Syrársky kotol PLEVNIK na každú mliečnu farmu!

Zastúpenie: MVLŠtefánek, s.r.o.

0903 248 926

Od roku 1992 vytvárame inovatívne a vysoko kvalitné zariadenia určené na zvýšenie hodnoty mlieka. Našou misiou je pomôcť vám vybudovať prosperujúci mliekarenský podnik a zároveň vytvoriť lepšiu budúcnosť pre vašu rodinu.

Preto **„SYRÁRSKY KOTOL NA KAŽDEJ MLIEČNEJ FARME“**

Za posledných 30 rokov sme si získali dôveru viac ako 5 000 podnikavých farmárov v Európe a vo svete. Títo farmári si zvolili spoločnosť Plevnik a:

- **Výrazne zvýšili svoje príjmy – zarobili až 5-krát viac** tým, že premenili mlieko na produkty s vysokou hodnotou.
- **Zlepšili svoju kvalitu života – získali väčšie sebavedomie, hrdosť, väčšiu nezávislosť, väčšiu kontrolu nad svojím časom** a slobodu sústrediť sa na to, čo je najdôležitejšie.
- **Zabezpečili stabilnú budúcnosť pre svoje rodiny** – vytvorením udržateľného podnikania, ktoré odovzdajú ďalšej generácii.
- **Ušetrili čas a námahu** – vďaka našim pokrokovým, automatizovaným strojom, ktoré znižujú manuálnu prácu a poskytujú viac času na rodinu alebo iné záľuby.

Ako rodinná firma chápeme vaše sny o vybudovaní lepšieho života pre seba a budúce generácie. **So spoľahlivým, moderným a automatizovaným zariadením na spracovanie mlieka na lokálne mliečne výrobky sme tu, aby sme vám pomohli dosiahnuť vaše ciele**.

Využite špeciálnu ponuku!

Investujte do mliekarenského zariadenia ešte dnes za **akčné ceny** a **staňte sa súčasťou komunity** viac ako 5 000 úspešných mliekarov po celom svete. **Nenechajte si ujsť príležitosť zabezpečiť svoje dedičstvo a premeniť svoje mlieko na úspech**

Špeciálna ponuka platí od 1.3. do 20.6.2026!

PLEVNIK

* Uvedené ceny slúžia len na informačné účely a nezahŕňajú dph. Presné ceny vám poskytne náš regionálny zástupca MVL Štefánek.
Špeciálna ponuka platí do 20. 6. 2026 alebo do vypredania zásob, zľavy sa nesčítavajú.

SKEDF_OPRAVA_16_3 2026

Pridať hodnotu mlieku

ČERSTVÉ PRODUKTY

Tieto zariadenia sú navrhnuté tak, aby vyhovovali potrebám začiatočníkov aj pokročilých mliekarov, ktorí chcú vyrábať širokú škálu mliečnych výrobkov, so zvláštnym zameraním na **čerstvé výrobky,** ako sú rôzne druhy jogurtov, pasterizované mlieko a ďalšie. Nech už práve začínate svoju mliekarenskú cestu alebo máte za sebou roky skúseností, poskytnú vám všetko, čo potrebujete na zdokonalenie svojho remesla.

V sekcii Čerstvé výrobky nájdete starostlivo vybrané, vysoko kvalitné zariadenia, ktoré sú nevyhnutné na výrobu **pasterizovaného mlieka, jogurtov, pitných jogurtov, jogurtov s ovocím a príchuťami, ako aj iných čerstvých mliečnych výrobkov**.

Každý balík bol starostlivo zostavený na základe našich 30-ročných skúseností v tomto odvetví, pričom kombinuje praktické znalosti so spätnou väzbou od zákazníkov.

Všetko priložené príslušenstvo bolo špeciálne vybrané pre svoju schopnosť zjednodušiť proces výroby **mliečnych výrobkov,** zvýšiť funkčnosť našich strojov a v konečnom dôsledku vám ušetriť čas. Tieto nástroje sú nielen praktické, ale aj prispôsobené tak, aby zaručovali konzistentné a profesionálne výsledky. Zákazníci, ktorí tieto stroje používajú, často chvália, ako im zjednodušujú prácu a umožňujú sústrediť sa na kreativitu a kvalitu.

