

Referenz

PST 250



Land	Slowenien
Jahr	2016
Kapazität	250 l
Heizung	Heizelektrizität
Branche	Chemie



PST 500



Land	Deutschland
Jahr	2017
Kapazität	500 l
Heizung	Heizwasser
Branche	Milchprodukte



PST 1000



Land	Deutschland
Jahr	2016
Kapazität	1.000 l
Heizung	Heizwasser
Branche	Milchprodukte



PST 1000



Land	Deutschland
Jahr	2016
Kapazität	1.000 l
Heizung	Heizwasser
Branche	Milchprodukte



PST 3000



Land	Äthiopien
Jahr	2016
Kapazität	3.000 l
Heizung	Heizwasser
Branche	Milchprodukte



Komplettlösungen.
Mit der Ausrüstung von Plevnik.



PLEVNIK

Lagerbehälter Durchlauf-pasteurisierung Pumpen-zubehör Mischpumpe Abfüllanlage



Eisbank Pantherm Heißwasser-vorbereitung



Fermentierungseinheiten Ortsgebundene Reinigung (CIP)



Kontaktieren Sie uns und wir unterstützen Sie dabei, mit einer großartigen Ausrüstung Ihr Business zu entwickeln und zu erweitern!



Heizmöglichkeiten

HW

Erhitzen bis auf 100 °C
→ Verbunden mit einem externen Heizsystem
→ manuelle Ventile
→ Schaltfeld mit grundlegender Heizungsregelung



EL

Erhitzen bis auf 100 °C
→ elektrische Heizungen 20–90 kW
→ Expansionsgefäß, Sicherheitsventil, Manometer, Pumpe
→ Schaltfeld mit grundlegender Heizungsregelung



EW

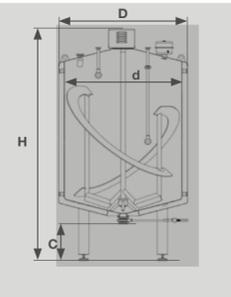
Erhitzen bis auf 100 °C
→ elektrische Heizungen 20–60 kW
→ Expansionsgefäß, Sicherheitsventil, Manometer, Pumpe
→ Verbunden mit einem externen Heizsystem
→ Schaltfeld mit grundlegender Heizungsregelung



Typ	Heizleistung (kW)	Kurzzeichen	Typ	Heizleistung (kW)	Kurzzeichen	Typ	Heizleistung (kW)	Kurzzeichen
PST 250 HW	35	1.700.00	PST 250 EL	20	1.701.80	PST 250 EW	20	1.701.90
PST 500 HW	65	1.700.01	PST 500 EL	36	1.701.83	PST 500 EW	36	1.701.92
PST 750 HW	65	1.700.02	PST 750 EL	40	1.701.84	PST 750 EW	40	1.701.94
PST 1000 HW	95	1.700.03	PST 1000 EL	60	1.701.86	PST 1000 EW	60	1.701.96
PST 1500 HW	95	1.700.04	PST 1500 EL	90	1.701.87	PST 1500 EW	90	1.701.97
PST 2000 HW	150	1.700.05	PST 2000 EL	120	1.701.88	PST 2000 EW	120	1.701.98
PST 3000 HW	200	1.700.06						

* Empfohlene Leistung für die Heißwasservorbereitung mit einem mit Öl oder Gas betriebenen Heizkessel. Die Heißwasservorbereitung selbst ist nicht einbezogen.
** Elektrische Heizungen.

Spezifikationen



Typ	Abmessungen (mm)						
	Innen-durchmesser d	Außen-durchmesser D	Höhe H	Abfluss-höhe C	Wasser-anschlüsse	Produkt-einlass	Produkt-auslass
PST 250	Ø 750	Ø 865	1420	300	5/4"	DN 40	DN 65
PST 500	Ø 900	Ø 1015	1720	300	5/4"	DN 50	DN 65
PST 750	Ø 900	Ø 1015	2110	400	5/4"	DN 50	DN 65
PST 1000	Ø 1185	Ø 1300	1980	400	5/4"	DN 50	DN 65
PST 1500	Ø 1185	Ø 1300	2450	400	6/4"	DN 50	DN 65
PST 2000	Ø 1430	Ø 1540	2250	400	6/4"	DN 50	DN 65
PST 3000	Ø 1600	Ø 1735	2800	400	2"	DN 50	DN 80



PLEVNIK, d.o.o.
Podsmreka 56
SI 1356 Dobrova
info@plevnik.si
+ 386 (0)1 200 60 80

Insgesamt haben wir mehr als 2.600 erfolgreiche Geschäftsgeschichten realisiert.



www.plevnik.si

Vertreter:

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



Produktion mit Leichtigkeit!

