

www.plevnik.si

FROM IDEA TO PRODUCT



EN
DE
FR

FROM IDEA TO PRODUCT
VON DER IDEE ZUM PRODUKT
DE L'IDÉE AU PRODUIT



PLEVNIK

Complete dairy solutions.

Welcome Willkommen Bienvenue



About company
Über das Unternehmen
À propos de la société

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.

FR

TRADITION:

La société Plevnik a été fondée en 1992. Depuis lors, elle est restée une société familiale et emploie aujourd'hui plus de 50 personnes. Notre savoir-faire et notre expertise à long terme nous aident à atteindre nos objectifs stratégiques et à suivre notre vision. Nous offrons des produits à la pointe de la technologie, des solutions complètes et un soutien professionnel à nos clients dans le monde entier. En Europe, nous sommes l'une des entreprises leader dans le traitement du lait (jusqu'à 2000 l) et les secteurs connexes.

DÉVELOPPEMENT INTERNE:

Notre service interne de recherche et développement conçoit de nouveaux produits et améliore les produits existants, ce qui nous permet de développer les meilleures solutions techniques avec la plus faible consommation d'énergie et un excellent rapport qualité-prix, mais aussi de fournir à nos clients une expérience d'utilisation agréable.

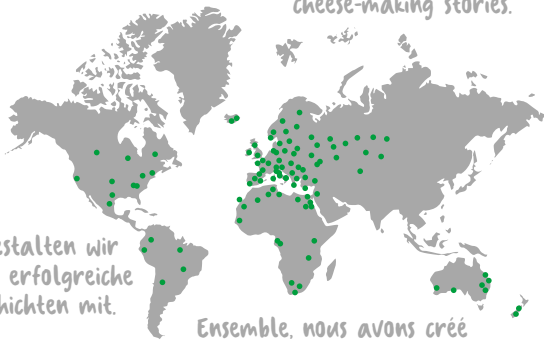
PRODUCTION INTERNE:

Notre production interne nous permet de contrôler entièrement la fabrication des produits et d'atteindre ainsi les plus hauts standards. Nous disposons de processus de travail et de soudeurs certifiés ainsi que d'équipements techniques modernes pour le soudage et le traitement des matériaux.

QUALITÉ FIABLE:

Nous suivons le principe "Travailler de manière intelligente et avec ardeur", c'est-à-dire en utilisant notre savoir-faire, nous sommes réfléchis et tenaces. Nous sommes conscients que les produits de pointe sont fabriqués à partir de matières premières de qualité, c'est pourquoi nous vérifions la qualité des matières premières et nous effectuons constamment des contrôles de qualité tout au long du processus de fabrication. Les produits finis doivent également passer les tests mécaniques et fonctionnels finaux ainsi qu'une inspection visuelle.

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



Gemeinsam gestalten wir
mehr als 2.800 erfolgreiche
Geschäftsgeschichten mit.

Ensemble, nous avons créé
plus de 2.800 histoires de
fabrication de fromage
réussies.

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.

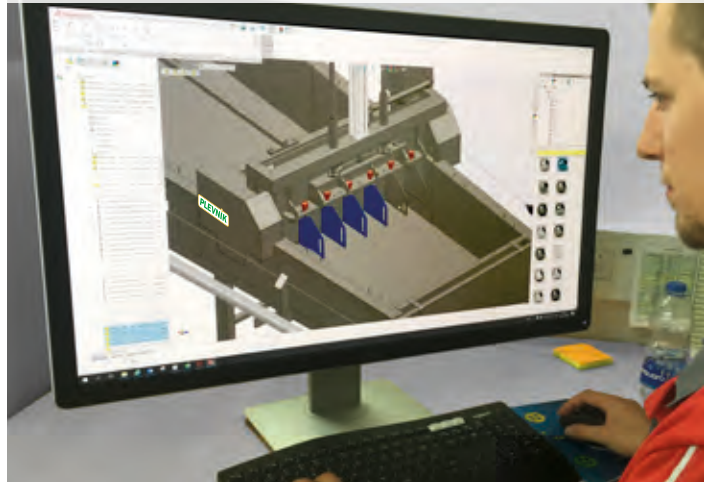
POURQUOI PLEVNIK ?

- Nous écoutons vos demandes et offrons des conseils professionnels.
- Nous fabriquons des produits innovants basés sur nos propres connaissances.
- Nous offrons des solutions technologiques complètes adaptées à vos besoins.
- Nos produits sont fiables et de haute qualité.
- Nous offrons une assistance technique à jour.

