

# Sýrařský kotel na každé mléčné farmě!



Od roku 1992 vyrábíme inovativní a vysoce kvalitní zařízení určené ke zhodnocení mléka. Naším posláním je pomáhat vám budovat prosperující mlékárenský podnik a zároveň vytvářet lepší budoucnost pro vaši rodinu.

Proto „SÝROVÁ KOTLICE NA KAŽDÉ MLÉČNÉ FARMĚ“

Za posledních 30 let jsme si získali důvěru více než 5 000 podnikavých farmářů po celé Evropě i ve světě. Díky volbě společnosti Plevník tyto farmáři:

- **Výrazně zvýšili své příjmy – vydělávají až 5krát více** díky přeměně mléka na produkty s vysokou přidanou hodnotou.
- **Zlepšili svou kvalitu života – získali větší sebevědomí, hrdost, větší autonomii, větší kontrolu nad svým časem** a svobodu soustředit se na to, co je nejdůležitější.
- **Zajistili stabilní budoucnost pro své rodiny** – vytvořením udržitelného podniku, který předají další generaci.
- **Ušetřili čas a námahu** – díky našim pokročilým, automatizovaným strojům, které snižují manuální práci a umožňují více času pro rodinu nebo jiné záliby.

Jako rodinná firma chápeme vaše sny o budování lepšího života pro vás i budoucí generace. **Díky spolehlivému, modernímu a automatizovanému vybavení pro zpracování mléka na místní mléčné výrobky jsme tu, abychom vám pomohli dosáhnout vašich cílů.**



**Využijte speciální nabídku!**

Investujte do mlékařského vybavení ještě dnes za **akční ceny** a **staňte se součástí komunity** více než 5 000 úspěšných mlékařů po celém světě. **Nenechte si ujít příležitost zajistit si své dědictví a proměnit své mléko v úspěch**

**Speciální nabídka platí od 1.3. do 20.6.2026!**



\* Uvedené ceny jsou pouze orientační a nezahrnují DPH atd. Přesné ceny vám sdělí náš regionální zástupce. Speciální nabídka platí do 20. 6. 2026 nebo do vyprodání zásob; slevy nelze sčítat.

# ČERSTVÉ PRODUKTY

Tyto balíčky jsou navrženy tak, aby vyhovovaly potřebám jak začátečníků, tak pokročilých výrobců mléčných výrobků, kteří chtějí vyrábět širokou škálu mléčných výrobků, se zvláštním zaměřením na **čerstvé produkty**, jako jsou různé druhy jogurtů, pasterizované mléko a další. Ať už s výrobou mléčných výrobků teprve začínáte, nebo máte za sebou dlouholeté zkušenosti, tyto balíčky vám poskytnou vše, co potřebujete k zdokonalení svého řemesla.



V sekci Čerstvé produkty najdete pečlivě vybrané, vysoce kvalitní vybavení, které je nezbytné pro výrobu **pasterizovaného mléka, jogurtů, jogurtových nápojů, jogurtů s ovocem a příchutěmi, stejně jako dalších čerstvých mléčných výrobků.**



Každý balíček byl pečlivě sestaven na základě našich 30 let zkušeností v oboru a kombinuje praktické znalosti s zpětnou vazbou od zákazníků.

**Veškeré přiložené příslušenství bylo pečlivě vybráno s ohledem na jeho schopnost zjednodušit proces výroby mléčných výrobků,** zvýšit funkčnost našich strojů a v konečném důsledku vám ušetřit čas. Tyto nástroje jsou nejen praktické, ale také přizpůsobené tak, aby zajistily konzistentní a profesionální výsledky. Zákazníci, kteří tyto sady používají, často chválí, jak jim usnadňují práci a umožňují jim soustředit se na kreativitu a kvalitu.

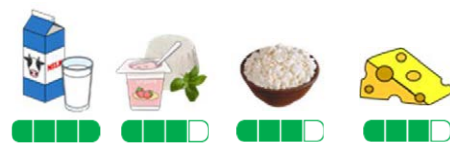


Kompletní řešení pro výrobu čerstvých produktů zahrnuje **pasterizátor P** v pokročilé a profesionální edici, s pečlivě vybraným doplňkovým vybavením, které vám práci zjednoduší a zautomatizuje.

Periferní zařízení poskytuje kompletní řešení pro **fermentaci a skladování.**

Nezbytné nástroje snižují manuální práci, zlepšují efektivitu a opakovatelnost vašich produktů, takže vám vaši zákazníci budou důvěřovat.

## Pasterizátor ADV\_Universal



je určen pro začínající i pokročilé výrobce sýrů, kteří chtějí vyrábět širokou škálu mléčných výrobků a většinou zpracovávají fermentované produkty (pasterizované mléko, jogurt, ovocný jogurt, ...).

Balíček se skládá z energeticky úsporného a spolehlivého pasterizátoru s ohřevem až na 90 °C s automatickým regulátorem MC500, kde budou všechny vaše recepty a záznamy o procesech pečlivě uloženy až do dalšího zpracování. Automatická regulace pasterizátoru a volba výkonu ohřevu vám umožní zpracovávat jak plné, tak menší dávky pouhým stisknutím tlačítka bez dalšího nastavování tepelných procesů. Balíček vám umožní dosáhnout opakovatelného a kvalitního konečného produktu při každém zpracování.

