1. Abtropfen

Das Abtropfen erfolgt über die vorderen und hinteren Abtropfgitter. Das bewegliche hintere Gitter ermöglicht eine gleich bleibende Käseblockhöhe bei verschiedenen Milchmengen. Die Molke wird in einem dazwischenliegenden Gefäß aufgefangen, von dem aus sie in einen Kanal abfließt.

2. Vorpressen

Automatisches Vorpressen der Käsemasse in Abschnitten. Die Brücke bewegt sich über den Tisch und presst einen Bereich des Käseblocks unter der Pressplatte. Der Druck kann über die Einstellung des Presszylinderdrucks auf 1-4 kg pro Kilogramm Käsemasse geregelt werden. Die Presszeit kann eingestellt werden. Der Controller ermöglicht mehrere Durchläufe mit unterschiedlichen Stufen.

3. Schneiden

Das Schneidformat kann eingestellt werden. Es basiert auf Brückenbewegung und Entfernung zwischen den Messern. Die Brückenbewegung hängt von der Länge des Käseblocks ab.

4. Bewegung

Die Käsemasse wird automatisch geschnitten und die zugeschnittenen Stücke werden an die Vorderseite des Tisches geschoben.

Typ	Die Möglichkeit zur Pressung von bis zu (kg) Käse*:	Gefäßabmessungen (mm)			Innenabmessungen (mm)			Erwartete Höhe der unkomprimierten Käsemasse (mm)
		Länge	Breite	Höhe	Länge	Breite	Höhe	
PRP-AP 100	100	1100	1000	350	1500	1350	1900	100
PRP-AP 150	150	1700	1000	350	2200	1350	1900	100
PRP-AP 200	200	2200	1000	350	2700	1350	1900	100
PRP-AP 300	300	2700	1250	350	3200	1650	1900	100
PRP-AP 400	400	2400	1250	400	3900	1650	1900	150

¹Für Modelle mit automatischem Controller.

Automatisierte Vorpresse des Typs PRP-AT mit Abtropfband

Vorpresse mit Abtropfband unter dem profilierten Tisch, einer Pressplatte, die die gesamte Käsemasse zugleich presst und Schneidmessern an der Vorderseite des Geräts. Das Abtropfband bewegt die Käsemasse zu den pneumatischen Messern.

Material: Die Teile, die mit dem Produkt in Berührung kommen, bestehen aus dem Edelstahl AISI 304.



Video PRP-AT

Bestandteile:

- Vertiefter Käsetisch für die Aufnahme der Käsemasse mit Molke
- Sammelgefäß für Molke unter dem Tisch
- Stabiles Untergestell
- Zwei fixierte Abtropfgitter (vorne und hinten)
- Zentrale Brücke mit Pressplatte und Pneumatiktrieb
- Vordere Brücke mit Messern und Pneumatiktrieb
- Abtropfband mit Antrieb
- Schalttafel mit Controller für Automatikbetrieb
- Einfache Regelung der Presskraft



Vorteile:

- Automatische Ausführung
- Abtropfen auch über das Abtropfband
- Gleichzeitiges Pressen des gesamten Käseblocks
- Geeignet für große Milchmengen (2,000–10,000 l)

Optionale Ausstattung: Manuelle dreistufige Druckregelung, automatische Press- und Schneidregelung, Sammelrohr für Molke, Gefäß für Molke/Reinigungsmittel, einstellbare Klingen, doppelter Druckpunkt, usw.

Automatischer oder manueller Betrieb mit Schaltern für Abtropfbandbewegungen und Schneiden.

1. Abtropfen

Das Abtropfen erfolgt über die vorderen und hinteren Abtropfgitter. Die Molke wird in einem dazwischenliegenden Gefäß aufgefangen, von dem aus sie in einen Kanal abfließt.

2. Vorpressen

Automatisches Vorpressen der gesamten Käsemasse zugleich. Der Druck kann über die Einstellung des Presszylinderdrucks auf 0,5-4 kg pro Kilogramm Käsemasse geregelt werden. Die Presszeit kann eingestellt werden (von 10 Sekunden bis 24 Stunden).

3. Schneiden

Das Format hängt von der Bewegung des Abtropfbands und dem Abstand zwischen den Messern ab.

4. Bewegung

Automatische Bewegung des gesamten Blocks an Käsemasse in den vorderen Bereich der Vorpresse. Die Bewegung ist an die Größe des Käseblocks angepasst.

Typ	Möglichkeit, nach dem Vorpressen bis zu (kg) Käsemasse zu verarbeiten:	Die Möglichkeit zur Pressung von bis zu (kg) Käse*:	Gefäßabmessungen (mm)			Innenabmessungen (mm)			Erwartete Höhe der unkomprimierten Käsemasse (mm)
			Länge	Breite	Höhe	Länge	Breite	Höhe	
PRP-AT 200	250	200	2200	900	400	3000	1350	3000	100–150
PRP-AT 300	375	300	3100	900	400	3900	1350	3000	100–150
PRP-AT 400	500	400	2800	1250	500	3800	1800	3200	150–200
PRP-AT 500	625	500	3400	1250	500	4400	1800	3200	150–200
PRP-AT 800	1000	800	4000	1250	500	5000	2000	3300	150–200
PRP-AT 1000	1250	1000	5000	1250	500	6000	2000	3300	150–200

→ Manuelle Vorpressen

Manuelle Vorpresse des Typs PRP-RT mit Abtropfband

Das Vorpressenmodell mit einem Abtropfband, einem freischwingenden Messer an der Vorderseite des Tisches und beweglichen Brücken mit pneumatischen Presszylindern, die händisch am Tisch entlang bewegt werden können. Der Betreiber legt Abtropfplatten unter die Druckpunkte, um die Käsemasse in einen Block zu pressen. Nach dem Vorpressen, bewegt das Abtropfband die Käsemasse zu den pneumatischen Messern.

Material: Die Teile, die mit dem Produkt in Berührung kommen, bestehen aus dem Edelstahl AISI 304.

Bestandteile:

- Vertiefte und profilierte Käsetische für die Aufnahme der Käsemasse mit Molke
- Pressplatten zum Abtropfen (Segmente)
- Stabiles Untergestell
- Sammelgefäß für Molke unter dem Tisch
- Fixiertes Abtropfgitter vorne und bewegliches Abtropfgitter hinten
- Bewegliche Brücke mit Pneumatiktrieb (2–4 Brücken)
- Bewegliche Brücke mit Pneumatiktrieb
- Vordere Brücke mit Messern
- Schalttafel für Automatikbetrieb
- Einfache Regelung der Presskraft



Vorteile:

- Billigeres Vorpressenmodell mit Abtropfband
- Das bewegliche Abtropfgitter ermöglicht die Verarbeitung unterschiedlicher Milchmengen
- Geeignet für große Milchmengen (2,000-10,000 l)

Optionale Ausstattung: Manuelle dreistufige Druckregelung, automatische Press- und Schneidregelung, Sammelrohr für Molke, Gefäß für Molke/Reinigungsmittel, einstellbare Klingen, doppelter Druckpunkt, usw.

Der Betrieb ist halbautomatisch.

1. Abtropfen

Abtropfen über das vordere und hintere Abtropfgitter und über das Abtropfband. Die Molke wird in einem dazwischenliegenden Gefäß aufgefangen, von dem aus sie in einen Kanal abfließt.

2. Vorpressen

Das Vorpressen erfolgt über Pneumatikzylinder auf beweglichen Brücken und über die Abtropfplatten. Der Druck kann über die Einstellung des Presszylinderdrucks auf 1-3 kg pro Kilogramm Käsemasse geregelt werden; er kann automatisch für drei unterschiedliche Druckeinstellungen zeitlich festgelegt werden.

3. Schneiden

Das Abtropfband bewegt die Käsemasse zu den pneumatischen Messern. Das Format hängt von der Bewegung des Abtropfbands und dem Abstand zwischen den Messern ab. Die Höhe der Käsemasse und die Länge der Bewegung kann an die Größe des zugeschnittenen Stückes angepasst werden.

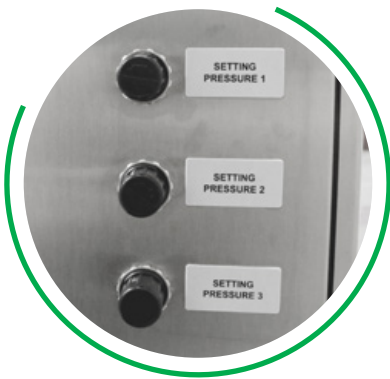
4. Bewegung

Automatische Bewegung des gesamten Blocks der Käsemasse.

Typ	Möglichkeit, nach dem Vorpressen bis zu (kg) Käsemasse zu verarbeiten:	Die Möglichkeit zur Pressung von bis zu (kg) Käse*:	Gefäßabmessungen (mm)			Innenabmessungen (mm)			Erwartete Höhe der unkomprimierten Käsemasse (mm)
			Länge	Breite	Höhe	Länge	Breite	Höhe	
PRP-RT 200	250	200	2200	900	400	3000	1350	1800	100–150
PRP-RT 300	375	300	3100	900	400	3900	1350	1800	100–150
PRP-RT 400	500	400	2800	1250	500	3800	1800	1900	150–200
PRP-RT 500	625	500	3400	1250	500	4400	1800	1900	150–200
PRP-RT 800	1000	800	4000	1250	500	5000	2000	1900	150–200
PRP-RT 1000	1250	1000	5000	1250	500	6000	2000	1900	150–200

* Diese Werte sind nicht verbindlich und beziehen sich auf die Standardversion.

Optionale Ausstattung:



Manuelle dreistufige Druckregelung

Unterstützt eine dreistufige Druckregelung mit voreingestellten Druckstufen.



Automatische Press- und Schneidregelung

Unterstützt die zeitbasierte Einstellung der Press- und Schneidstufen über einen Controller.



Sammelgefäß für Molke

Ermöglicht, dass die Molke an die richtige Stelle gepumpt wird.



Gefäß für Molke/Reinigungsmittel



Einstellbare Klengen

Einstellbares Schneiden der Käsemasse



Doppelter Druckpunkt

Unterstützt das Pressen einer doppelten Anzahl an Formen.

Komplettlösungen.

Mit der Ausrüstung von Plevnik.



Vertriebs- und Service-Partner
für die Deutschschweiz



Meierhofer Inox AG
8360 Eschlikon
T: 071 966 70 10
inoxmontagen.ch