



Einfacher Weichkäse-  
Press-Dreher



# WENDER FÜR WEICHKÄSE

## MSO-U6/10



Mehrwert für Milch.

# MSO Wender für Weichkäse

## EINFACHES PRESSEN UND DREHEN VON WEICHKÄSE

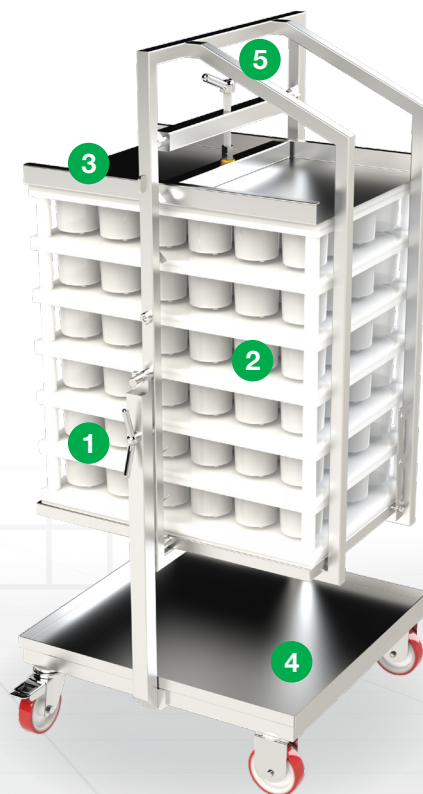
The Plevnik Wender für Weichkäse MSO ist konzipiert, um weiche Käse unter ihrem eigenen Gewicht zu pressen und größere Mengen von Formen zu drehen.

**Aber warum drehen wir Käse?** Durch das Drehen wird die richtige Form des Käses sichergestellt. Dies gewährleistet, dass die Käseaugen richtig und gleichmäßig gebildet werden, was zu einer gleichmäßigen Verteilung der Molke im gesamten Käsemasse beiträgt. Es stellt auch eine gleichmäßige und schnelle Molkeentwässerung sicher. (Quelle: How to Make Yogurt, Cheese, Milk, Tanja Šubic, Darja Mavrin, Kmečki glas)

Beim Pressen junger Käse unter ihrem eigenen Gewicht entstehen zwischen den Käsestücken unfilled spaces, in denen sich unregelmäßig geformte Käseaugen (Nussaugen) bilden.



Folgen Sie den Trends und bereichern Sie Ihren Käse mit verschiedenen Geschmacksrichtungen wie: Paprika, grünem Pfeffer, Schnittlauch, Oliven, Walnüssen, Knoblauch...



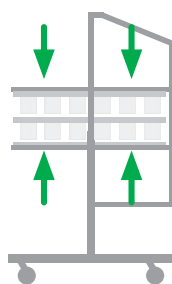
## EINFACHHEIT

Wir sind uns bewusst, dass das Wenden von Weichkäse ein zeitaufwendiger Prozess sein kann, daher haben wir bei Plevnik ein Gerät entwickelt, das es Ihnen ermöglicht, die gesamte tägliche Charge mit einer einzigen Drehung zu wenden.

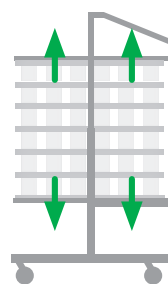
## FLEXIBILITÄT

Der Dreher ist anpassungsfähig je nach Ihrer Milchmenge, da er das Stapeln mehrerer Multiformen übereinander ermöglicht und sich je nach Charge an Ihre Bedürfnisse anpasst. Der einstellbare Bereich reicht von 4 bis 10 Multiformen, was bis zu 240 Weichkäsen bedeutet.

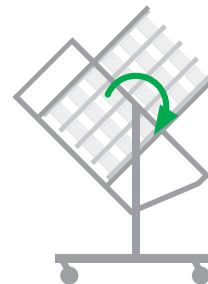
1 Griff zur Kontrolle der Neigevorrichtung, 2\* Multiformen, 3 Pressplatten 4 Ablaufschale mit Auslass, 5 Schraube zum Komprimieren von Multiformen.



KLEINER CHARGE

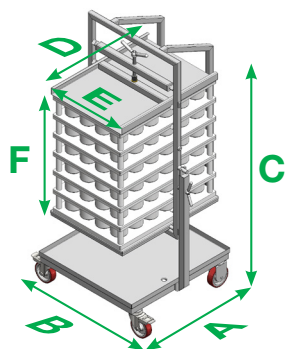


GRÖßERE CHARGE



DREHEN

## Technische Informationen



Typ	DIMENSIONEN [mm]						VOLUMEN		Multiformen
	A	B	C	D	E	F	Min. cheese quantity [kg]	Max. cheese quantity [kg]	
MSO-U6	820	760	1600	740	500	700	20	60	2-6
MSO-U10	820	760	1990	740	500	1100	40	100	4-10

\* Es stehen Multiformen für die Käseherstellung von 200 g bis 500 g zur Verfügung, und sie sind ein optionales Zusatzprodukt gegen Aufpreis.



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.