

Idelani pogoji za shranjevanje  
in zorjenje produktov



OMARA ZA  
ZORJENJE SIRA OZS700-1400  
FERMENTACIJO OZF700-1400

**PLEVNIK**

Dodajmo mleku vrednost.

# Vzdržljiva, zanesljiva, učinkovita in enostavna

## Omara za zorjenje sira in fermentacijo OZS and OZF 700-1400

**Omara za zorjenje sira OZS 700 in 1400** sta termalni (od 5 °C do 45°C) skladiščni enotiza proces zorjenja. Zaradi nadzorovanja temperature in vlažnosti (relativna vlažnost 50-95%), omara ustvari idelano klimo in ponovljivost zorjenja sira. OZS je vzdržljiva, zanesljiva, učinkovita in enostavna za uporabo.



**Omari sta vaša najboljša izbira za vaše produkte, saj vam omogočata kontrolirane pogoje kjerkoli jih potrebujete.**



**Ponovljivost procesov:** Temperaturni in valžnostni sistem zagotavlja ponovljivost procesa zorjenja / fermentacije / hlajenja, zato bo vaš produkt ponovljiv in vedno najboljše kvalitete.

**Kakovostni materiali** zagotavljajo dolgotrajnost in lažje vzdrževanje naprave.

**Omara za fermentacijo OZF 700 in 1400** sta termalni (5 °C - 45 °C) skladiščni enoti za proces fermentacije. Zaradi nadzorovanja temperature in časa vzdrževanja, omara ohranja idealne pogoje in ponovljivo fermentacijo za vaš kakovostni produkt. OZF je vzdržljiva, zanesljiva, učinkovita in enostavna za uporabo, ni potrebnih predhodnih izkušenj.



### Dodatna oprema:

Obe omari (OZS, OZF) imata možnost **1 steklenih vrat**, tako vi in vaše stranke vidijo vaše produkte in tudi izgleda lepše.

Za stalno vlažnost v omari za zorjenje sira, lahko opsijsko izberete priključek za inštalacijo **2 dodatnega vlažilca**, ki je predvsem uporaben pri zorjenju manjše količine sira ali ko potrebujete večjo vlažnost v omari.



Površino za odlaganje izdelkov lahko vedno povečate z dokupom **3 dodatnih polic** - toliko kot jih potrebujete za vse vaše izdelke. (Nosilnos police: 40 kg)

Tip	Dimenzije (mm)			Temperaturno območje (°C)	Standard. število polic	Max. število polic (120 mm razmika)	Max. izdelkov	Napajanje
	Širina	Globina	Višina					
<b>OZF 700</b>	710	800	2050 / 2100	5 - 45	4	10	100 l	230 V / 50 Hz
<b>OZF 1400</b>	1420	800	2050 / 2100	5 - 45	8	20	200 l	230 V / 50 Hz
<b>OZS 700</b>	710	800	2050 / 2100	5 - 45	4	10	50 kg	230 V / 50 Hz
<b>OZS 1400</b>	1420	800	2050 / 2100	5 - 45	8	20	100 kg	230 V / 50 Hz

\* Ocenjeno pakiranje jogurta v 250 g kozarčkih in teža sira je 2 kg s premerom 200 mm.



PLEVNIK, d.o.o.  
Podsmreka 56  
1356 Dobrova  
milk.cheese@plevnik.si  
01 200 60 80  
www.plevnik.si

*Specialisti za predelavo mleka.  
Skupaj smo ustvarili več kot  
4.500 uspešnih sirarskih zgodb.*

**Ustvarjamo srečne zgodbe podeželja.**