Team / Team / Équipe



Development / Entwicklung / Développement



Precision / Genauigkeit / Précision



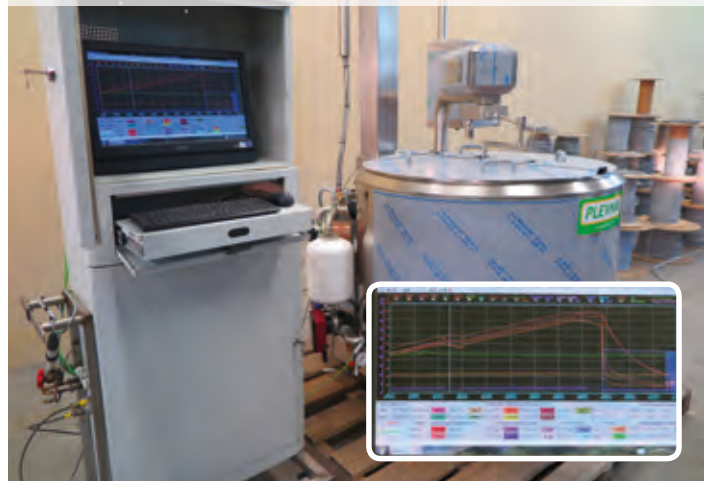
Welding / Schweißen / Soudage



Production / Herstellung / Fabrication



Control / Kontrolle / Contrôle





MILK & CHEESE MILCH- UND KÄSE LE LAIT ET LE FROMAGE

EQUIPMENT > AUSRÜSTUNG > ÉQUIPEMENT

EN

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

DE

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

FR

Ferme de tourisme bio
dans les Alpes autrichiennes
(Bregenzwald – Vorarlberg).



EN

DE

FR

Milk and yoghurt
Milch und Joghurt
Lait et yaourt

| PRODUCTS |
|------------------|
| Pasteurized milk |
| Yogurt |
| Liquid yogurt |
| Kefir |
| ... |

| PRODUKTE |
|----------------------|
| Pasteurisierte Milch |
| Joghurt |
| Flüssiger Joghurt |
| Kefir |
| ... |

| PRODUITS |
|-----------------|
| Lait pasteurisé |
| Yaourt |
| Yaourt liquide |
| Kéfir |
| ... |

Cheese / Käse / Fromage

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

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

| |
|-------------------|
| Pâte mi-dure/dure |
| Lait caillé |
| Fromage mou... |
| Ricotta |
| Lactosérum |
| ... |

Other products
Andere Produkte
Autres produits

| |
|--------------|
| Butter |
| Creams |
| Skimmed milk |
| ... |

| |
|------------|
| Butter |
| Cremes |
| Magermilch |
| ... |

| |
|-------------|
| Beurre |
| Crèmes |
| Lait écrémé |
| ... |

Support equipment for
Zubehör Ausrüstung für
Équipement de support pour

| |
|-------------|
| Prepressing |
| Pressing |
| Draining |
| Moulding |
| Cleaning |
| Cutting |
| ... |

| |
|--------------|
| Vorpressen |
| Pressen |
| Entwässerung |
| Ausformung |
| Reinigung |
| Schneiden |
| ... |

| |
|--------------|
| Pré-pressage |
| Pressage |
| Égouttage |
| Moulage |
| Nettoyage |
| Coupe |
| ... |

SKH50-1500

Cheese kettle | Käsekessel | Cuve de fabrication de fromage



5



Elevating device
Hubvorrichtung
Dispositif élévateur

3



Stirring shovels
Rührschaufeln
Pales de brassage



Cheese harps
Käseharken
Tranche-caillé

State-of-the-art cheese kettle.
Hochmoderner Käsekessel.
Cuve de pointe pour la fabrication du fromage.

Heating options:
Heizmöglichkeiten:
Options de chauffage:



More information
Weitere Informationen
Plus d'informations



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.