[Více informací...](#)



P 100 EL ADV+

~~9 000 €~~ **7 350 €**

P 200 EL ADV+

~~11 800 €~~ **9 400 €**

P 300 EL ADV+

~~13 350 €~~ **11 050 €**

P 500 EL ADV+

~~18 800 €~~ **15 200 €**

P 650 EL ADV+

~~20 950 €~~ **16 950 €**



### Doplňkové vybavení

- Regulace otáček míchadla
- Výběr výkonu ohřevu
- Záznamník
- Regulátor MC670\*\*
- Dávkovací redukcni výstup DN50
- Dřevěná klec (100 l)
- Nerezový ovládací panel (500, 650 l)

\*\*K dispozici pouze v Evropě

## Balíček pasterizátor PRO\_Yogurt a univerzální



je určen pro pokročilé výrobce sýrů, kteří chtějí kvalitní, energeticky úsporný, moderní a snadno ovladatelný stroj.

Součástí balíčku je energeticky úsporný, spolehlivý a moderní pasterizátor s ohřevem až na 100 °C a automatickým regulátorem MC500, ve kterém budou všechny vaše recepty a záznamy o procesech pečlivě uloženy až do dalšího zpracování. Vzdálený přístup – WiFi, který umožňuje úplnou kontrolu nad provozem pasterizátoru na dálku prostřednictvím vašeho telefonu nebo počítače a poskytuje vám více volného času a lepší životní styl. Automatická regulace pasterizátoru a volba výkonu ohřevu vám umožní zpracovávat jak plné, tak menší dávky pouhým stisknutím tlačítka bez dodatečného nastavování tepelných procesů. Balíček vám umožní získat opakovatelně vysoce kvalitní finální produkt při minimálním zpracování. [Více informací...](#)



100, 200, 300



100, 200, 300



200, 300, 500, 650



100, 200, 300, 500, 650



300, 500, 650

P 100 EL PRO

~~11 650 €~~ **9 350 €**

P 200 EL PRO

~~14 350 €~~ **11 700 €**

P 300 EL PRO

~~17 100 €~~ **14 000 €**

P 500 EL PRO

~~21 550 €~~ **17 450 €**

P 650 EW PRO

~~24 900 €~~ **20 750 €**



### Doplňkové vybavení

- Výběr výkonu topení
- Záznamník
- Řídicí jednotka MC670\*\*
- Profesionální míchadlo na jogurt, sýr a mléko
- Dávkovací redukcni výstup
- WiFi – vzdálený přístup (500, 600 l)
- Míchadlo pro domácí použití (100, 200, 300 l)
- Dřevěná klec (100 l)

\*\*K dispozici pouze v Evropě

## Balíček Pasteurizer PRO+\_Yogurt+



je určen pro pokročilé výrobce sýrů, kteří touží po automatizovaném a nezávislém provozu a pro které patří kvalita, úspora času, spolehlivost a opakovatelnost mezi nejdůležitější vlastnosti jejich práce.

V rámci tohoto balíčku získáte energeticky úsporný, spolehlivý a autonomní pasterizátor s ohřevem až na 100°C, automatický regulátor MC670 a vzdálený přístup přes WiFi, kde můžete podrobně popsat a uložit své receptury i záznamy o zpracování a mít plnou kontrolu nad provozem pasterizátoru jak přímo ze sýrárny, tak na dálku prostřednictvím telefonu nebo počítače, což vám umožní více volného času a lepší životní styl.

Díky doplňkovému vybavení budete moci plně dokumentovat celý pracovní proces a provést všechny přípravy před procesem, a poté nechat pasterizátor pracovat autonomně bez vaší přítomnosti, a to i s nezbytným dávkováním přísad, což vám umožní získat optimální, opakovatelný a vysoce kvalitní konečný produkt. Balíček vám umožní získat další výhodu na trhu. [Více informací...](#)



P 200 EL PRO  
~~16 650 €~~ **13 000 €**

P 300 EL PRO  
~~18 850 €~~ **14 800 €**

P 500 EL PRO  
~~24 650 €~~ **19 300 €**

více než  
**-16 %**  
**VYP**

### Doplňkové vybavení

- Řídicí jednotka MC670\*\*
- WiFi – vzdálený přístup
- výběr výkonu topení
- Profesionální míchadlo na jogurt, sýr a mléko
- Dávkovací místo
- Záznamník (200, 300, 500 l)

\*\*K dispozici pouze v Evropě

## Balíček Pasteurizer PRO+\_Yogurt+



je určen pro pokročilé a ambiciózní výrobce mléčných výrobků, kteří hledají plně automatizovaný, nezávislý provoz a považují kvalitu, časovou efektivitu, spolehlivost a opakovatelnost za zásadní pro svou práci.

Balíček zahrnuje energeticky úsporný, autonomní pasterizátor vybavený integrovaným systémem ohřevu a chlazení. Varná nádoba zajišťuje přesný ohřev až na 100 °C a aktivní chlazení až na 4°C prostřednictvím vestavěné kompresorové jednotky s vzduchem chlazeným (PH 100) nebo vodou chlazeným kondenzátorem (PH 200 EVV).

Díky tomuto širokému teplotnímu rozsahu v kombinaci s integrovaným chlazením může zařízení sloužit jako nádrž na chlazení mléka, pasterizátor a fermentační nádoba v jednom kompaktním řešení. Spojením více funkcí do jediného systému šetříte cenný výrobní prostor a zároveň výrazně zvyšujete provozní flexibilitu. Jelikož chladicí systém pracuje samostatně pomocí kompresoru, nejste omezeni větší chladicí kapacitou. To vám dává svobodu provádět více procesů denně bez omezení, což otevírá nové možnosti pro růst výroby a zvýšení produktivity. [Více informací...](#)



100,200



100 200



100 200



200

PH 100 EZ

~~21 250 €~~ **18 450 €**

PH 200 EVV

~~31 950 €~~ **27 250 €**



### Doplňkové vybavení

- Záznamník
- Výkon topení
- Profesionální míchadlo na jogurt, sýr a mléko
- Dávkovací místo

## Paket Technic PRO\_Yogurt a universal



PST 500



~~37 100 €~~ **29 350 €**

je určen pro zkušené výrobce sýrů, kteří touží po automatizovaném a nezávislém provozu a pro které patří kvalita, úspora času, spolehlivost a opakovatelnost mezi nejdůležitějšími vlastnostmi jejich práce.

V rámci tohoto balíčku získáte energeticky úspornou a spolehlivou procesní míchací nádrž PST 500 určenou k tepelnému zpracování a míchání různých produktů s různou hustotou. Díky a automatizovanému řídicímu systému MC500 s funkcí záznamu o vzdáleném přístupu budete moci ukládat své receptury i záznamy procesu a mít plnou kontrolu nad nádrží jak z dispečinku, tak na dálku prostřednictvím telefonu nebo počítače, což vám umožní soustředit se mezitím na jiné technologické záležitosti. [Více informací...](#)

### Doplňkové vybavení

- Modulové topení 3\_2 EW
- Elektrický topný systém 36 kW
- Modul – chlazení 1\_2
- Šnekové míchadlo 500 l -2
- Modul pro automatickou regulaci
- Řídicí jednotka MC670\*\*
- Nerezová ochrana motoru
- Záznamník
- Modul pro vzdálený přístup – WiFi
- Modul pro práci bez regulátoru
- Měřicí stupnice – pískovaná

\*\*K dispozici pouze v Evropě

## Proč začít?

Váš start-up v oblasti zpracování mléka může začínat v malém, ale můžete se rozšiřovat zvýšením počtu výrobních dnů nebo šarží. Prodejem 1 400 litrů syrového mléka týdně vyděláte ročně 32 000 EUR. Investicí do výroby jogurtu (3 dny v týdnu) při současném prodeji syrového mléka po 4 dny by se váš roční příjem mohl zvýšit na 118 000 EUR, což vám přinese dalších 86 000 EUR ročně.



produkt	Prodej syrového mléka (0,44 €/l)	Ovocný a bílý jogurt (4,20 €/l a 3,60 €/l)	+	syrové mléko (0,44 €/l)
roční hrubý příjem	31 710 €	117 960 €		
náklady	23 780 €	50 550 €		
zisk	7 930 €	64 480 €		
		Roční příjem z prodeje syrového mléka		
		Roční příjem z prodeje jogurtu a syrového mléka		

# KOAGULOVANÉ PRODUKTY

Tyto balíčky jsou navrženy tak, aby vyhovovaly potřebám jak začátečníků, tak pokročilých výrobců sýrů, kteří chtějí vyrábět širokou škálu mléčných výrobků, se zvláštním zaměřením na **zrající produkty**, jako jsou různé druhy sýrů, tvaroh a další. Ať už s výrobou sýrů teprve začínáte, nebo máte za sebou dlouholeté zkušenosti, tyto balíčky vám poskytnou vše, co potřebujete k zdokonalení svého řemesla.

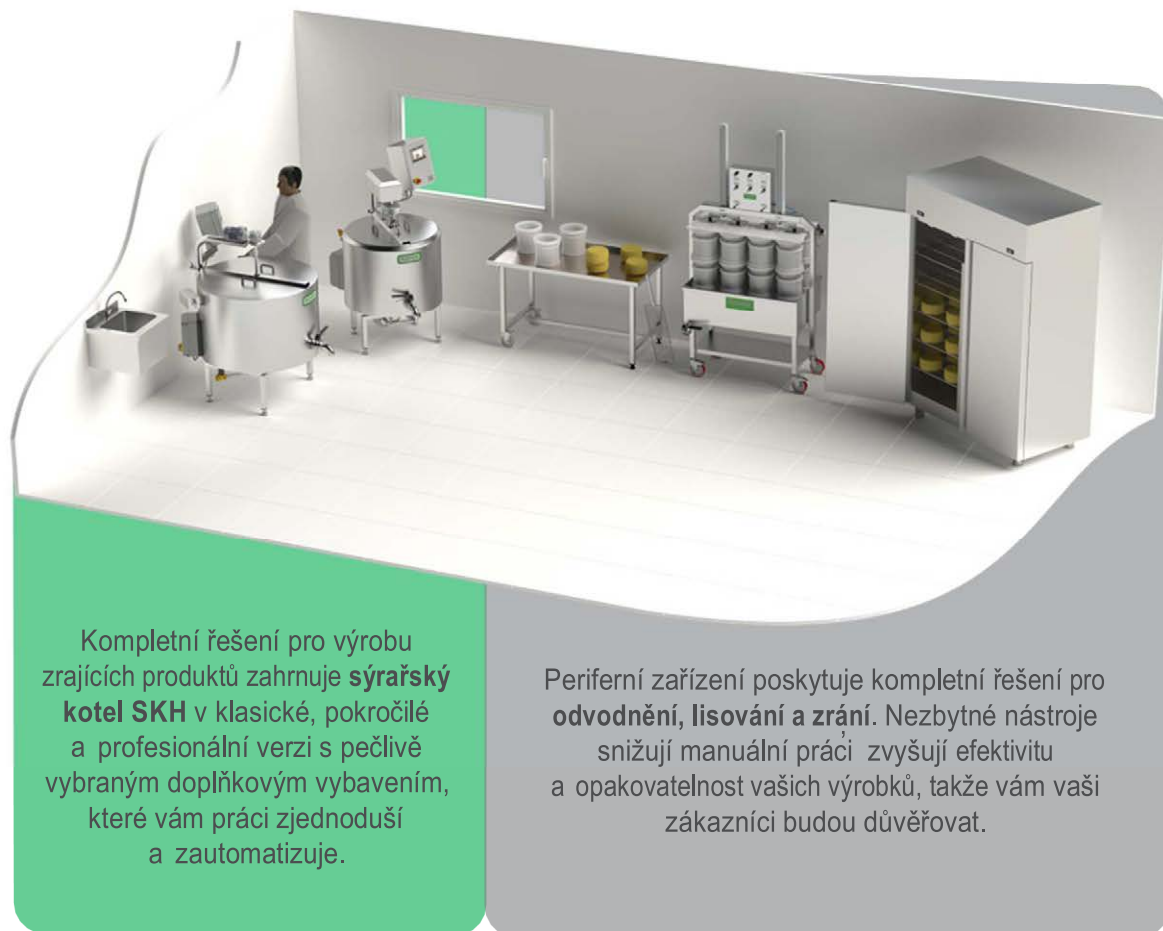


Balíčky, které zde najdete, jsou pečlivě sestaveny z vysoce kvalitního vybavení, které je nezbytné pro výrobu **měkkých, polotvrdých a tvrdých sýrů, stejně jako další zrající mléčné**



**výrobky.** Každá sada byla pečlivě sestavena na základě našich 30 let zkušeností v oboru a kombinuje praktické znalosti s připomínkami zákazníků.

**Veškeré přiložené příslušenství bylo speciálně vybráno pro svou schopnost zjednodušit proces výroby sýrů, zvýšit funkčnost našich strojů a v konečném důsledku vám ušetřit čas.** Tyto nástroje jsou nejen praktické, ale také přizpůsobené tak, aby zajistily konzistentní a profesionální výsledky. Zákazníci, kteří tyto balíčky používají, často chválí, jak jim usnadňují práci a umožňují jim soustředit se na kreativitu a kvalitu.



Kompletní řešení pro výrobu zrajících produktů zahrnuje **sýrařský kotel SKH** v klasické, pokročilé a profesionální verzi s pečlivě vybraným doplňkovým vybavením, které vám práci zjednoduší a zautomatizuje.

Periferní zařízení poskytuje kompletní řešení pro **odvodnění, lisování a zrání.** Nezbytné nástroje snižují manuální práci, zvyšují efektivitu a opakovatelnost vašich výrobků, takže vám vaši zákazníci budou důvěřovat.



## Balíček Sýrařský kotlík Mini\_Cheese



SKM 50

~~3 150 €~~**2 700 €**

SKM 100

~~4 350 €~~**3 700 €**

SKM 150

~~4 450 €~~**3 900 €**

je určen pro začínající sýraře, kteří chtějí vyrábět mléčné výrobky a nevdají jim vynaložit trochu ruční práce navíc.

V balíčku získáte sýrařský kotlík s ohřevem až na 65 °C pomocí elektrických topných těles a další vybavení, které vám umožní vyrábět širokou škálu mléčných výrobků.

[Další informace...](#)



## Doplňkové vybavení

- Termostat
- Míchadlo s elektromotorem
- Odtok DN40 (50, 100 l)
- Odtok DN50 (150 l)
- Stabilní podstavec

## Balíček Sýrařský kotlík Classic\_Cheese



SK Classic 50 EL avt.

~~5 700 €~~**5 150 €**

SK Classic 125 EL avt.

~~6 800 €~~**6 000 €**

SK Classic 200 EL avt.

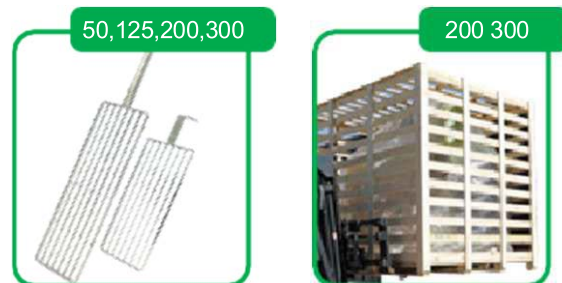
~~9 300 €~~**8 050 €**

SK Classic 300 EL avt.

~~10 600 €~~**9 350 €**

je určen pro začátečníky i pokročilé výrobce sýrů, kteří chtějí vyrábět širokou škálu mléčných výrobků a nevdají jim vynaložit trochu více ruční práce.

Sada se skládá z vysoce kvalitního a spolehlivého sýrařského kotlíku s ohřevem až na 92 °C a z dalšího příslušenství, které se snadno používá a umožní vám vyrábět širokou škálu mléčných výrobků z pasterizovaného mléka, jako jsou jogurty, tvaroh, čerstvé a tvrdé sýry. [Více informací...](#)



## Doplňkové vybavení

- Ruční harfa na sýr
- Dřevěná klec

## Balíček Sýrovar ADV\_ Sýr a jogurt



je určen pro začátečníky i pokročilé výrobce sýrů, kteří chtějí vyrábět širokou škálu mléčných výrobků, ale většinou zpracovávají srážené produkty (čerstvý sýr, tvrdý sýr, tvaroh,...).

Součástí balíčku je energeticky úsporný a spolehlivý sýrařský kotel s ohřevem až na 90°C a automatický regulátor MC500, ve kterém budou všechny vaše receptury a záznamy o procesech bezpečně uloženy až do dalšího zpracování. Automatická regulace kotle a volba výkonu ohřevu vám umožní zpracovávat jak plné, tak menší dávky pouhým stisknutím tlačítka bez nutnosti dodatečného nastavování tepelných procesů. Balíček vám zajistí opakovatelný a kvalitní konečný produkt při každém zpracování.

[Více informací...](#)



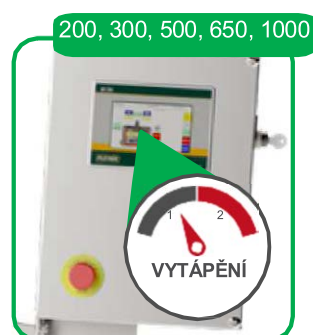
SKH 100 EL ADV+

~~11 950 €~~ **10 150 €**



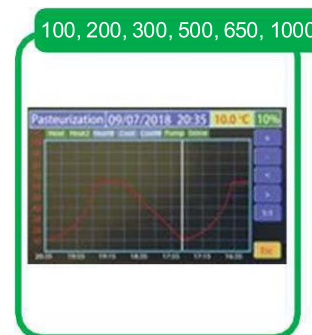
SKH 200 EL ADV+

~~14 700 €~~ **11 900 €**



SKH 300 EL ADV+

~~16 650 €~~ **13 800 €**



SKH 500 EL ADV+

~~23 800 €~~ **19 300 €**

SKH 650 EL ADV+

~~26 950 €~~ **21 850 €**

SKH 1000 EL ADV+

~~31 700 €~~ **26 750 €**



## Doplňkové vybavení

- Výběr výkonu topení
- Záznamník
- Řídicí jednotka MC670\*\*
- Míchadlo Z
- Dřevěná klec
- Nerezový ovládací panel (500, 650, 1000 l)

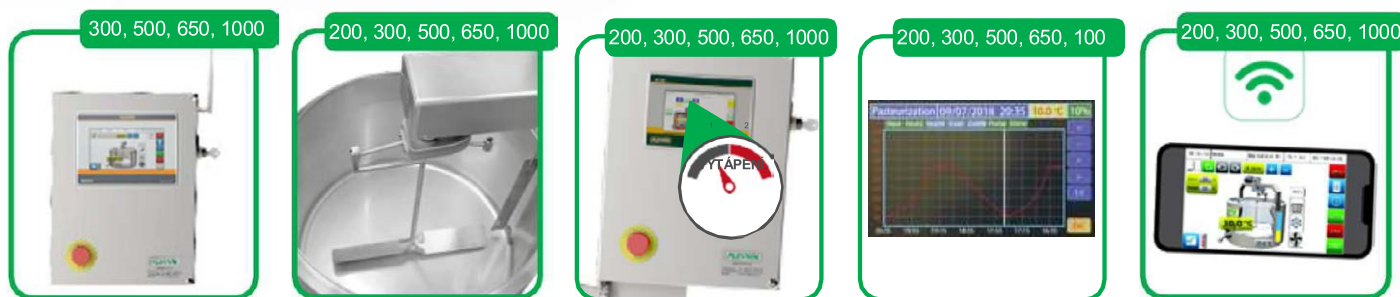
\*\*K dispozici pouze v Evropě

## Balíček Sýrovar PRO\_ Sýr a jogurt



je určen pro pokročilé výrobce sýrů, kteří chtějí vysoce kvalitní, energeticky úsporný, moderní a jednoduchý sýrařský kotel pro výrobu široké škály mléčných výrobků se zaměřením na zpracování srážených produktů (čerstvé sýry, tvrdé sýry, tvaroh...).

Součástí balení je energeticky úsporný, spolehlivý a moderní kotel na sýr s ohřevem až na 100 °C a automatickým regulátorem MC500, ve kterém budou všechny vaše recepty a záznamy o zpracování pečlivě uloženy až do dalšího zpracování. Dálkový přístup – WiFi vám umožňuje úplnou kontrolu nad provozem kotle na dálku prostřednictvím telefonu nebo počítače, což vám poskytne více volného času a lepší životní styl. Automatická regulace kotle a volba výkonu ohřevu vám umožní zpracovávat jak plné, tak menší dávky pouhým stisknutím tlačítka bez dodatečného nastavování tepelných procesů. Balíček vám umožní získat opakovatelně vysoce kvalitní finální produkt při každém zpracování. [Více informací...](#)



SKH 200 EL PRO  
~~16 900 €~~ **14 250 €**

SKH 300 EL PRO  
~~19 750 €~~ **16 550 €**

SKH 500 EW PRO  
~~27 450 €~~ **21 700 €**

SKH 650 EW PRO  
~~30 800 €~~ **25 000 €**

SKH 1000 EW PRO  
~~36 800 €~~ **31 100 €**



### Doplňkové vybavení

- Výběr topného výkonu
- Záznamník
- WiFi – vzdálený přístup
- Řídicí jednotka MC670\*\*
- Míchadlo Z

\*\*K dispozici pouze v Evropě



\* Uvedené ceny jsou pouze orientační a nezahnují DPH atd. Přesné ceny vám sdělí náš regionální zástupce. Speciální nabídka platí do 20. 6. 2026 nebo do vyprodání zásob; slevy nelze počítat.

