

Eine Molkerei
schnell und leicht
in Betrieb setzen



SCHLÜSSELFERTIGE MOLKEREIEN

SMMO 100-500

Schlüsselfertige Molkereien

SMMO 100-500






Mehrwert für Milch.

PLEVNIK

Schneller und einfacher zu Ihrer eigenen Molkerei



3
Nötige Versorgungsanschlüsse:

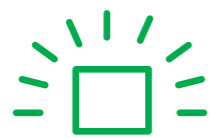
-  Strom
-  Wasser
-  Abfluss

VORTEILE



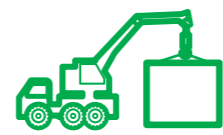
1
Schnellere Lösung, geringere Investition.

Von der Bestellung bis zur Produktion - in kürzester Zeit. Erhalten Sie die Genehmigungen von Behörden* auf einfachere Art und **beschleunigen Sie den Konstruktionsprozess bis ums 20-fache** für weniger Geld.



2
Voll ausgestattet für professionelle Arbeit

3D-Darstellung des Ausrüstungslayouts für die effizienteste Produktion. Die Anlagen und Ausrüstung genügen den höchsten Hygienestandards (HACCP) der Milchindustrie.



3
Schnelle und einfache Inbetriebnahme

Eine Molkerei kann **innerhalb eines Tages** in Betrieb gesetzt werden, wenn das Fundament steht; es wird lediglich ein einfacher Unterbau oder eine Plattform benötigt. Nötige Versorgungsanschlüsse: **Strom, Wasser und Abfluss.**



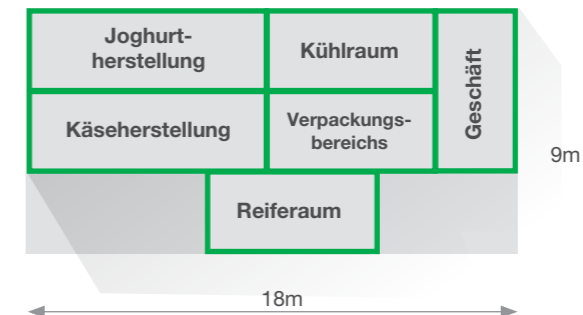
4
Know-how und Erfahrung aus einer 30-jährigen Tradition

Qualitativ hochwertige und effiziente Ausrüstung, da wir Experten für Milchverarbeitungsausrüstung sind. Die Entwicklung der Ausrüstung basiert auf dem Feedback und den Erfahrungen unserer Benutzer aus der ganzen Welt.



5
Erweiterung durch modulare Optionen

Wenn ihr Geschäft wächst und Sie mehr Platz benötigen, bestellen Sie einfach zusätzliche Module. Zum Beispiel: größerer Lager, Kühlraum – wählen Sie einfach das zusätzliche Modul aus, bestellen Sie es und wir liefern es so schnell wie möglich.*



Erwartete Lebensdauer einer schlüsselfertigen Molkerei: mindestens 20 Jahre
(bei entsprechender Instandhaltung)



Plevnik-Produkte – im Dienste des Benutzers



All unsere Geräte sind benutzer- und umweltfreundlich sowie energiesparend. Sie wurden für den langfristigen Gebrauch entwickelt und hergestellt.

* je nach Land

SMMO100

MOLKEREI | 100 Liter Milch/Charge

25m²



Joghurt: flüssig, fest, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt usw. Frischkäse Butter

Für erfahrene Benutzer:

- **Pasteurierer** – automatische Steuerung und Temperaturregelung
- Erhitzung bis auf **100 °C**
- Spezialisiert auf die **Pasteurisierung von Milch**, die Herstellung von Joghurt, Grillkäse, Quark und Frischkäse usw. (Käsetisch, Käseregal)
- **Ein Kühlraum** für die Lagerung verschiedener Endprodukte (Joghurt, Quark, Milch usw.)



AUSRÜSTUNG FÜR VERSCHIEDENE MOLKEREIPRODUKTE

JOGHURT:



Empfohlen!



Pasteurator PH100
Joghurt-Rührer
Reduziert den Ausfluss
DN50/25



Käsetisch SM-147



Regal mit
perforierten Bret-
tern

JUNGER KÄSE



Manuelle Harfen



Perforierte
Abtropfflächen



Einteilige
Form 0,3 kg



Salzwanne
BS-50

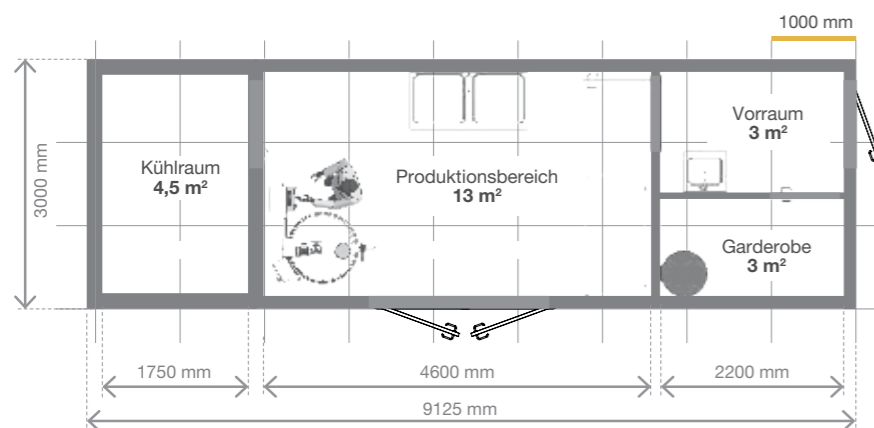
BUTTER



Separator
315



Buttermaschine
PJ-13



PREIS

Mit Kühlraum
Ab 40.831* € + MwSt.
(Ab 1.633* €/m² + MwSt.)