FR
AVANTAGES

- 1 Les processus thermiques contrôlés automatiquement fournissent un traitement fiable, contrôlé et reproductible.
- 2 Les tranche-caillé aux lames affûtées assurent une coupe de qualité qui améliore la qualité du produit final (moins de poussière de fromage et plus de fromage).
- Possibilité d'étendre les fonctionnalités de l'appareil: 3 Agitateur Z pour la fabrication de yaourt, 4 intérieur poli pour un nettoyage facile, 5 élévateur pour un travail ergonomique plus facile, etc. 6 Jusqu'à 10 % de réduction de la consommation d'énergie grâce à une cuve bien isolée et une chemise soudée au laser permettant un échange d'énergie efficace.
- 7 Une gestion simple et pratique avec des contrôleurs intelligents qui régulent les processus et rendent la journée de travail plus organisée et efficace.

SKHCu300-1500

Copper cheese kettle | Käsekessel aus Kupfer | Cuve de fabrication de fromage en cuivre



(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.

(FR)

AVANTAGES

1 Hygiène: La surface en cuivre favorise l'élimination des microbes pathogènes qui peuvent conduire à des produits infectés par des micro-organismes ainsi qu'un gonflement tardif du fromage. **2 Vos produits** (fromage, lait caillé, etc.) **ont un goût particulier et contiennent suffisamment de cuivre** pour prévenir de multiples maladies dégénératives. L'Organisation mondiale de la santé estime qu'au moins 20 % de la population mondiale souffre de troubles de santé associés à une carence en cuivre dans l'alimentation. Source : Institut Européen du Cuivre

SKHCu is an SKH with copper plated inside.
SKHCu ist ein SKH mit verkupferter Innenseite.
Le modèle SKHCu est un modèle SKH avec intérieur plaqué cuivre.

SKH-H200-650

Cheese kettle with cooling unit
Käsekessel mit Kühleinheit
Cuve de fabrication de fromage avec groupe de cuisson

ENERGY-SAVING
TECHNOLOGY



(EN)

BENEFITS

1 SKH-H is an SKH with a stand-alone heating/cooling unit. **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 Heiz-/Kühleinheit. **2 Heiz-/Kühleinheit.** Bei Bedarf **3 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).

(FR)

AVANTAGES

1 Le modèle SKH-H est un modèle SKH avec un groupe chauffa/refroidissement autonome. **2 Chauffage/refroidissement autonome.** **3 Refroidissement jusqu'à 4 °C** si nécessaire. La seule exigence est une prise de courant. **4 Possibilité de chauffe avec une pompe à chaleur** (jusqu'à 45 °C, consommation d'énergie réduite de 70 %). **5 Refroidissement de l'air extrêmement efficace** jusqu'à 40 °C (COP 35).

P50-1000

Pasteurizer | Pasteurisateur | Pasteurisateur



State-of-the-art pasteurizer.
Hochentwickelter Pasteurisateur.
Pasteurisateur à la pointe de la technologie.

Heating options:
Heizmöglichkeiten:
Options de chauffage:



More information
Weitere Informationen
Plus d'informations



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**. **3 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.

FR AVANTAGES

- 1 Dispositif universel** pour le traitement thermique du lait dans les produits laitiers tels que le yaourt, le lait pasteurisé, le fromage, le lait caillé, la crème, etc.
- 2 Les processus thermiques contrôlés automatiquement** fournissent un traitement fiable, contrôlé et reproductible. **3 Possibilité d'étendre les fonctionnalités de l'appareil:** **4 agitateur à yaourt** pour la fabrication du yaourt, **5 agitateur à raclettes** pour la fabrication de flan, **6 intérieur poli facilitant le nettoyage** (moins d'adhérence aux parois), **7 enregistreur de température numérique**. **3 Jusqu'à 10 % de réduction de la consommation d'énergie grâce à** une cuve bien isolée et une chemise soudée au laser permettant un échange d'énergie efficace. **9 Une gestion simple et pratique avec des contrôleurs intelligents qui régulent les processus** et rendent la journée de travail plus organisée et efficace.

PH200-650

Pasteurizer with cooling unit | Pasteurisator mit Kühleinheit | Pasteurisateur avec groupe de refroidissement



(EN)

BENEFITS

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

(DE)

VORTEILE

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

(FR)

AVANTAGES

- 1 Le modèle PH est un pasteurisateur P avec une **groupe de chauffage/refroidissement autonome**.
- 2 **Tout en un:** Cuve de pasteurisation/cuve de fabrication de fromage/cuve de refroidissement/cuve de fermentation.
- 3 **Refroidissement jusqu'à 4 °C si nécessaire** - aucune accumulation, aucune perte d'énergie.
- 4 **La seule exigence** est une **prise de courant**.
- 5 Possibilité de chauffe avec une **pompe à chaleur** (jusqu'à 45 °C, consommation d'énergie réduite de 70 %).
- 6 **Refroidissement de l'air extrêmement efficace jusqu'à 40 °C** (COP 35).

