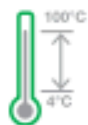


Pasteurisateurs P50-1250



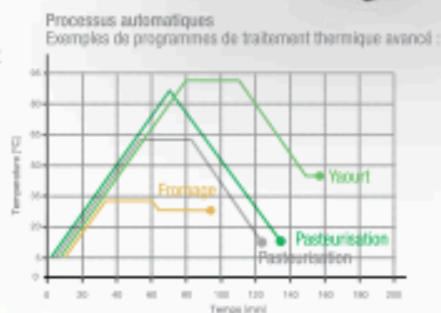
Pasteurisateurs à la pointe de la technologie.

Appareils
Plevnik pour
les entreprises
modernes et
réussies dans
le traitement
du lait.



Les pasteurisateurs sont utilisés pour le traitement thermique du lait des produits laitiers à des températures comprises entre 4 °C et 100 °C :

LAIT, PASTEURISÉ,
YAOURT, FROMAGE,
RICOTTA, CAILLÉ, ETC.



AVANTAGES

- 1 Rendement énergétique
- 2 Agitation diversifiée et efficace
- 3 Traitement automatisé
- 4 Contrôle et nettoyage simples
- 5 Extension des fonctionnalités de l'appareil

Produits
Plevnik –
au service de
l'utilisateur



Tous nos appareils sont conviviaux, respectueux de l'environnement et permettent d'économiser l'énergie. Ils sont conçus et fabriqués pour une utilisation à long terme.

BASIC+

P50-650l

≤ 90°C

Rendement énergétique

Automatisation

Pasteurisateur d'entrée de gamme avec une construction simple à trois chemises (bain d'eau), chauffage électrique (EL), raccords pour le refroidissement avec l'eau du réseau de distribution et un agitateur à hélice.

Régulation automatique avancée MC 500 et surveillance de la température définie.



LIGHT

P50-1250l

* ≤ 85-100°C

Rendement énergétique

Automatisation



ADVANCED+

P100-1250l

≤ 90°C

Rendement énergétique

Automatisation



Pasteurisateur avancé et extrêmement économe en énergie (pompe à eau) avec une construction simple à trois couches à haut rendement énergétique qui agite automatiquement et efficacement le contenu avec un agitateur à hélice. Positionné sur un support stable avec un mécanisme d'inclinaison.

* Dépend du type de chauffage. Voir page 5.

Régulation de température simple.
Vannes manuelles (HW, EL, EW)

Régulation automatique avancée MC 500
et surveillance de la température définie.

PROFESSIONAL

P100-1250l

≤ 100°C

Recommandé!

Rendement énergétique



Automatisation



PREMIUM

P100-1250l

≤ 100°C

Rendement énergétique



Automatisation



Un pasteurisateur professionnel, autonome et efficace pour les utilisateurs les plus exigeants. Permet un chauffage plus rapide et dispose d'un système de pressurisation fermé (températures plus élevées) et de refroidissement indirect. Agitation automatique et efficace du contenu avec un agitateur à hélice. Positionné sur un support stable avec un mécanisme d'inclinaison. Couverture en acier inoxydable pour la protection du moteur.

Régulation automatique avancée MC 500 et surveillance de la température définie.

Un contrôleur automatique avancé MC 500 R avec un enregistreur. Associé à l'agitateur professionnel, à la régulation de la vitesse et à la sélection de la puissance, il offre une plus grande flexibilité et une vaste gamme de produits finis, facilitant ainsi l'adaptation aux besoins du marché. La protection des pièces électriques vitales assure une longue durée de vie et facilite le nettoyage.