D4W
30'x10'

9,1 x 3 x 3 m

* Alle aufgeführten Preise dienen nur zu Informationszwecken und beinhalten nicht die MwSt. Der Preis gilt für die schlüsselfertige Molkerei (Raum) ohne die Geräte von Plevnik.

Nötige Versorgungsanschlüsse:



ZUSATZAUSRÜSTUNG FÜR DEN CONTAINER



Spülbecken – doppelt



Professioneller Aufsatz
mit Dusche



2 Spülbecken -
freihändig



Eine Wandöffnung
für die Milch

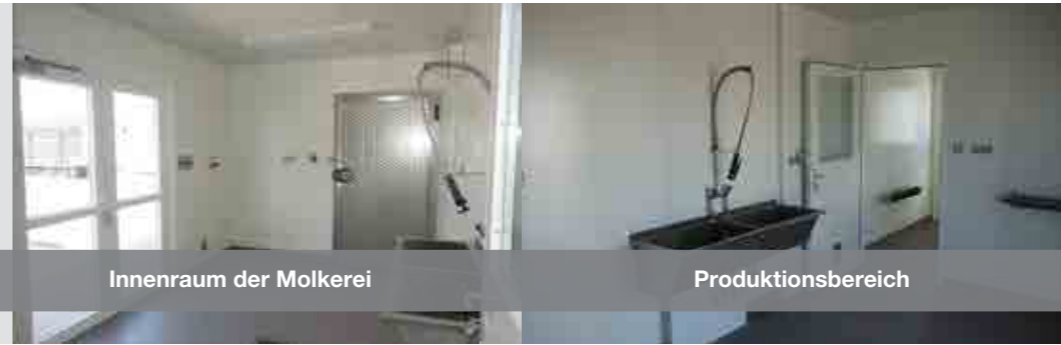
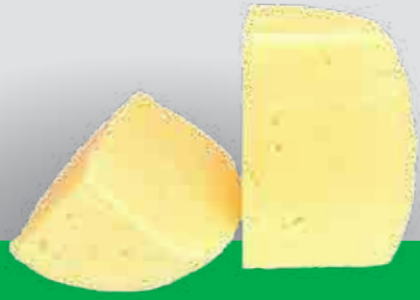


Temperaturregelungs-
system

SMMO300Advanced

MOLKEREI | 300 Liter Milch/Charge

32m²



Innenraum der Molkerei



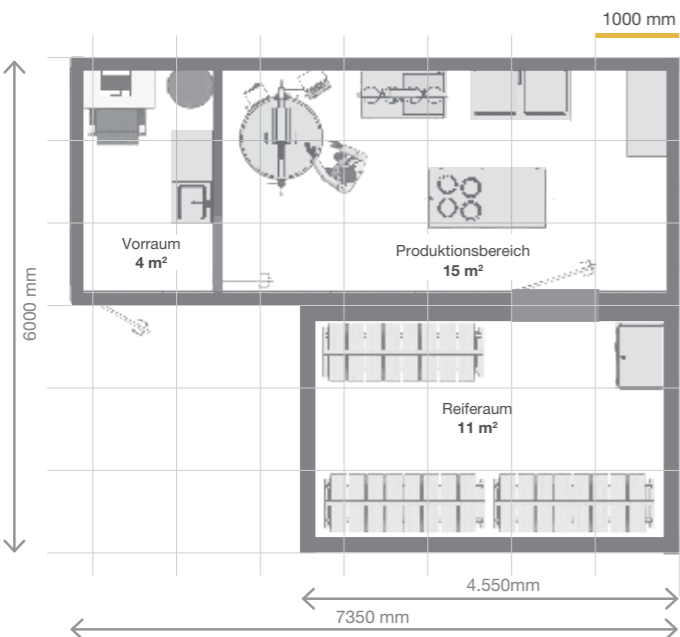
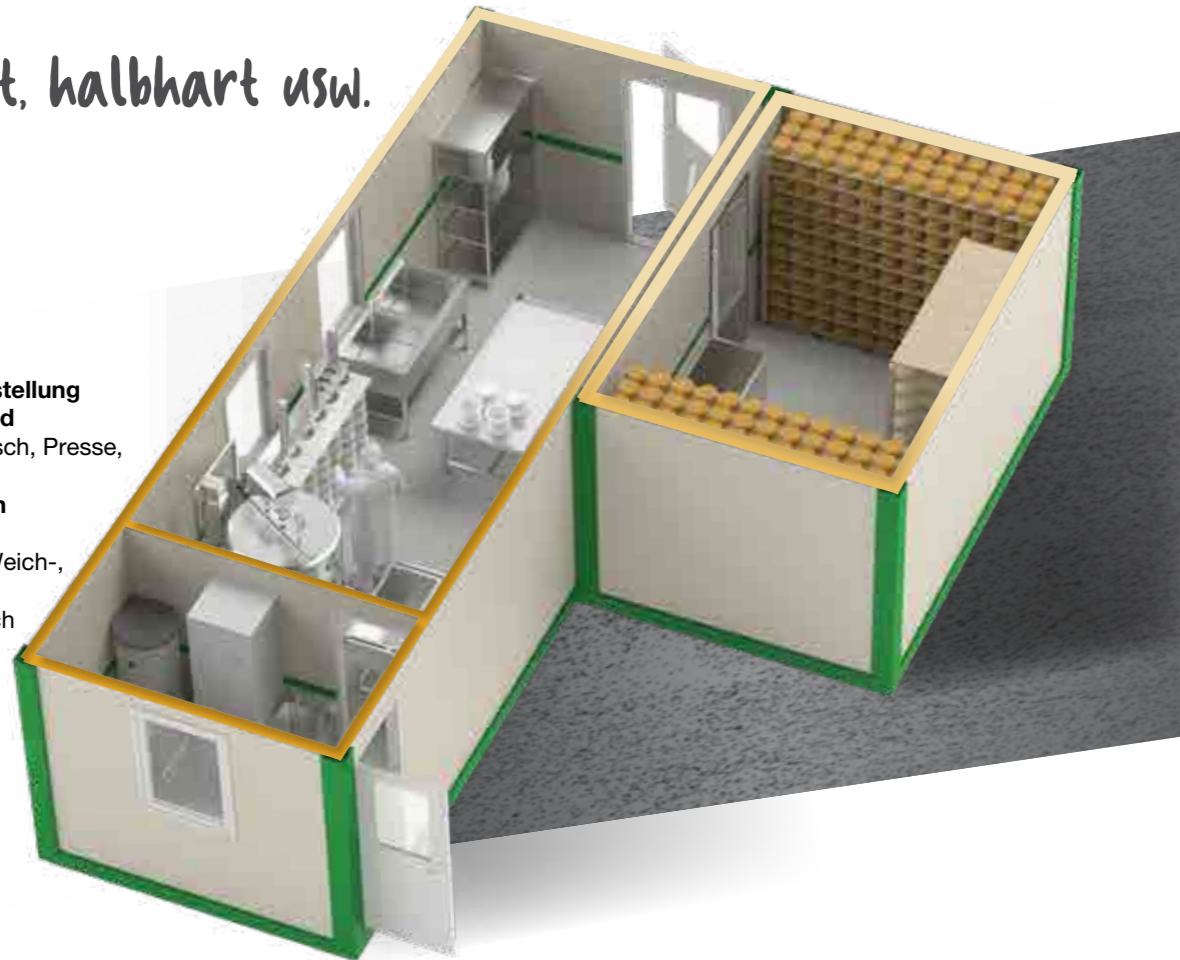
Produktionsbereich