PH50-100 MONOBLOCK

Pasteurizer with cooling aggregate
Pasteurisator mit Kühlaggregat
Pasteurisateur avec agrégat de refroidissement



(EN)

BENEFITS

- 1 **Universal, flexible, mobile, compact device** PH can be used as: pasteurizer, cheese kettle, milk cooling tank and fermenter, all within one square meter.
- 2 **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**.
- 3 **Mixer options enable making of various dairy end products**, such as yogurt, pasteurized milk, cheese, curd, cream, mozzarella etc.
- 4 **User-friendly touch-screen controller** can save up to 10 different programs.

(DE)

VORTEILE

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

(FR)

AVANTAGES

- 1 **Appareil universel, flexible, mobile, compact, le modèle PH** peut être utilisé comme : pasteurisateur, cuve de fabrication de fromage, cuve de refroidissement et fermentation du lait, le tout dans un mètre carré.
- 2 **Le lait peut être traité thermiquement dans une plage de température** comprise entre **4 °C** et **100 °C**. Le système de chauffage se compose de **radiateurs électriques** et d'une **pompe à chaleur**.
- 3 **Les options d'agitateur permettent la fabrication de divers produits finis laitiers**, tels que le yaourt, le lait pasteurisé, le fromage, le lait caillé, la crème, la mozzarella, etc.
- 4 **Le contrôleur à écran tactile convivial peut enregistrer jusqu'à 10 programmes** différents.

All in one device.
Alles in einem Gerät.
Appareil tout en un.

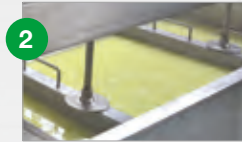
Pasteurizer / Cheese kettle / Cooling tank / Fermentation vessel
Pasteurisator / Käsekessel / Kühltank / Gärbottich
Cuve de pasteurisation / Cuve de fabrication de fromage / Cuve de refroidissement / Cuve de fermentation

PRP-R70-290KG

Prepress | Vorpressen | Pré-pressé



Draining table
Abtropftisch
Table d'égouttage



Prepress
Vorpresse
Pré-Pressé



Press
Presse
Presse

A three-in-one device.
Ein 'Drei-in-einem'-Gerät.
Un appareil trois en un.



(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.

(FR)

AVANTAGES

- 1 **Appareil multifonction** pour l'égouttage 2, le pré-pressage 3 et le pressage 4 de la masse de fromage.
- 5 **Les grilles d'égouttage mobiles** peuvent être adaptées à différentes quantités de masse de fromage.
- 6 **Les processus contrôlés automatiquement** (pression et temps) de pré-pressage et de pressage **fournissent un traitement fiable, contrôlé et répétable.**
- 7 Les processus sont automatisés et exécutés en fonction **des programmes** que vous avez définis.

PRP-RT200-1000KG

Cheese prepresses
Käsevorpressen
Pré-pressé à fromage

(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)

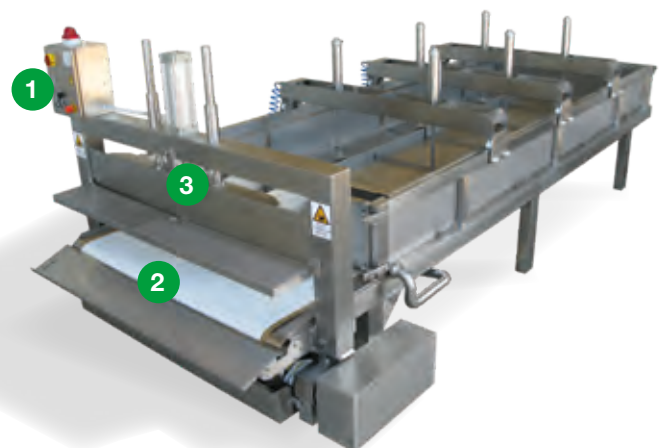
VORTEILE

- 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.

(FR)

AVANTAGES

- 1 **Appareil automatisé** pour l'égouttage et le pré-pressage de la masse de fromage.
- 2 **La bande de transport** et les lames **réglables avec précision** vous aident à
- 3 **contrôler facilement** la **taille** et la **forme** du bloc de fromage désiré.