Vitesse de pasteurisation dans la cuve P 300 EL

comparaison de modèle chauffant
(chauffage avec réchauffeurs électriques)

PROFESSIONAL / PREMIUM

Construction économe en énergie – consommation d'énergie réduite • Chauffage plus rapide – réchauffeurs électriques plus puissants • Système de chauffage fermé (pression) (chauffage jusqu'à 100 °C) • Refroidissement indirect via un échangeur de chaleur (plus longue durée de vie)

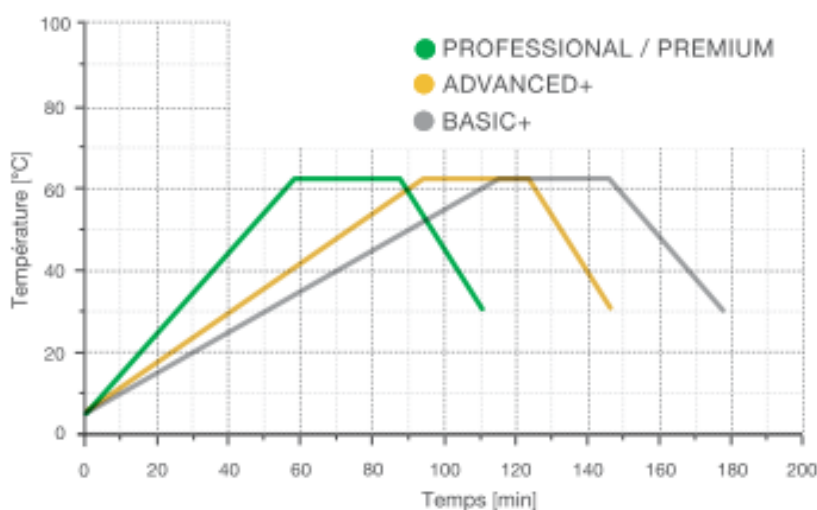
ADVANCED+

Construction économe en énergie – consommation d'énergie réduite • Décantation d'énergie plus rapide (pompe à eau) • Régulation automatique de la température