## Balíček Cheese kettle PRO\_Cheese



je určen pro pokročilé výrobce sýrů, kteří hledají vysoce kvalitní, energeticky úsporný, moderní, a snadno použitelný sýrařský kotel pro výrobu široké škály mléčných výrobků, se zaměřením na srážené výrobky, jako jsou čerstvé sýry, tvrdé sýry, a tvarohové sýry.

Kotel se vyznačuje speciálně navrženým tvarem 2O (double-O), který zajišťuje optimální manipulaci se syřeninou, šetřejší zpracování a lepší oddělování syrovátky. Tento inovativní design zvyšuje výtěžnost sýra, což vede k vyšší efektivitě výroby a ziskovosti.

Balíček obsahuje energeticky úsporný a spolehlivý sýrařský kotel s ohřevem až na 100°C (se dvoudílnými víky) a automatický regulátor MC670, ve kterém jsou bezpečně uloženy všechny receptury a záznamy o procesu. Vzdálený přístup přes WiFi umožňuje plnou kontrolu prostřednictvím telefonu nebo počítače, což poskytuje větší flexibilitu. Automatická regulace a nastavitelný výkon ohřevu umožňují zpracování jak plných, tak menších dávek pouhým stisknutím tlačítka, což zajišťuje konzistentní výsledky a vysoce kvalitní produkty pokaždé. [Více informací...](#)



SKH-20 1000 EW

~~48 100 €~~ **35 700 €**

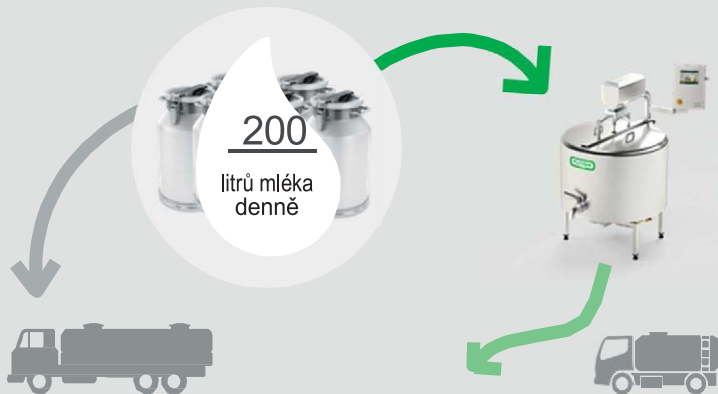
### Doplňkové vybavení

- Modul ohřevu 3\_2 EW
- Modul – chlazení 1\_2
- Modul pro automatickou regulaci teploty
- Elektrický ohřevný systém 45 kW
- Výběr výkonu ohřevu
- Řídicí jednotka MC670\*\*
- Záznamník
- WiFi – vzdálený přístup
- Míchadlo Z

\*\*K dispozici pouze v Evropě

## Proč začít?

Váš začínající podnik v oblasti zpracování mléka možná začíná v malém, ale můžete ho rozšířit zvýšením počtu výrobních dnů nebo šarží. Prodejem 1 400 litrů syrového mléka týdně vyděláte ročně 31 700 EUR. Pokud budete investovat do výroby sýrů (3 dny v týdnu) a zároveň prodávat syrové mléko 4 dny v týdnu, váš roční příjem by mohl vzrůst na 72 900 EUR – což představuje navíc 41 200 EUR ročně.



	7 x 200 l	3 x 200 l	4 x 200 l
produkt	Prodej syrového mléka (0,44 €/l)	Tvrdý sýr (17,5 €/kg)	+ surové mléko (0,44 €/l)
roční hrubý příjem	31 710 €	72 900 €	
náklady	23 780 €	37 500 €	
zisk	7 930 €	35 400 €	
	Roční příjem z prodeje syrového mléka	Roční příjem z prodeje jogurtu a syrového mléka	



## Balíček sýrů BASIC\_SM



Stůl na sýr Plevník SM je nepostradatelný pro všechny výrobce sýrů. Díky zvýšenému okraji nabízí nejen velkou pracovní a odkládací plochu, ale také umožňuje kontrolované odkapávání. Lze jej využít k nejrůznějším účelům, například k plnění jogurtů nebo k odkládání forem na sýr a dalšího mlékařského vybavení.

Díky podvozku na kolečkách je ideální pro přepravu sýra do lisovacího stroje nebo solicí vany. Odkládací police, která je součástí balení, zdvojnásobuje odkládací plochu. Lze ji použít pro skladování a odkapávání forem, harf a dalších předmětů.