- Milch
- Molke
- Joghurt
- Milchiger Käse
- Cremes
- Schokolade
- Marmelade
- Pudding
- Ketchup
- Saucen
- ...

PROZESS-RÜHRBEHÄLTER PST
250–3000 l



Mehrwert für Lebensmittel

PROZESS-RÜHRBEHÄLTER PST 250-3000 l



Der **Process Stirring Tank PST** (Prozessrührbehälter) ist ein universelles Gerät, einsetzbar für die Wärmebehandlung und das Anrühren verschiedenster Produkte mit einer Dichte von bis zu 50,000 cPs. Kann im Bereich der Milchprodukte, Backwaren, Kosmetik, Arzneimittel, ... eingesetzt werden.



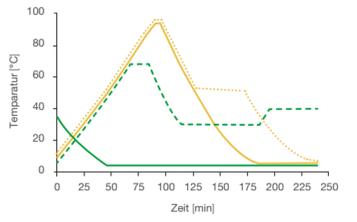
Was möchten Sie produzieren? Mit unserer Ausstattung können Sie so gut wie alles herstellen.



- Grundausrüstung:**
- Prozessrührbehälter hat eine dreiteilige, energiesparende, isolierte Ummantelung mit konischem Boden, bestehend aus rostfreiem Stahl W.Nr.1.4301 / W.Nr.1.4404 (AISI 304 / AISI316)
 - der lasergeschweißte Wärmetauscher bietet eine maximale Wärmetauschfläche an Wand und Boden
 - maximaler Arbeitsdruck im Wärmetauscher: 3 bar
 - maximale Temperatur im Wärmetauscher: 115 °C
 - geschweißte Abdeckung mit Kontrollschacht und Luftventil
 - elektrische (EL), Heißwasser- (HW) (Kessel, solarbetrieben, Wärmepumpe,...) oder kombinierte (EW) Heizung
 - Anschlüsse zum Erhitzen oder Kühlen von Wasser
 - CIP - ortsgebundenes Reinigungssystem (geschlossene Ausführung)



- VORZÜGE:**
- **Automatisierte Abläufe**
 - **Spezialisierte Rührer**
 - **Zwei simultane Rührer**
 - **Heizleistung bis zu 2 °C/Minute**



→ Der Prozessrührbehälter (PST) ermöglicht Wärmebehandlungen innerhalb einer Temperaturspanne von 4 °C bis 100 °C.

→ Geheizt wird durch: einen außenseitigen Heißwasserkessel, elektrische Heizungen oder elektrische Heizungen in Kombination mit einem Heißwasserkessel.

- CIP** Ein Reinigungssystem, das für eine schnelle und problemlose tägliche Reinigung des Behälters sorgt
- Messskala** * für eine optische Volumenmessung
- ZWEI simultan laufende Rührer** * ermöglichen eine breitere Auswahl verschiedener Prozesse
- Rührer** sind Teile, die für den Prozess von entscheidender Bedeutung sind - wir entwickeln ein ganzes Spektrum davon
- Pneumatische Ventile** * - automatische Kontrolle der Endprodukte

* Als Option erhältlich

PST-Optionen

Offene Ausführung, zweiteilige Abdeckung

Für einen erleichterten und besseren Zugriff auf den Behälter. Freier Zugang zwecks manueller Reinigung.



Arbeitsbühne

Zugang zum Kessel über eine Treppe mit Sicherheitsgeländer.



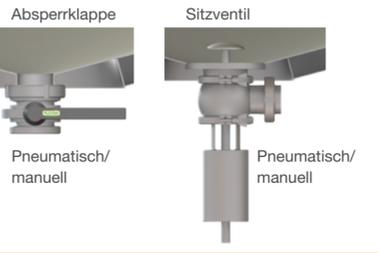
Dosiertrichter

Die Dosierung mit einem Fülltrichter ist eine geeignete Methode zum Mischen von großen Mengen an Inhaltsstoffen und Flüssigkeiten.