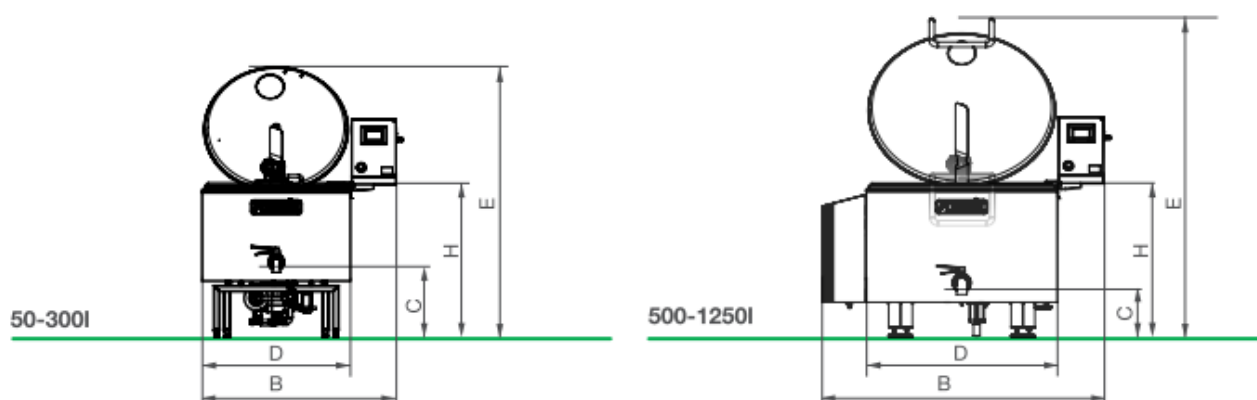
BASIC+

Construction simple

• Régulation automatique de la température



P Pasteurisateurs	BASIC+	LIGHT	ADVANCED+	PROFESSIONAL	PREMIUM
SOURCE D'ALIMENTATION :	EL	EL / HW / EW	EL	EL / HW / EW	EL / HW / EW
CHAUFFAGE JUSQU'À :	90°C	85 / 100 / 100°C	90°C	100°C	100°C
C U V E					
Matériau durable et fiable – acier inoxydable	AISI 304	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316	AISI 304/316
Construction économe en énergie – soudage au laser	/	●	●	●	●
Vidange plus rapide et plus simple – sortie plus grande	○	○	○	○	○
Échange thermique plus efficace – refroidissement indirect (échangeur de chaleur à plaques)	/	/EL ●HW ●EW	/	●	●
Consommation d'énergie inférieure – pompe à eau	/	●	●	●	●
Refroidissement économe en énergie – refroidissement en deux phases	/	/	○	○	○
Moins de nettoyage, gain de temps – intérieur de cuve poli 2R	/	○	○	○	●**
A G I T A T E U R S					
Agitateur à hélice de base	●	●	●	●	○
Grand agitateur à hélice de 75 %	○	○	○	○	● > 500 l
Agitateur professionnel pour yaourt, fromage et lait	○	○	○	○	● ≤ 500 l
Agitateur professionnel pour yaourt, fromage et lait – râteau d'agitation	○	○	○	○	○
Agitateur-racleur	/	○	○	○	○
Une console pour l'agitateur et le couvercle en deux parties	○	○	○	○	○
C O N T R Ô L E					
Régulation de température simple Eliwell	/	●	/	/	/
Régulation de température automatique avancée MC 500	●	/	●	●	/
Régulation de température automatique avancée avec enregistreur - MC 500 R	/	/	○	○	●
Contrôleur avancé pour le plus haut niveau d'automatisation - MC 700i	/	/	○	○	○
Enregistrement du processus – enregistreur de température (différentes options)	○	○	○	○	○
Régulation de la vitesse et de la direction d'agitation	○	○	○	●	●
Économies d'énergie avec de petits lots : module de sélection de puissance du réchauffeur électrique (puissance de chauffage totale ou partielle)	○	○	○	○	●
En cas de surtension (foudre) – un module pour le fonctionnement sans contrôleur	○	/	○	○	○
Options de chauffage :		Puissance de chauffage requise pour le chauffage de 100 l			
EL ... chauffage utilisant des réchauffeurs électriques		ΔT – Variation de température			
HW ... chauffage utilisant l'eau chaude d'une chaudière utilisant l'énergie solaire, pompe à chaleur, etc.		ΔT=30°C			
EW ... chauffage combiné (eau chaude et réchauffeurs électriques)		ΔT=60°C			
ST ... chauffage indirect à la vapeur sur demande		ΔT=90°C			
		Énergie requise			
		3,7 kWh			
		7 kWh			
		10,5 kWh			



Type	Puissance de chauffage (kW)				Dimensions (mm)					Connexions pour eau de refroidissement	Connexions pour eau chaude	Poids (kg)	Sortie
	Light	Basic+ Advanced+	Professional / Premium										
	Réchauffeurs électriques pour : EL / EW	Réchauffeurs électriques pour : EL	Réchauffeurs électriques pour : EL / EW	Puissance recommandée du poêle à eau chaude : HW / EW	D	H	C*	B	E				
P 50	4 / -	4 / 4	6 / -	-	Ø545	910	525	940	1345	1/2"	3/4"	90	DN50
P 100	6 / 6	6 / 6	9 / 6	35	Ø745	910	525	1105	1490	1/2"	3/4"	125	DN50
P 200	10 / 10	12 / 12	18 / 12	35	Ø845	1025	475	1150	1680	1/2"	1"	170	DN50
P 300	12 / 12	15 / 15	20 (24) / 15	35	Ø999	1024	476	1326	1815	3/4"	1"	230	DN50
P 500	18 / 18	20 / 24	30 (36) / 20	35 / 65	Ø1125	1035	330	1640	2010	3/4"	5/4"	310	DN65
P 650	20 / 20	24 / 24	36 (45) / 24	65	Ø1280	1035	330	1825	2140	1"	5/4"	360	DN65
P 800	24 / 20	- / 30	45 (60) / 30	65 / 95	Ø1400	1030	320	1925	2230	1"	5/4"	395	DN65
P 1000	24 / 20	- / 30	45 (60) / 45	65 / 95	Ø1525	1045	315	2065	2390	1"	5/4"	465	DN80
P 1250	24 / 20	- / 30	45 (60) / 45	65 / 95	Ø1525	1205	315	1840	2535	1"	6/4"	525	DN80

Connexion d'alimentation
400 V 3N 50 Hz/EL : 4-60 kW et HW 230 V 1N 50 Hz
Puissance nominale finale de l'appareil (PUISSANCE CHAUFFANTE + 0,5kW).

Il est possible de s'adapter à d'autres paramètres de puissance (60 Hz, etc.) sur demande.