Reiferaum

Käse: Hart, halbhart usw.

- Für erfahrene Benutzer:
- **SKH Käsekessel** - Automatische Temperaturregelung
- Erhitzung bis auf **90 °C**
- **Spezialisiert auf die Herstellung aller Arten von Hart- und Halbhartkäse** (Abtropftisch, Presse, Käsetisch, Salzwanne)
- **Maschinelles Schneiden des Koagulums:** für die Herstellung von Weich-, Halbhart- und Hartkäse.
- Der **Reiferaum** eignet sich für die Reifung aller Käsearten
- Unterschiedliche Optionen für die Herstellung von Joghurt, Butter usw.



PREIS

Ohne Reiferaum
Ab 29.844* € + MwSt.
(Ab 1.658* €/m² + MwSt.)

Mit Reiferaum
Ab 52.890* € + MwSt.
(Ab 1.652 €/m² + MwSt.)*

D3W
24'x10'
7,3 x 3 x 3 m

+

M1W
15'x10'
4,6 x 3 x 3 m

* Alle aufgeführten Preise dienen nur zu Informationszwecken und beinhalten nicht die MwSt. Der Preis gilt für die schlüsselfertige Molkerei (Raum) ohne die Geräte von Plevnik.

Nötige Versorgungsanschlüsse:



AUSRÜSTUNG FÜR VERSCHIEDENE MOLKEREIPRODUKTE

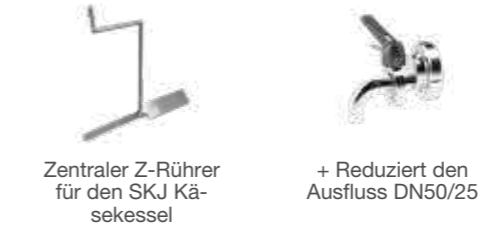
HALBHARTKÄSE



Empfohlen!