[Více informací...](#)



## Doplňkové vybavení

- Police pod stolem

SM 97

~~1 300 €~~ **1 000 €**

SM 147

~~1 400 €~~ **1 075 €**

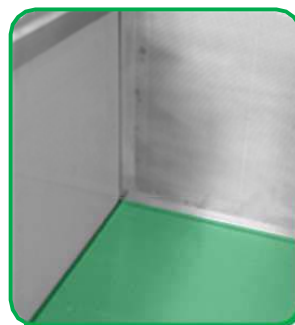
SM 199

~~1 600 €~~ **1 250 €**

## Balíček Sýr ADVANCED\_SOM



Odvodňovací stůl na sýr SOM umožňuje příjem sýrové hmoty, odvodnění syrovátky, ruční předlisování a ruční krájení. Skvělé řešení pro začínající i pokročilé sýraře, kteří chtějí vyrábět sýřeninu a různé druhy sýrů a jsou připraveni vynaložit trochu ruční práce. Odvodňovací mřížka z nerezové oceli na dně zajišťuje lepší a rychlejší odvod syrovátky po celé ploše dna. Pro lepší využití omezeného prostoru v sýrárně obsahuje tento balíček také odkládací polici s velkou odkládací plochou pro sýrařské formy, harfy a další předměty. [Více informací...](#)



SOM 109 Pokročilí

~~4 400 €~~ **3 500 €**

SOM 159 Pokročilí

~~5 250 €~~ **4 100 €**

## Doplňkové vybavení

- Odtoková mřížka na dně
- Police pod stolem

## Balíček Cheese ADV+\_POS



začátečníci

~~7 350 €~~ **5 750 €**více než  
**-20%  
SLEVA**

Tento balíček je určen pro pokročilé výrobce sýrů a začátečníky, kteří usilují o trvale vysokou kvalitu sýřeniny, měkkých, polotvrdých a tvrdých sýrů a zpracovávají 100 až 500 litrů mléka na jednu šarži. Procesy lze snadno přizpůsobit různým šaržím pomocí pohyblivé odvodňovací mřížky.

Oceněný víceúčelový pneumatický odvodňovací a předlisovací stroj POS 50 umožňuje jednoduché a ergonomické odvodnění, předlisování a lisování sýrové hmoty.

Díky třístupňové ruční regulaci tlaku je zajištěna vyšší a stálá kvalita a díky mezilehlým PE deskám je zajištěno rovnoměrné rozložení lisovací síly na několik sýrových forem. [Více informací...](#)



## Doplňkové vybavení

- 3stupňová ruční regulace tlaku
- Odvodňovací mřížka na dně
- Mezilehlé PE desky (4 kusy)

## Balíček Cheese PRO\_PRP-R



PRP-R 70

~~12 400 €~~ **9 800 €**více než  
**-20%  
SLEVA**

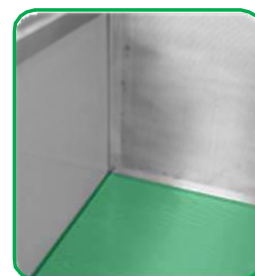
PRP-R 120

~~15 300 €~~ **12 150 €**

je určen pro pokročilé sýraře, kteří chtějí vyrábět tvaroh, měkké, polotvrdé a tvrdé sýry s konstantně vysokou kvalitou v množství až 70 / 120 kg produktu.

Předlisovací stroj PRP-R umožňuje profesionální zpracování: příjem sýrové hmoty, odvod syrovátky, předlisování, ruční krájení sýrové hmoty na požadované sýrové bloky a lisování pomocí sýrových forem. Procesy lze snadno přizpůsobit různým šaržím pomocí pohyblivé odvodňovací mřížky. Práce s PRP-R je ergonomická. Díky multifunkčnosti šetří čas a prostor.

3stupňová ruční regulace tlaku nabízí přednastavení tří různých úrovní tlaku, aby byla zajištěna vyšší a stálá kvalita výrobků. Odvodňovací mřížka z nerezové oceli na dně zlepšuje a urychluje odvod syrovátky po celé ploše dna. [Více informací...](#)



## Doplňkové vybavení

- 3 ruční regulace tlaku
- Odtoková mřížka na dně

## Balíček Cheese ADV\_MS-U



MS - U2

~~2 800 €~~ **2 250 €**

MS - U3

~~4 000 €~~ **3 200 €**více než  
**-20%  
SLEVA**

Mechanický lis na sýry MS-U je určen pro začátečníky a všechny, kdo hledají jednoduchý a rovnoměrný způsob lisování sýrů pomocí závaží. Není potřeba elektřina ani stlačený vzduch. Meziložky z PE zajišťují rovnoměrné rozložení lisovací síly na několik sýrových forem.

Odkládací police nabízí velkou odkládací plochu pro skladování a odkapávání forem, harf a dalších předmětů, což zlepšuje využití prostoru v sýrárně. [Více informací...](#)



## Doplňkové vybavení

- Police pod lisem
- Meziřílné desky z PE 240 x 490 mm (4 / 6 kusů)

## Balíček Cheese ADV+\_PPS-U



U3

U2

PPS - U3

~~5 300 €~~ **4 650 €**

PPS - U2

~~3 800 €~~ **3 350 €**více než  
**-12%  
SLEVA**

Tento balíček se sýrařským lisem PPS-U je určen pro sýraře s vyššími nároky a díky jednoduchému použití také pro začátečníky. Pomocí stlačeného vzduchu zajišťuje efektivní lisování 50–150 kg sýra.

Díky 3stupňovému ručnímu nastavení tlaku nabízí vyšší kvalitu a stálé vlastnosti vašeho sýra.

