

# Neue Plevnik-Hubvorrichtung für Volumen 100–300 Liter

Für leichtere ergonomische Arbeit

Plevnik hat eine **völlig neue Lösung** für Käsekessel SKH und Pasteurisator P mit **Volumen 100–300 Liter** entwickelt: neue Hubvorrichtung mit elektrischem Schraubenlift anstatt Hydraulikaggregat. Diese neue Lösung ist eine **wesentlich günstigere Investition** als die vorherige Hubvorrichtung.

## Die Vorteile von Plevnik-Hubvorrichtung für Volumen 100–300 l:

- > **Einfacheres Arbeiten mit weniger körperlicher Belastung**, weil Sie in der **besten Arbeitszone** arbeiten können
- > **Zeitersparende** durch **direktes Einströmen** der Käsemasse in die Vorpresse oder den Tisch – maximale Höhe des Auslasses 1050 mm ermöglicht das
- > **Erleichtertes Entleeren des Kessels** durch Kippmechanismus
- > **Müheleose Bedienung** der Hubvorrichtung mit nur zwei Tasten
- > **Hervorragende Lösung** für Molkereien mit niedrigeren Decken – Die maximale Höhe der Hebevorrichtung ist 2150 mm
- > Die Hebevorrichtung ist **freistehend** – sie muss nirgendwo installiert werden und kann nach Bedarf einfach bewegt werden
- > **Einfache Wartung und Reinigung** – aus Edelstahl AISI 304 gefertigt
- > **Besserer Zugang und Reinigung unter dem Kessel**



Hubvorrichtung macht Käasers Arbeit schneller und mit weniger körperlichen Belastung. Die Hubvorrichtung erhöht die Produktivität und reduziert arbeitsbedingte Erkrankungen. Wir empfehlen ein **hochwertiges Plevnik-Gerät mit der besten ergonomischen Ausstattung**.



Hinweis: Die in der obigen Grafik dargestellte Hubvorrichtung arbeitet nach dem Prinzip des Hydraulikaggregats. Die Vorteile sind für die neue Hubvorrichtung gleich.

**PLEVNIK**  
Add value to milk.

Vertriebs- und Service-Partner  
für die Deutschschweiz

**MIM**  
Meierhofer Inox

Meierhofer Inox AG  
8360 Eschlikon  
T: 071 966 70 10  
info@inoxmontagen.ch  
meierhofer-maschinen.ch  
shop.inoxmontagen.ch