JOGHURT



BUTTER



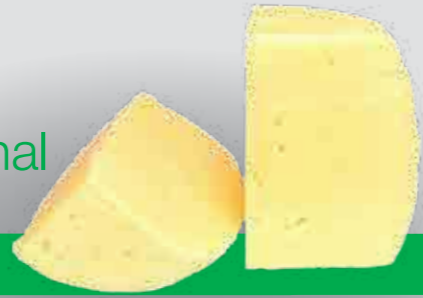
ZUSATZAUSRÜSTUNG FÜR DEN CONTAINER



SMMO500 Professional

MOLKEREI | 500 Liter Milch/Charge

50m²



Außenbereich der Molkerei



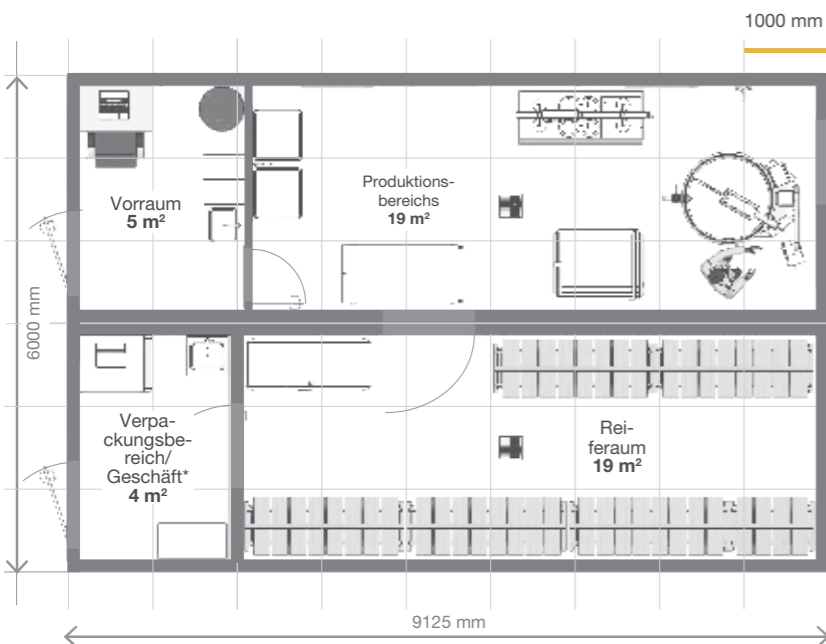
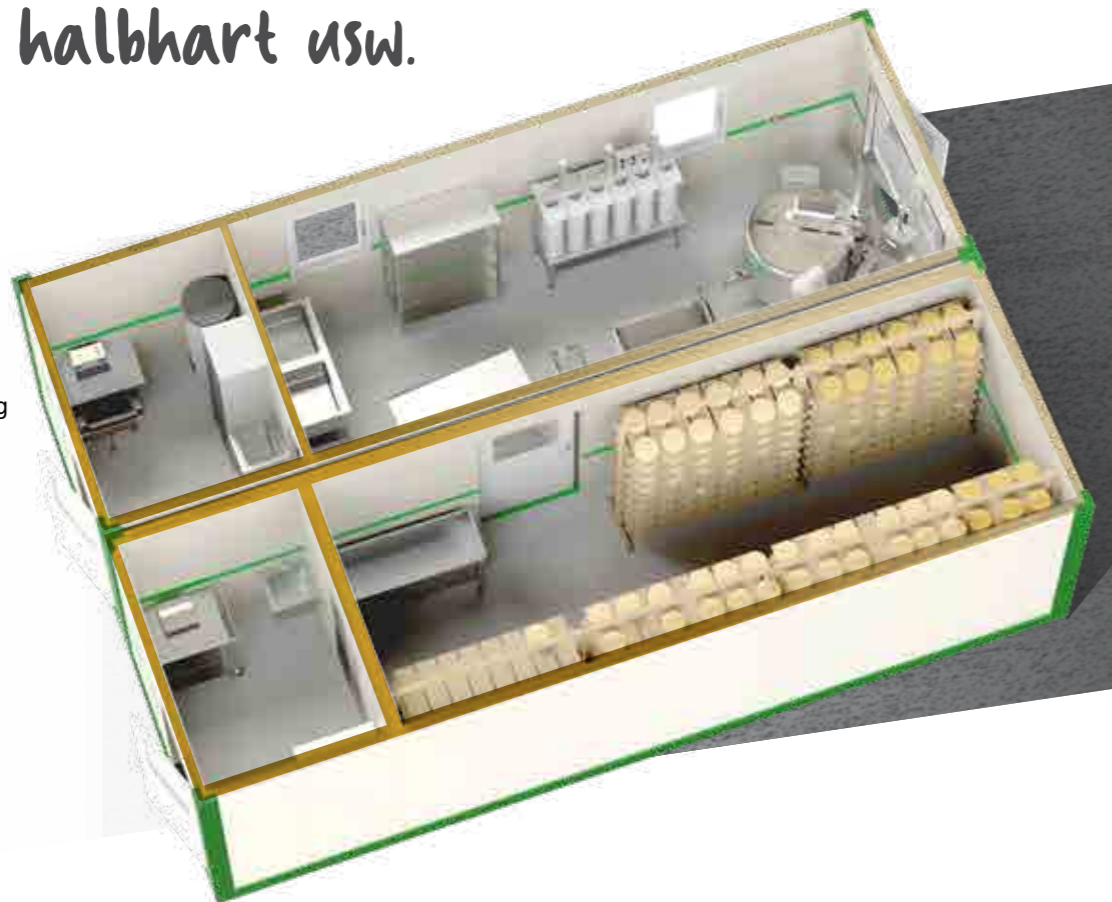
Produktionsbereich



Reiferaum

Käse: Hart, halbhart usw.

- Für professionelle Benutzer
- **SKH Käsekessel** - automatische Steuerung und Temperaturregelung
- Erhitzung bis auf **100 °C**.
- **Maschinelles Schneiden des Koagulums**: für die Herstellung von Weich-, Halbhart- und Hartkäse.
- Der **Reiferaum** eignet sich für die Reifung aller Käsearten
- **Das Ladenmodul** (Zusatz-ausrüstung) ermöglicht einen schnellen und direkten Verkauf der Molkereiprodukte.



PREIS

Ab 73.400 €* + MwSt.
(Ab 1.468 €/m² + MwSt.)*

D4W
30'x10'

9,1 x 3 x 3 m

+

M4W
30'x10'

9,1 x 3 x 3 m

* Alle aufgeführten Preise dienen nur zu Informationszwecken und beinhalten nicht die MwSt. Der Preis gilt für die schlüsselfertige Molkerei (Raum) ohne die Geräte von Plevnik.

Nötige Versorgungsanschlüsse:



AUSRÜSTUNG FÜR VERSCHIEDENE MOLKEREIPRODUKTE

Empfohlen!

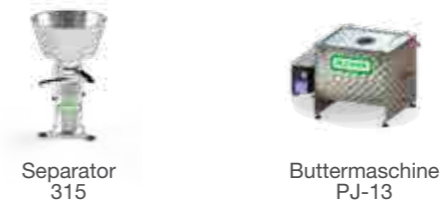
HALBHARTKÄSE



JOGHURT



BUTTER



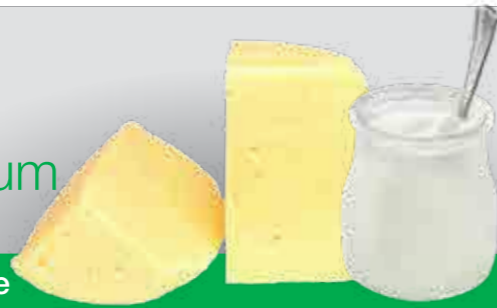
ZUSATZAUSRÜSTUNG FÜR DEN CONTAINER



SMMO500Premium

MOLKEREI | 500 Liter Milch/Charge

50m²



Außenbereich der Molkerei



Produktionsbereich

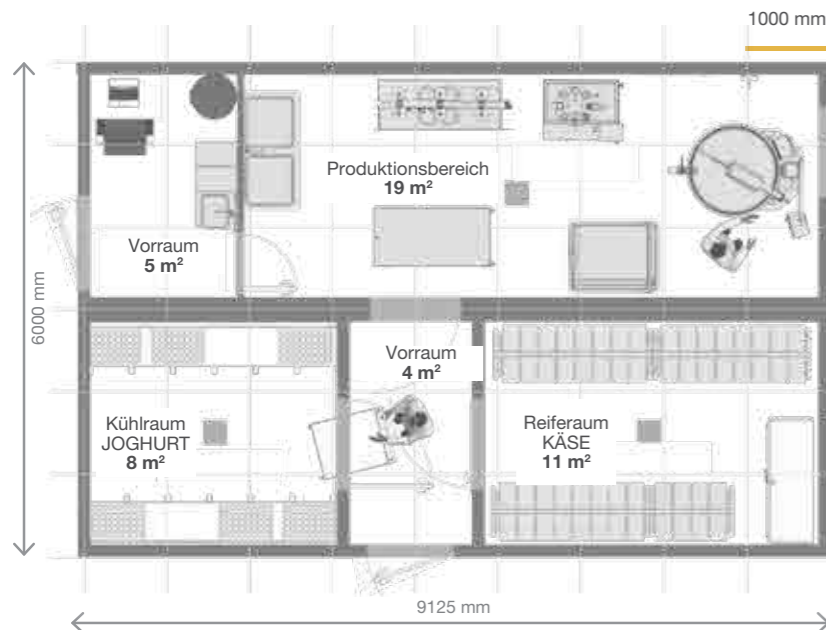
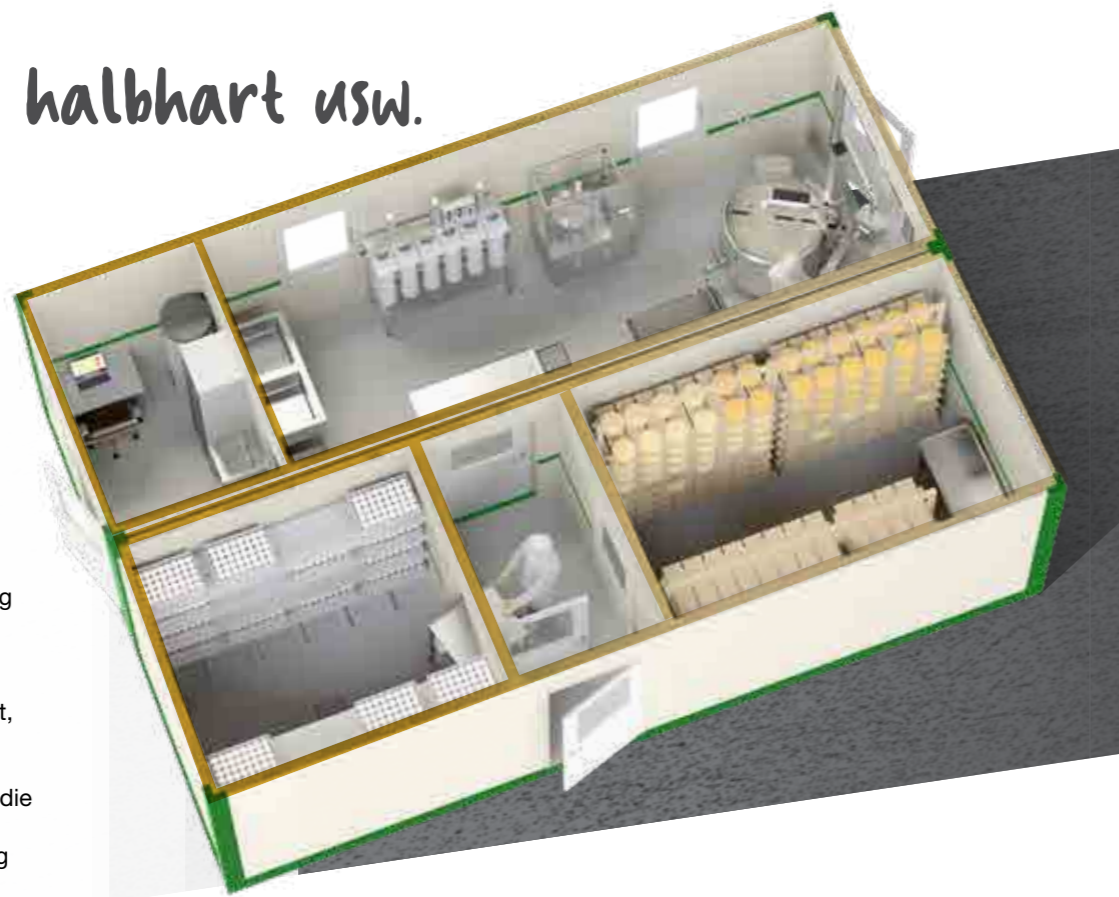