Mezilehlé PE desky zajišťují rovnoměrné rozložení lisovací síly. [Více informací...](#)



## Doplňkové vybavení

- Meziřidesky z PE 240 x 490 mm (4 / 6 kusů)

## Balíček Cheese ADV\_OZS



OZS 720

~~4 350 €~~**4 000 €****-9%  
SLEVA**

OZS 1420

~~5 900 €~~**5 350 €**

Pro výrobce sýrů, kteří chtějí snadno dosáhnout konstantní  
Pokud jde o kvalitu, chuť a další vlastnosti sýrů, je balíček se zránicí  
skříní OZS 700 nebo 1400 ideálním řešením. Díky systému regulace  
teploty a vlhkosti vytváří skříní ideální podmínky pro kontrolované a  
opakovatelné zrání sýrů.

Pro ještě lepší využití prostoru v OZS obsahuje balíček 2 přídavné  
nerezové rošty pro OZS 700 a 4 pro OZS 1400. [Více informací...](#)



## Doplňkové vybavení

- Nerezová mřížka (2 / 4)

## Balíček Jogurt ADV\_OZF



OZF 720

~~4 000 €~~**3 600 €****-11,50%  
VYP**

OZF 1420

~~5 600 €~~**4 900 €**

Pro fermentaci a chlazení jogurtů a dalších

Pro výrobu mléčných výrobků doporučujeme sadu s fermentační  
skříní OZF 700 nebo 1400. Díky regulované teplotě vytváří skříní  
ideální podmínky pro kontrolovanou a opakovatelnou fermentaci. To  
znamená, že snadno dosáhnete stálé kvality, chuti a dalších vlastností  
vašich fermentovaných výrobků – bez ohledu na roční období.

Pro ještě lepší funkčnost jsme přidali 2 další police pro OZF 700 a 4  
pro OZF 1400. [Více informací...](#)



## Doplňkové vybavení

- Perforovaná nerezová police (2 / 4)

## Balíček Máslo ADV+\_PJ



PJ 13

~~3 250 €~~**2 850 €**

Máselnice Plevník je moderní zařízení pro rychlou a efektivní výrobu másla. Zajišťuje vynikající výtěžnost: 50–60 % másla ze smetany. Máselnice je perfektní příležitostí k rozšíření vašeho sortimentu. Do balíčku jsme přidali vyšší stabilní podstavec pro ergonomičtější používání modelů PJ 25 a PJ 50. [Více informací...](#)



## Doplňkové vybavení

- Vyšší stabilní podpora

PJ 25

~~5 400 €~~**4 300 €**

PJ 50

~~6 450 €~~**5 150 €**

## Balíček Butter ADV+\_SP

Separátor SP je účinné zařízení pro extrakci smetany a odstředěného mléka ze syrového mléka. Umožňuje zpracovat 125 až 600 litrů za hodinu.



SP 130

~~1 550 €~~**1 475 €**

SP 315

~~4 250 €~~**3 850 €**

SP 600

~~8 150 €~~**7 650 €**

Díky své precizní konstrukci a výrobě jsou procesy opakovatelné a zaručují stálou kvalitu vašich produktů. [Více informací...](#)



## Balíček sýrů ADV\_BS



Solicí vana BS je určena pro výrobce sýrů, kteří zpracovávají 100 až 500 litrů mléka denně. Namočení sýra do slané nálevy napomáhá tvorbě sýrové kůry, která sýru dodává lepší strukturu, rovnoměrnou slanou chuť a aroma. Ponořovací sítky, které jsou součástí balení, ještě více usnadňují používání vany a šetří váš čas, protože sýr stačí ponořit a nemusíte ho otáčet. [Více informací...](#)



BS 50

~~3 150 €~~ **2 800 €**

BS 100

~~4 400 €~~ **3 800 €**

## Doplňkové vybavení

- Ponořovací síť

## Balíček měkkých sýrů BASIC\_KB



Koagulační vana KB je určena k výrobě srážených výrobků, jako je tvaroh a jiné měkké sýry. Poskytuje výhodný způsob, jak zvýšit kapacitu a efektivitu sýrárny. Díky použití koagulační vany máte možnost využít sýrařskou vanu nebo pasterizátor pro jiné výrobky, jako je pasterizované mléko, různé druhy sýrů, jogurty atd., zatímco se v koagulační vaně vyrábí sýřenina.

Kryt, který je součástí balíčku, vám pomůže udržet teplo a zajistit mikrobiologickou bezpečnost hmoty.

[Více informací...](#)



KB 210

~~3 000 €~~ **2 650 €**

KBN 500

~~7 650 €~~ **6 650 €**

## Doplňkové vybavení

- Kryt

## Balíček měkkých sýrů BASIC\_MSO



Lis a obraceč sýrů MSO je určen k lisování měkkých sýrů vlastní vahou a k obracení velkého množství forem v jednom kroku. Obraceč je přizpůsobivý podle objemu mléka, což umožňuje stohovat několik forem na sebe. [Více informací...](#)



MSO - U6

MSO - U10

~~2 650 €~~ **2 500 €**

~~3 350 €~~ **3 100 €**



\* Uvedené ceny jsou pouze orientační a nezahnují DPH atd. Přesné ceny vám sdělí náš regionální zástupce. Speciální nabídka platí do 20. 6. 2026 nebo do vyprodání zásob; slevy nelze počítat.