Cheese draining tables
Käseabtropftische
Tables d'égouttage de fromage



(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, Vorpresse**n 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.



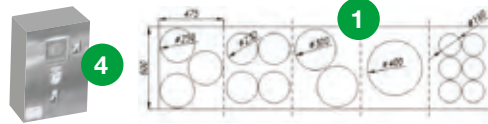
SDM

(FR)

AVANTAGES

Une table mobile profonde (300 mm) pour **recevoir, égoutter, pré-presse**r et **couper** la masse de fromage. SOM: **1 Les grilles d'égouttage mobiles** peuvent être adaptées à différentes quantités de masse de fromage. SDM: **2 La plaque de distribution** pour un remplissage **simultané, plus simple** de la masse de fromage dans des moules.

Cheese presses
Käsepressen
Presses à fromage



(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**.

(FR)

AVANTAGES

Nous avons développé plusieurs types de presses à fromage. Elles permettent de presser **différents types de fromage de différentes dimensions dans diverses dispositions** **1. Réglage simple de la force de pression** **2** mécanique, **3** pneumatique/automatique **4**.



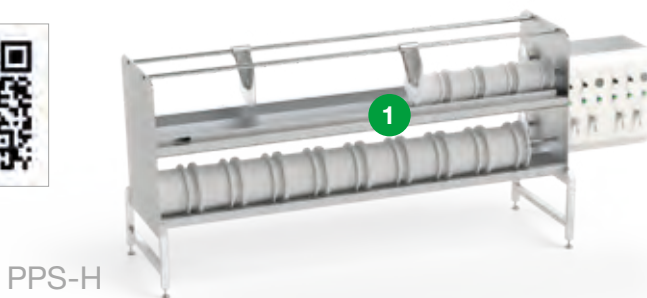
MS-U



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 Käse**mengen 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.

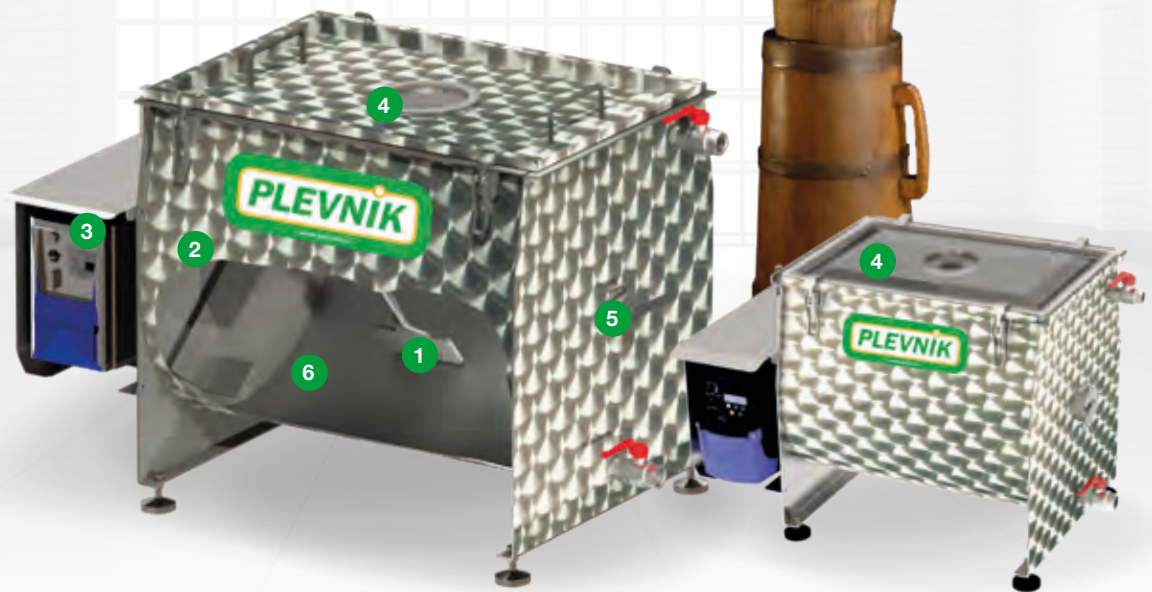
(FR)

AVANTAGES

Les presses sont destinées à traiter de **grandes quantités de fromage** et sont adaptées à la taille de vos moules à fromage. PPS-H : **1 La force de pression de la presse horizontale est égale pour tous les moules** de fromage dans une rangée. PPS-A : **2 La presse verticale mobile occupe peu de place.** **3 Les processus contrôlés automatiquement** (pression et temps) fournissent un pressage **fiable, contrôlé et répétable.**

PJ13-100

Butter churns up to 100l | Buttermaschinen bis zu 100l | Barattes jusqu'à 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 drehzahlgeregelten 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 stabile **8** Untergerüst oder Abstützung auf Rädern **9**.