Kühlraum

Käse: Hart, halbhart usw. Joghurt

Für professionelle Benutzer und ein breites Spektrum an Molkereierzeugnissen

- **Käsekessel SKH** - Automatische Steuerung und Temperaturregelung
- Erhitzung bis auf 100 °C.
- **Maschinelles Schneiden des Koagulums**: für die Herstellung von Weich-, Halbhart- und Hartkäse.
- **Zentraler Z-Rührer** für die Herstellung von Joghurt, pasteurisierter Milch, Ricotta usw.
- Der **Reiferaum** eignet sich für die Reifung aller Käsearten
- **Ein Kühlraum** für die Lagerung verschiedener Endprodukte (Joghurt, Quark, Milch usw.)



PREIS

Ab 75.411* €
+ MwSt.
(Ab 1.508* €/m²
+ MwSt.)

D4W 30'x10'
9,1 x 3 x 3 m
+
M4W 30'x10'
9,1 x 3 x 3 m

* Alle aufgeführten Preise dienen nur zu Informationszwecken und beinhalten nicht die MwSt. Der Preis gilt für die schlüsselfertige Molkerei (Raum) ohne die Geräte von Plevnik.

Nötige Versorgungsanschlüsse:



AUSRÜSTUNG FÜR VERSCHIEDENE MOLKEREIPRODUKTE

HALBHARTKÄSE



Empfohlen!



Käsekessel SKH 500 EL Pro
Hubvorrichtung
Rührschaufeln
Ausfluss DN80
Abtropffläche



Pneumatische Käse-
presse mit Abtropf-
funktion POS-50



Käsetisch
SM-147



Zweiteilige
Form 2 kg



Salzwanne
BS100



Milch-
pumpe
JUNIOR
(DN40, 58 l/min)

JOGHURT



Priporočamo!



Zentraler Z-Rührer
Für SKH Käsekessel



+ Reduziert
den Ausfluss
DN50/25



Abfüll-
gerät
PN 500 CS

BUTTER



Separator
600



Buttermaschine
PJ-25

ZUSATZAUSRÜSTUNG FÜR DEN CONTAINER



Spülbecken – doppelt



Professioneller Aufsatz
mit Dusche



2 Spülbecken -
freihändig



Eine Wandöffnung
für die Milch



Temperatur- und
Feuchtigkeitsregelungs-
system im
Reiferaum

CONTAINERMODULE

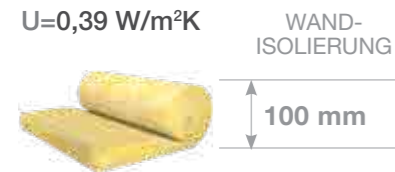
MOLKEREI

D

			[Netto]
D3	24'x8'	7,3 x 2,4 x 3 m	16 m ²
D3W	24'x10'	7,3 x 3 x 3 m	20 m ²
D4	30'x8'	9,1 x 2,4 x 3 m	20 m ²
D4W	30'x10'	9,1 x 3 x 3 m	25 m ²

Empfohlen!

Maximale Schneelast	1 kN/m ²
Maximale Bodenbelastung	5 kN/m ²
Maximale Deckenbelastung	0 kN/m ²
Maximale Windbelastung	0,5 kN/m ²



1m²

B = breitere Version
GRUNDRISS
(Draufsicht)

KÜHLRAUM/ REIFERAUM

M

			[Netto]
M1	15'x8'	4,6 x 2,4 x 3 m	9 m ²
M1W	15'x10'	4,6 x 3 x 3 m	12 m ²
M2	20'x8'	6,1 x 2,4 x 3 m	12 m ²
M2W	20'x10'	6,1 x 3 x 3 m	16 m ²
M3	24'x8'	7,3 x 2,4 x 3 m	15 m ²
M3W	24'x10'	7,3 x 3 x 3 m	19 m ²
M4	30'x8'	9,1 x 2,4 x 3 m	18 m ²
M4W	30'x10'	9,1 x 3 x 3 m	24 m ²

Maximale Schneelast	1 kN/m ²
Maximale Bodenbelastung	5 kN/m ²
Maximale Deckenbelastung	0 kN/m ²
Maximale Windbelastung	0,5 kN/m ²



1m²

B = breitere Version
GRUNDRISS
(Draufsicht)

Individuelle maßgeschneiderte Lösungen

AUSSEN-RAHMEN UND PANEEL

Ihre Molkerei kann in attraktiven Farben, mit Bildern oder Holz erstrahlen.

