



Enostavni obračalnik
za stiskanje mehkih
sirov



MEHANSKI OBRAČALNIK SIRA

MSO-U6/10



Dodajmo mleku vrednost.

MSO Obračalnik mehkih sirov

PREPROSTO STISKANJE IN OBRAČANJE MLADEGA SIRA

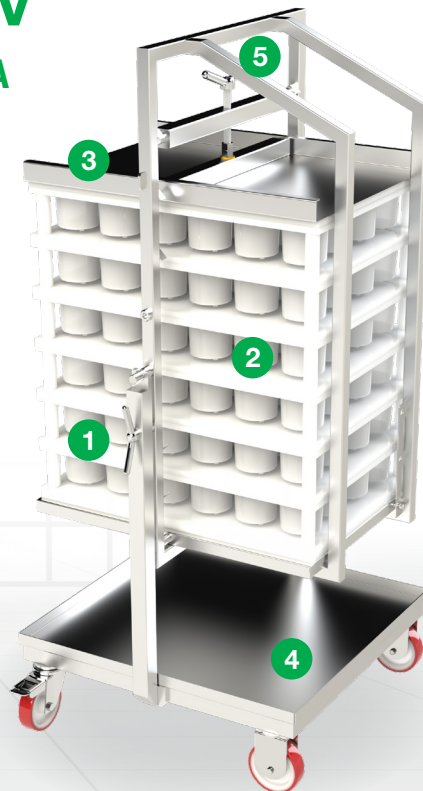
Plevnik Obračalnik mehkih sirov MSO je namenjen stiskanju mehkih sirov pod lastno težo in obračanju, večje količine modelov.

Zakaj pa se sire obrača? Z obračanjem zagotovimo pravilno obliko sira. S tem se pravilno in enakomerno oblikujejo tudi sirna očesa, kar pripomore k enakomerni porazdelitvi vode po celotnem sirnem testu. Prav tako zagotavlja enakomerno in hitro iztekanje sirotke. (Vir: Kako izdelamo jogurt, sir, mleko, Tanja Šubic, Darja Mavrin, Kmečki glas)

Pri stiskanju mladega sira pod lastno težo ostanejo med sirnimi zrni nezapolnjeni prostori, kjer se oblikujejo sirna očesa nepravilnih oblik (orehasta očesa).



Sledite trendom in obogatite vaš sir z različnimi okusi kot so: paprika, zeleni poper, drobnjak, oljke, orehi, česen...



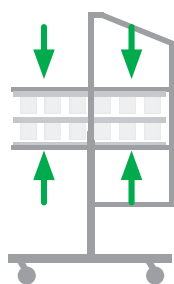
ENOSTAVNOST

Saj se zavedamo, da je obračanje mehkih sirov lahko dolgotrajen proces, smo pri Plevniku zasnovali napravo, tako da z enim obratom, obrnete celotno dnevno saržo.

PRILAGODLJIVOST

Obračalnik je prilagodljiv glede na vašo količino mleka, saj omogoča zlaganje več multiform eno na drugo in se prilagaja vašim potrebam glede na serijo. Možnost prilagajanje je v obsegu od 4-ih do 10-ih multiform, kar pomeni do 240 hlebčkov mladega sira.

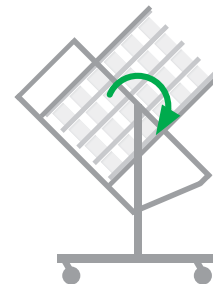
- 1 Ročaj za nadzor nagibanja naprave,
- 2* multiforme,
- 3 pritise plošče
- 4 odtočni pladenj z izpustom,
- 5 vijak za stiskanje multiform.



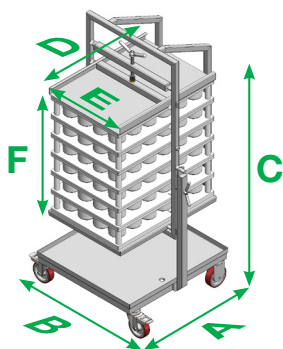
MAJŠA SARŽA



VEČJA SARŽA



OBRAČANJE



Tehnični podatki

Tip	DIMENZIJE [mm]						VOLUMEN		Multiforme*
	A	B	C	D	E	F	Min. količina sira [kg]	Max. količina sira [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

* Na izbiro so multiforme za izdelavo sira od 200g do 500g in so doplačljiv izdelek.

PLEVNIK

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
4.000 uspešnih sirarskih zgodb.

Ustvarjamo srečne zgodbe podeželja.