Pneumatisches/manuelles Ventil

Kontrolliertes Öffnen und Schließen des Behälters. Möglich mit manueller oder pneumatischer technischer Lösung.



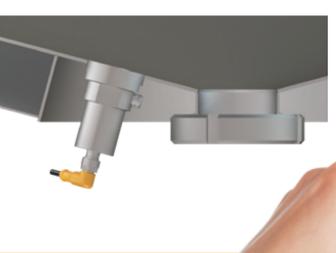
Kühlmodul

Ein Plattenwärmetauscher ist eine Option, die zum Kühlen gebraucht wird.



Volumensensor

Misst das im Behälter enthaltene Volumen mit einem Drucksensor.



Hochentwickelter Controller

Der MC 500 und MC 700 Controller mit großem Touchscreen ermöglicht die einfache und flexible Bedienung von bis zu 10 Wärmebehandlungsprogrammen.



Prozess Aufzeichnung

Die optionale Aufzeichnung der Prozesse ermöglicht eine einfache, verlässliche und sichere Produktion.



Vollkommene Prozesskontrolle. Verschiedene Parameter können sogar bei laufendem Prozess geändert werden.

Produktion mit Leichtigkeit!



Milch
Milke
Joghurt



Milchiger Käse
Cremes



Schokoladen
Marmeladen
Pudding



Ketchup
Saucen
Panna Cotta



Reismilch
Streichkäse
und vieles mehr...

RÜHRPROZESS:

Ihre Produkte	Viskosität (Cps)	Rührer								Substanz	Viskosität (Cps)
		Spiralförmiger TYP 1 R 25-70 rpm 30-160 m/min	Spiralförmiger TYP 2 R 17-50 rpm 21-120 m/min	+ Spachtel	Spiralförmiger TYP 3 R 25-70 rpm 25-160 m/min	Spiralförmiger TYP 4 R 25-70 rpm 30-160 m/min	Propeller TYP 1 R 19-37 rpm 20-150 m/min	Propeller TYP 2 R 20-200 rpm	Propeller TYP 3 R 450-1800 rpm		
Milch	3										
Guargummi 0,5%	130										
Süße Cremes	200										
Molke	500										
Milchiger Käse	500										
Trinkjoghurt	1000										
Ketchup	1000										
Rührjoghurt	2200										
Joghurt	2600										
Tomatensauce	2600										
Schokolade	2800										
Griechischer Jog.	3500										
Guargummi 1%	4000										
Marmelade	8500										
Pudding	9000										
Reispudding	10000										
Brotaufstriche	15200										
Guargummi 2%	16000										

Als Lebensmittelhersteller kann ich viele verschiedene Lebensmittel mit derselben Einrichtung herstellen.

Der spiralförmige Rührer Typ 1 ist der am besten geeignete Rührer für das Mischen von Flüssigprodukten mit Feststoffen, oder auch granulierten Feststoffen. Die Beschaffenheit des Rührers ermöglicht ein sanftes, aber effektives Mischen ohne Beschädigung der Feststoffe.

Der spiralförmige Rührer Typ 2 ist ein universeller Rührer. Seine Beschaffenheit sorgt für ein sanftes Mischen des Produkts und eine effektive Pumpwirkung. Der Rührer hat die Kraft, das Produkt von der Oberfläche an den Boden des Behälters zu drücken.

Bei rechtsläufiger Umdrehung funktioniert der Rührer als spiralförmiger Rührer Typ 2. Bei linksläufiger Umdrehung funktioniert der Rührer als Spachtel.

Der spiralförmige Rührer Typ 3 sorgt für eine gute Pumpwirkung. Seine Beschaffenheit sorgt für einen Durchlauf, der bei Produkten mit niedriger Viskosität ein sanftes Mischen des Produkts und eine gute Pumpwirkung ermöglicht.

Der spiralförmige Rührer Typ 4 sorgt für eine gute Pumpwirkung. Seine Beschaffenheit sorgt für einen Durchlauf, der bei Produkten mit niedriger Viskosität ein sanftes Mischen des Produkts und eine gute Pumpwirkung ermöglicht.