Sie können die glatten Außenflächen des Containers für Werbung nutzen. So können Sie sowohl den Verkauf Ihrer Produkte fördern, als auch Werbung für Ihre Milchproduktmarke machen.

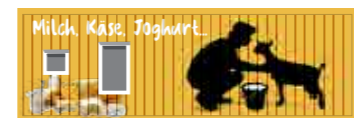
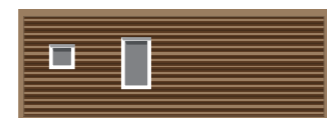
Optionale Farbauswahl



Optionale Werbeaufkleber



Optionale Holzfassade



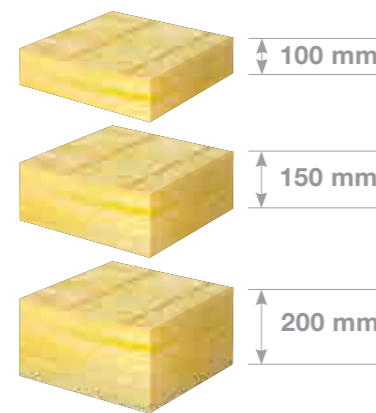
(Die Abbildung dient nur zur Orientierung)

ISOLIERUNG

Sparen Sie mit guter Isolierung Energie

Ein energieeffizienter Container beginnt mit gut isolierten Oberflächen.

Isolierung mit Steinwolle



WÄNDE:

100 mm, $U=0.39 \text{ W/m}^2\text{K}$
Alle Innenflächen werden von lebensmittelechten Metallblechen geschützt

BODEN:

150 mm, $U=0.24 \text{ W/m}^2\text{K}$
Alle Innenflächen werden von lebensmittelechten Metallblechen geschützt

DECKE:

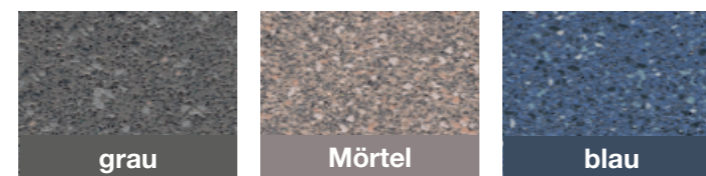
200 mm, $U=0.20 \text{ W/m}^2\text{K}$
Alle Innenflächen werden von lebensmittelechten Metallblechen geschützt

BODENBELAG:

Die optimale Lösung für ein Arbeiten in Räumen mit hohem Feuchtigkeitsanteil und für eine problemlose Reinigung

Bodenbelag für die professionelle Nutzung, beständig, rutschfest, reinigungsmittelbeständig (optionale Farbauswahl)

Kunststoff – waschbarer Bodenbelag



TÜR

Robuste Tür, isoliert, feuchtigkeits- und temperaturbeständig

Professionelle Nutzung, beständig, rutschfest, reinigungsmittelbeständig (optionale Farbauswahl)

Einzel- und Doppeltür

- Rahmen und Paneel aus gefärbtem Aluminium,
- Zylinderschloss,
- Plattenisolierung mit 40 mm dickem Styroschaum, $U=1,8 \text{ W/m}^2\text{K}$.
- Isolierverglasung $U=1,6 \text{ W/m}^2\text{K}$.



Türbezeichnung und Abmessungen [mm]

Einzeltür	705 × 2060
Einzeltür	805 × 2060
Einzeltür	905 × 2060
Einzeltür	1005 × 2060
Einzeltür	1110 × 2060
Doppeltür	1805 × 2060
Doppeltür	1975 × 2060

KÜHL-RAUM-TÜR

Gute Türisolierung – geringer Temperaturverlust

Standardtür für stark gekühlte Räume und geringen Temperaturverlust

Türbezeichnung und Abmessungen [mm]

Einzel- Kühlraum	1100 × 2100
Doppeltür Kühlraum	2000 × 2100
Schiebetür Kühlraum	1000 × 2100

Einfache und doppelte INOX-Tür

- Rahmen und Türverkleidung aus Edelstahl,
- Zylinderschloss,
- Plattenisolierung mit geschäumtem Polyurethan, $U=0,9 \text{ W/m}^2\text{K}$.



FENSTER

Natürliches Licht, isoliert

Ein energieeffizienter Container und angenehmes Arbeiten bei natürlichem Licht

PVC-Einzelfenster mit Rollos und Insektenschutzgitter
Doppelverglasung $U_w=1,6 \text{ W/m}^2\text{K}$



OPTIONAL:
Größere Abmessungen oder Dreifachverglasung auf Anfrage

Türbezeichnung und Abmessungen [mm]

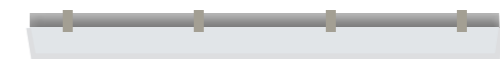
Einzelfenster	880 × 1370
---------------	------------

ELEKTRISCHE ELEMENTE

Geringer Energieverbrauch, lange Lebensdauer

Für feuchte Räume

LED-LEUCHTEN
IP55



SCHALTER UND STECKDOSEN
IP55



HEIZUNG

Geeignet für feuchte Räume (IP67), einfache Reinigung, integrierter Thermostat

ELEKTRISCHE HEIZKÖRPER



BELÜFTUNG

Leistungsstarkes Gebläse mit Feuchtigkeitssensor und Timer

LUFTABSAUGUNG





Spülbecken

Spülbecken - freihändig
450 x 450 mm



Spülbecken - doppelt
1400 x 600 mm



Spülbecken - einfach mit Speicherbereich
1400 x 600 mm



Spülbecken - doppelt mit Speicherbereich
2000 x 600 mm



WASSERHAHN

Professioneller Wasserhahn mit Brause



ROHRE

Rohr auf einer Spule



SCHUHPUTZGERÄT

Verhindert, dass Schmutz und Krankheitserreger in den Raum gelangen.



