

MOLKEREI- UND KÄSEREIBEDARF

Die Geräte von Plevnik für Molkerei- und Käsereibedarf bieten optimale Unterstützung in der Milchverarbeitung. Die Produktpalette ist gross und bietet für jeden etwas.

Profitieren Sie von der Spezial Herbstaktion. Die Aktion ist gültig bis 20.12.2025 oder solange der Vorrat reicht. Die Rabatte der Herbstaktion sind nicht kummulierbar mit anderen Aktionen.

Kontaktieren Sie uns unter info@inoxmontagen.ch für eine detaillierte Offerte. Oder rufen Sie uns an: 071 966 70 10

Folgende Aktionsmodelle sind mit **bis zu 20 % Rabatt** erhältlich:

KÄSETISCH BASIC SM



- SM 97
- SM 147
- SM 199

Produktdetails:



KÄSETISCH ADVANCED SOM



- SOM 109 Advanced
- SOM 159 Advanced

Produktdetails:



KÄSEPRESSE POS 50



- POS 50

Produktdetails:



KÄSEPRESSE PRP-R



- PRP-R 70
- PRP-R 120

Produktdetails:



QUARKWANNE



- KB 210
- KBN 500

Produktdetails:



SALZBADWANNE



- BS 50
- BS 100

Produktdetails:



BUTTERMASCHINE



- PJ 13
- PJ 25
- PJ 50

Produktdetails:



MILCHZENTRIFUGE



- SP 125
- SP 315
- SP 600

Produktdetails:



FERMENTATIONSSCHRANK OZF FÜR JOGHURT



- OZF 720
- OZF 1420

Produktdetails:



FERMENTATIONSSCHRANK OZS FÜR KÄSEREIFUNG



- OZS 720
- OZS 1420

Produktdetails:



www.shop.inoxmontagen.ch



Projektierung



Planung



Fertigung



Montage



Inbetriebnahme



Support