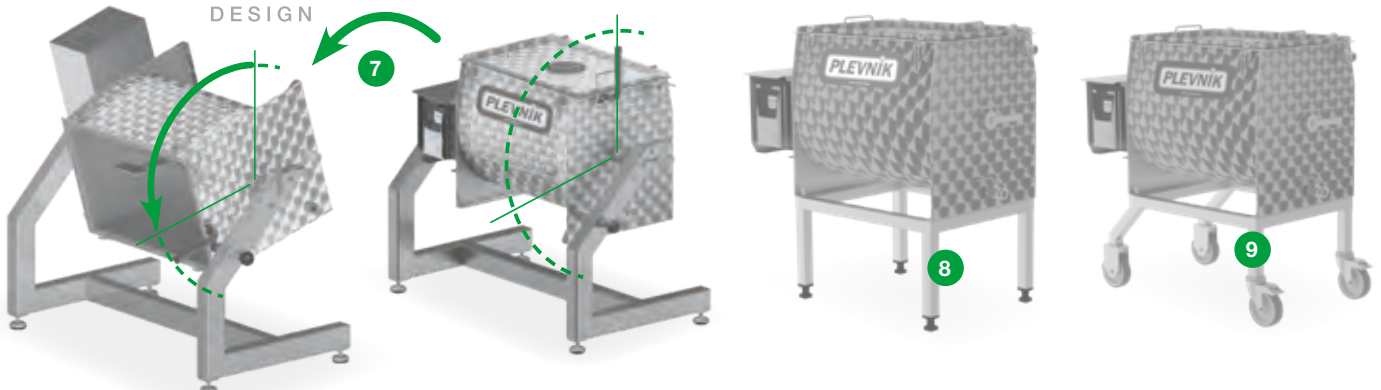
FR

AVANTAGES

1 Produire du beurre plus rapidement avec des pelles de brassage passant près de la paroi, qui fournissent un traitement jusqu'à 10-20 % plus rapide et permettent également la production de beurre à partir de petites quantités de crème, de lait fermenté, etc. **2** Maintenir la température désirée avec une double chemise qui vous permet de fournir de l'eau chaude ou froide pour le chauffage ou le refroidissement. La baratte vous permet de faire fermenter ou conserver l'ingrédient. Disponible avec les modèles PJ 50 et PJ 100. **3** Réglez la vitesse de barattage désirée en fonction de votre recette avec un moteur électrique à vitesse régulée. **4** Un couvercle avec une vitre vous permet de regarder à l'intérieur pour contrôler le processus, qui, en même temps, vous assure la sécurité lors de son utilisation (les modèles PJ 13 et 25 ont un couvercle en acrylique, les modèles PJ 50 et 100 intègrent une vitre). **5** Vidange et nettoyage faciles et confortables grâce à la possibilité de retirer la pelle de brassage après le traitement et grâce à un traitement de surface spécial **6**, ce qui facilite le nettoyage. Nous recommandons un contrôle ergonomique. Disponible : **7** Un mécanisme de basculement qui vous permet d'incliner la baratte pour la vider et la laver, et un support stable **8** plus élevé ou un support roues **9**.



ERGONOMIC
DESIGN



PS50-100

Cheese washing device | Käsewäscher | Dispositif de lavage de fromage

(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.

(FR)

AVANTAGES

- 1 Dispositif de lavage de fromage réglable pour un nettoyage facile. Vous pouvez également ajuster le niveau d'eau, l'approvisionnement en eau fraîche et la surface de nettoyage.
- 2 Dispositif universel pour toutes les formes et tous les types de fromages affinés. Conçu pour un travail facile et rapide.



RS300-400

Cheese cutting device
Käseteiler
Dispositif de coupe de fromage



(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.

(FR)

AVANTAGES

- 1 Permet une coupe rapide (en 2 secondes) et précise du fromage dans différentes tailles et formes et de différents niveaux de dureté.
- 2 Remplacement simple de l'ensemble de coupe. Option de coupe en 2 à 24 morceaux.
- 3 Entretien et nettoyage simples.