EINE LEITUNG DURCH DIE WAND FÜR DIE MILCH
DN 25 / 32 / 40

Ermöglicht den Rohstoffen ein problemloses Durchdringen der Wände, mit geringerem Energieverbrauch im Vergleich zu alternativen Lösungen (offene Tür, Fenster für Rohrleitungen).



KÜHLEINHEIT

Kühlung des Kühlraums
Kühlung des Produktionsbereichs



REIFERAUM-SYSTEM

Aufrechterhaltung von Temperatur und Feuchtigkeit im Reiferaum



Ausrüstung für die Herstellung von Joghurt, Käse, Quark, pasteurisierter Milch usw.

Pasteurisateur P



50 - 1500 l

Pasteurisatoren mit Kühleinheit PH - Monoblock



100 l

Pasteurisateur mit Heiz-/ Kühleinheit PH



200 - 650 l

Plattenpasteur PP



300 - 3000 l

Ausrüstung für die Herstellung von Käse, Quark, Ricotta, Joghurt, pasteurisierter Milch usw.

Käsekessel SKH



50 - 1500 l

Käsekessel mit kupferner Innenfläche SKH Cu



300 - 1500 l

Käsekessel mit Kühl-/ Heizeinheit SKH-H



200 - 650 l

Käsekessel Mini SKM



50 - 150 l

Ausrüstung für die Butterherstellung



Für die Entrahmung der Milch
Separator SP

Für eine effiziente Butterherstellung
Buttermaschine für die Butterherstellung PJ



SONSTIGE MOLKEREIAUSRÜSTUNG

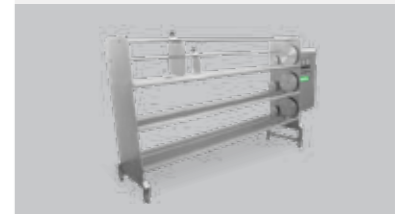
Vorpresse



Käsetische



Käsepressen



Presse mit Abtropffunktion



Käseteiler



Käsewäscher



PLEVNIK CONTAINERLÖSUNGEN

Die eingesetzten Bauteile anerkannter europäischer Hersteller sichern eine **beständige, stabile und zuverlässige Qualität.**



ZUVERLÄSSIGE QUALITÄT

Lebensmittelechte Metallbleche im Einklang mit den Standards

INOX-Tür für den Kühlraum - qualitativ hochwertige und energiesparende

LED-Beleuchtung - geringerer Energieverbrauch und mehr Licht



Isolierung 100 mm

Reiferaum (Temperatur- und Feuchtigkeitsregelung)

Isolierung 150 mm

Bodenisolierung Ultima - geeignet für feuchte Räume

Fenster mit Insektenschutzgitter und Rollos zum Schutz vor Insekten

Referenzen



Käseherstellung in der Vergangenheit.

Die Käsekessel von Plevnik verbinde ich mit einer überragenden Heiz-, Kühl- und Milchverarbeitungsleistung in allen Prozessphasen. Daraus resultiert logischerweise der beste Käse, Joghurt und Quark.

Bio-Bauernhof Kukenberger, Toni Kukenberger, Innovativer Jungbauer 2016

TRUSTED BY THE BEST.

Käseherstellung heute.





Komplettlösungen für die Milchverarbeitung



SIMMO DE 21 12 2021

Plevnik-Produkte – im Dienste des Benutzers

All unsere Geräte sind benutzer- und umweltfreundlich sowie energiesparend. Sie wurden für den langfristigen Gebrauch entwickelt und hergestellt.



Beratung



Besuch



Planung



Produktions



Montage und Inbetriebnahme



Mehr Informationen

Im Zuge einer kontinuierlichen Verbesserung behalten wir uns das Recht vor, ohne vorherige Benachrichtigung Änderungen an Technik, Design und sonstige vorzunehmen. * Alle aufgeführten Preise dienen nur zu Informationszwecken und beinhalten nicht die Mehrwertsteuer (MwSt). Preisänderungen behalten wir uns vor. Kontaktieren Sie uns für genaue Preise. Der Preis gilt für die schlüsselfertige Molkerei (Raum) ohne die Geräte von Plevnik. Die abgebildeten Geräte zeigen die Möglichkeiten zur Herstellung verschiedener Milchendprodukte bei unterschiedlichen Kapazitäten. Wir behalten uns das Recht vor, bei Fehlern ohne vorherige Ankündigung Änderungen vorzunehmen. Lieferzeit: Die Lieferzeit für Standard-Container beträgt 12-16 Wochen. Bei einer Verlängerung der Lieferzeit für Materialien behalten wir uns eine Verlängerung der Lieferzeit vor. Garantie: Die Garantie auf die Lackierung ist 5 Jahre gültig.



Vertriebs- und Service-Partner für die Deutschschweiz



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