Der propellerförmige Rührer Typ 1 sorgt für eine gute Pumpwirkung. Die zentrale Position und die Anordnung der Schaufeln in einer/zwei oder mehr Reihen gewährleisten die Vermengung des Produkts von der Oberfläche bis zum Boden des Behälters.

Der propellerförmige Rührer Typ 2 sorgt für eine effektive Pumpwirkung. Die Position und Beschaffenheit des Rührers garantieren eine effektive Pumpwirkung vertikal zum Behälter, was die Ablagerung von Feststoffpartikeln am Boden verhindert.

Der propellerförmige Rührer Typ 3 sorgt für eine effektive Pumpwirkung. Die Position und Beschaffenheit des Rührers gewährleisten die Vermengung des Produkts von der Oberfläche bis zum Boden des Behälters. Der Rührer ist besonders aggressiv gegenüber harter Feststoffe im Produkt.

Der propellerförmige Rührer Typ 4 sorgt für eine gute Pumpwirkung. Die Position und Beschaffenheit des Rührers gewährleisten die Vermengung des Produkts von der Oberfläche bis zum Boden des Behälters. Der Dispersionskopf besitzt maßgefertigte Schlitze, die dem Prozess angepasst sind.

MISCHPROZESS:

Substanz	Viskosität (Cps)	Mischen						Substanz	Viskosität (Cps)
		Dispersion LEICHT 500-1500 rpm	Dispersion PRO 600-3000 rpm	Dissolver 500-1500 rpm	Homogenisierung 500-1500 rpm	Mixer 100-400 rpm	Schneckenrührer 30-120 rpm		
Guargummi 0,5%	130								
Zucker 20%	500								
Zucker 40%	1000								
Pulver - Typ 1	1000								
Zucker 60%	1500								
Zucker 80%	2000								
Pulver - Typ 2	3000								
Guargummi 1%	4000								
Pulver - Typ 3	4000								
Guargummi 2%	16000								
0,01-0,5 mm									
0,5-2,0 mm									
2,0-6,0 mm									
6,0-... mm									

Der LEICHT-Dispersionsrührer sorgt ohne Luftzufuhr für einen Hochleistungsmischvorgang für Inhalte im Mikro- und Makrobereich. Er löst einen kontrollierten Befuchungsprozess aus, im Laufe dessen Agglomerate getrennt und aufgebrochen werden. Der Rührer kann für Suspensions-, Dispersions- und Homogenisierungsprozesse von Produkten mit niedriger Viskosität verwendet werden. Der Dispersionskopf besitzt maßgefertigte Schlitze, die dem Prozess angepasst sind.

Der PRO-Dispersionsrührer sorgt ohne Luftzufuhr für einen Hochleistungsmischvorgang für Inhalte im Mikro- und Makrobereich. Er löst einen kontrollierten Befuchungsprozess aus, im Laufe dessen Agglomerate getrennt und aufgebrochen werden. Der Rührer kann für Suspensions-, Dispersions- und Homogenisierungsprozesse von Produkten mit niedriger Viskosität verwendet werden. Der Dispersionskopf besitzt maßgefertigte Schlitze, die dem Prozess angepasst sind.

Der Dissolver wird für Emulgierungs- und Dispersionsprozesse verwendet. Er dient zur Vermengung von Flüssigprodukten mit gelösten Feststoffen oder zur Bearbeitung von hochviskosen Produkten.

Der Homogenisierungsrührer wird in Homogenisierungsprozessen verwendet. Er ist geschaffen für Produkte mit niedriger Viskosität.

Der Rührer des Mixers wird zur Vermengung und für die Emulgierungsprozesse semi-viskoser Produkte verwendet. Der Rührer des Mixers wird in Kombination mit dem spiralförmigen Rührer Typ 2 verwendet, der kontinuierlich ein unvermischtes Produkt liefert.

Der Schneckenrührer wird für Mischprozesse verwendet. Er bietet einen effizienten vertikalen Durchlauf halbfester Bestandteile, ohne sie während der Vermengung mit hochviskosen Produkten zu beschädigen. Der Schneckenrührer wird in Kombination mit dem spiralförmigen Rührer Typ 2 und 3 verwendet, die kontinuierlich ein unvermischtes Produkt liefern.

Hinweis: Die Umdrehungen hängen von den Dimensionen des Behälters ab.