SP125-600_{l/h}

Separator - for skimming
Separator - zur Entrahmung
Séparateur pour l'écumage

(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)

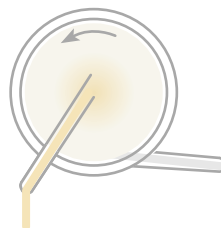
VORTEILE

- 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.

(FR)

AVANTAGES

- 1 La machine conçue et produite avec précision garantit une répétabilité de l'écumage.
- 2 Réglage simple du taux d'écumage du lait avec une vis de réglage.
- 3 La forme spéciale et le traitement des surfaces permettent un nettoyage simple.



SNK

Turnkey dairy solution
Schlüsselfertige Lösung für Milchprodukte
Solution laitière clé en main



CUSTOM MADE.
SPEZIALGEFERTIGT.
FAIT SUR MESURE.



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.

FR
AVANTAGES

- 1 **Commandez maintenant... Commencez demain !** Sans permis de construire. Plus rapide à construire que la construction traditionnelle (20 fois plus rapide).
- 2 **Investissement abordable** Totalement équipé. Aucun coût supplémentaire.
- 3 **Pensez aux affaires, le reste est inclus.** Travail au sol minimal. Construit selon les normes HACCP.
- 4 **Les solutions flexibles permettent l'expansion :** chambre de maturation, magasin, conditionnement, etc.

WE CREATE SUCCESSFUL
STORIES TOGETHER.

WIR GESTALTEN GEMEINSAM
ERFOLGREICHE GESCHICHTEN.

NOUS CRÉONS DES HISTOIRES
RÉUSSIES ENSEMBLE.

Professional 500L

Volumen: 500 l
Produkt: soft cheese / Weichkäse / fromage à pâte semi hard cheese / Halbhartkäse / fromage à mi-dure hard cheese / Hartkäse / fromage à dure yogurt / Joghurt / yaourt ricotta / Ricotta / ricotta grilled cheese / gegrillter Käse / fromage grillé curd / Quark / lait caillé ...



Premium 300L

Volumen: 300 l
Produkt: soft cheese / Weichkäse / fromage à pâte semi hard cheese / Halbhartkäse / fromage à mi-dure hard cheese / Hartkäse / fromage à dure yogurt / Joghurt / yaourt ricotta / Ricotta / ricotta grilled cheese / gegrillter Käse / fromage grillé curd / Quark / lait caillé ...



Advanced 300L

Volumen: 300 l
Produkt: soft cheese / Weichkäse / fromage à pâte semi hard cheese / Halbhartkäse / fromage à mi-dure hard cheese / Hartkäse / fromage à dure



Other dairy support equipment
Andere Molkereizusatzrüstung
Autre équipement de support pour produits laitiers

Cheese tables
Käsetische
Tables à fromage



Filling device
Abfüllmaschine
Dispositif de remplissage



Coagulation vessels
Koagulationsgefäße
Cuves de coagulation



Vessels for cleaning
Gefäße für Reinigung
Cuves pour le nettoyage



Sinks for cleaning
Spülbecken für Reinigung
Éviers pour le nettoyage



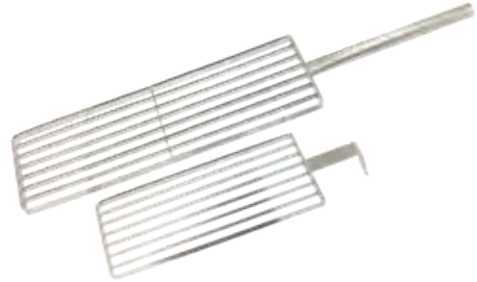
Pumps
Pumpen
Pompes



Shelves | Ablageflächen | Étagères



Manual harps | Manuelle Harfen | Tranche-caillé manuels



Moulds | Gießformen | Moules



Hobby stirrers | Hobbyrührer | Agitateurs multiusage



Other ... | Andere ... | Autre ...

We are your best technical support...

Wir sind Ihre beste technische Unterstützung...
Nous sommes votre meilleure assistance technique...





...to create
delicious
products.

...um köstliche Produkte zu erschaffen.
...pour créer de délicieux produits.







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

Inquiry form
Anfrageformular
Formulaire de demande





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 / Représentant: