

Professionelle Herstellung von  
Quark in großen Chargen!



Quark



# BEHÄLTER FÜR HERSTELLUNG VON QUARK SLB

**PLEVNIK**

Mehrwert für Milch.

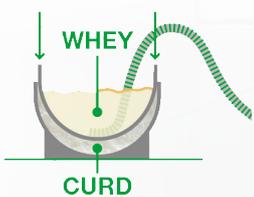
# Behälter für Herstellung von Quark

PROFESSIONALLE HERSTELLUNG VON QUARK IN GROSSEN CHARGEN



Der **Schulenburg Behälter SLB** wird zur Gerinnung der Milch, zur Herstellung des Quarks und zum Ablassen der Molke in großen Chargen verwendet. Für minimale Energieverluste und einfache Reinigung ist **1** der Doppelmantel isoliert und aus rostfreiem Stahl AISI 304 gefertigt. Der Behälter ist mit einer **2** pneumatischen Hebe- und Senkvorrichtung ausgestattet, die das **3** Abtropfnetz anpresst. Für die Entleerung des Quarks gibt es eine Ausgangstür - Mannloch und Auslass **4** (Ø 300 mm), so dass der Quark leicht transportiert oder zur Verpackung gepumpt werden kann. Die Abtrennung der Molke von der Käsemasse erfolgt über ein Abtropfnetz. Die speziell entworfene Maschine hat die Fähigkeit, die Wände zu heizen oder zu kühlen\*, was auch immer Ihr Prozess mehr braucht.

**Wussten Sie schon?** Quark ist 3 x höheren Preis als Milch.  
(Quelle aus Mai 2024, SI)



## EINFACHHEIT

Nachdem die Gerinnung abgeschlossen ist, schneidet man die geronnene Masse ab, damit die Molke besser abfließen kann, und drückt die geronnene Masse mit der eingestellten Presskraft vorsichtig durch das perforierte Netz. In diesem Teil des Prozesses wird die Molke aus dem Quark gepresst. Die Molke sammelt sich an der Oberseite des Netzes, so dass sie leicht abgepumpt werden kann.

perforierte Netz. In diesem Teil des Prozesses wird die Molke aus dem Quark gepresst. Die Molke sammelt sich an der Oberseite des Netzes, so dass sie leicht abgepumpt werden kann.



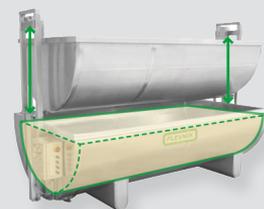
## AUTOMATION

Mit dem **Controller\*** können Sie den gewünschten Druck und die Kompressionszeit in drei Stufen voreinstellen. Sie gestalten das Programm unabhängig nach Ihren Bedürfnissen und speichern es ab. Der Controller führt ein voreingestelltes Programm aus, während Sie andere Dinge machen.



## SICHER UND HYGIENISCH

Plevnik SLB verwendet pneumatische Zylinder, die im Vergleich zu hydraulischen Zylindern einfacher zu warten sind und ein höheres Maß an hygienischer Sicherheit bieten.



## Technische Informationen

Type	DIMENSIONEN [MM]			DRUCKKRAFT [kg]**	OUTLET	VOLUMEN [L]
	Länge(innen - Einbau)	Breite (innen - Ainbau)	Höhe (inside - outside)			
<b>SLB 1000</b>	2060 - 2550	1180 - 1330	1000 - 2000	610	DN40	1000
<b>SLB 2000</b>	2800 - 3230	1430 - 1550	1100 - 2300	955	DN50	2000
<b>SLB 3000</b>	3050 - 3520	1650 - 1760	1100 - 2400	955	DN50	3000

\* additional equipment.

\*\*max. Druck: 6 Bar

Im Zuge einer kontinuierlichen Verbesserung behalten wir uns das Recht vor, ohne vorherige Benachrichtigung Änderungen an Technik und Design vorzunehmen.



**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 Milchverarbeitungs-ausrüstung.  
Insgesamt haben wir mehr als 5.000 erfolgreiche Käseherstellungsgeschichten realisiert.

Representative

Wir schaffen Geschichten vom glücklichen Landleben.