

Ideales Klima
Macher



**SCHRANK FÜR
KÄSEREIFUNG
FERMENTATION** OZS700-1400
OZF700-1400

PLEVNIK

Mehrwert für Milch.

Dauerhaft, zuverlässig, effizient und einfach

Schrank für Fermentation und Käsureifung OZF and OZS 700-1400

Schrank für Käsureifung OZS 700 and 1400 sind thermische (von 5 °C bis 45 °C) Speicher, die für Käsureifungsprozesse verwendet werden. Dank des kontrollierten Temperatur- und Feuchtigkeitssystems (relative Luftfeuchtigkeit 50–95 %) sorgt der Schrank für ein ideales Klima und eine wiederholbare Reifung des Käses. OZS ist langlebig, zuverlässig, effizient und einfach zu bedienen, es sind keine Vorkenntnisse erforderlich.



Schränke sind die beste Wahl für Ihr Produkt, da sie Ihnen jederzeit kontrollierte Bedingungen ermöglichen.

Weiderholbarkeit des Prozesses:

Ein kontrolliertes Temperatur- und Feuchtigkeitssystem gewährleistet die Wiederholbarkeit der Fermentation/ Kühlung/Reifung, sodass Ihr Produkt die beste Qualität und eine konstante Reproduzierbarkeit des Produkts aufweist.

Hochwertige Materialien: Hochwertige Materialien sorgen für eine einfachere Wartung und Haltbarkeit des Geräts.



Schrank für Fermentation OZF 700 und 1400 sind thermische (5 °C - 45 °C) Speichereinheiten, die für Fermentationsprozesse verwendet werden. Aufgrund der kontrollierten Temperatur und Haltezeit schafft der Schrank ein ideales Klima und eine wiederholbare Gärung für Ihre hochwertigen Produkte. OZF ist langlebig, zuverlässig, effizient und einfach zu bedienen, es sind keine Vorkenntnisse erforderlich.



Zusatzrüstung:

Schränke (OZS, OZF) verfügen optional über eine **1 Glastür**, sodass Sie und Ihre Kunden Ihre Produkte immer sehen können und auch schöner aussehen.

Für eine konstante Luftfeuchtigkeit im Käsureifeschrank gibt es auch eine Option zur **2 Befeuchtung**, was besonders nützlich ist, wenn kleine Käsemengen reifen und eine höhere Luftfeuchtigkeit benötigt wird.



Sie können das Raumvolumen für die Gärung und Reifung des Käses verdoppeln. Wenn Sie **mehr Regale 3** benötigen, bestellen Sie einfach so viele, wie Sie benötigen. (Tragfähigkeit des Regals: 40 kg)

Typ	Abmessungen (mm)			Temperaturbereich (°C)	Standardnummer der Regale	Max. Anzahl der Regale (120 mm Abstand)	Max. Produkt im Schrank	Anschlusseinstellung
	Länge	Breite	Höhe					
OZF 700	710	800	2050 / 2100	5 - 45	4	10	100 l	230 V / 50 Hz
OZF 1400	1420	800	2050 / 2100	5 - 45	8	20	200 l	230 V / 50 Hz
OZS 700	710	800	2050 / 2100	5 - 45	4	10	50 kg	230 V / 50 Hz
OZS 1400	1420	800	2050 / 2100	5 - 45	8	20	100 kg	230 V / 50 Hz

* Die geschätzte Joghurtverpackung in 250-g-Bechern und das Gewicht des Käses beträgt 2 kg mit einem Durchmesser von 200 mm.



PLEVNIK, d.o.o.
Podsmreka 56
SI 1356 Dobrova
milk.cheese@plevnik.si
+ 386 (0)1 200 60 80
www.plevnik.eu/de

Die Spezialisten für Milchverarbeitung. Insgesamt haben wir mehr als 4.500 erfolgreiche Käseherstellungsgeschichten realisiert.

Vertreter:

Wir schaffen Geschichten vom glücklichen Landleben.