Kompletné riešenie na výrobu čerstvých produktov zahŕňa **pasterizátor P** v pokročilej a profesionálnej verzii, so starostlivo vybraným doplnkovým vybavením, ktoré vám zjednoduší a zautomatizuje prácu.

Periférne zariadenia poskytujú kompletné riešenie pre **fermentáciu a skladovanie**. Základné nástroje znižujú manuálnu prácu, zlepšujú efektivitu a chuťovú opakovateľnosť vašich výrobkov, takže vaši zákazníci vám budú dôverovať.

* Uvedené ceny sú informatívne a neobsahujú DPH atď. Pre presné ceny kontaktujte nášho regionálneho zástupcu MVL Štefánek .
Špeciálna ponuka platí do 20.6.2026 alebo do vypredania zásob, zľavy sa nesčítavajú.

PLEVNIK

PASTEURIZÉR P

Pasteurizátor ADV_Universal

je určený pre začiatočníkov aj pokročilých výrobcov syrov, ktorí chcú vyrábať širokú škálu mliečnych výrobkov a väčšinou spracúvajú fermentované výrobky (pasterizované mlieko, jogurt, ovocný jogurt, ...).

Balík sa skladá z energeticky úsporného a spoľahlivého pasterizátora s ohrevom až na 90 °C s automatickým regulátorom MC500, kde budú všetky vaše recepty a záznamy o spracovaní starostlivo uložené až do ďalšieho spracovania. Automatická regulácia pasterizátora a výber výkonu ohrevu vám umožnia spracovávať plné aj menšie dávky jednoduchým stlačením tlačidla bez dodatočného nastavovania tepelných procesov. Sada vám umožní dosiahnuť opakovateľný a kvalitný konečný produkt pri každom spracovaní.

Viac informácií...

viac ako -16 %

Dodatočné vybavenie

- Regulácia otáčok miešadla
- Výber výkonu ohrevu
- Záznamník
- Regulátor MC670**
- Dávkovací redukčný výpust DN50
- Drevená klietka (100 l)
- Nerezový ovládací panel (500, 650 l)

**Dostupné len v rámci Európy

P 100 EL ADV+	P 200 EL ADV+	P 300 EL ADV+
~~[illegible]000 €~~ [illegible]350 €	~~800 €~~ [illegible]00 €	~~[illegible]50 €~~ [illegible]050 €

P 500 EL ADV+	P 650 EL ADV+
~~[illegible]00 €~~ [illegible]200 €	~~[illegible]950 €~~ [illegible]950 €

AKCIA trvá do 20.6.2026!
Zľava až do 20% na vybrané zariadenia na spracovanie mlieka PLEVNIK!
Radi Vám poskytneme detailné informácie, poradíme pri výbere, prípadne poradíme pri návrhu prevádzky

MVL Štefánek, s.r.o.
Hlavná 1, 911 05 TRENČÍN
Ing. Miroslav Kňazský
+421 903 248 926
knazsky@mvlstefanek.sk
www.mvlstefanek.sk

PLEVNIK

* Uvedené ceny sú informatívne a nezahŕňajú DPH atď. Presné ceny vám poskytne náš regionálny zástupca MVL Štefánek, . Špeciálna ponuka platí do 20. 6. 2026 alebo do vypredania zásob, zľavy sa nesčítavajú.

Pridať hodnotu mlieku

Pasterizátor PRO_Yogurt a univerzálny

je určený pre pokročilých výrobcov syrov, ktorí hľadajú kvalitný, energeticky úsporný, moderný a ľahko ovládateľný stroj.

Pozostáva z energeticky úsporného, spoľahlivého a moderného pasterizátora s ohrevom až na 100 °C a automatickým regulátorom MC500, v ktorom budú všetky vaše recepty a záznamy o spracovaní starostlivo uložené až do ďalšieho spracovania. Diaľkový prístup – WiFi, ktorý umožňuje úplnú kontrolu nad prevádzkou pasterizátora na diaľku prostredníctvom vášho telefónu alebo počítača a poskytuje vám viac voľného času a lepší životný štýl. Automatická regulácia pasterizátora a výber výkonu ohrevu vám umožnia spracovávať plné aj menšie dávky jednoduchým stlačením tlačidla bez dodatočného nastavovania tepelných procesov. Stroj vám umožní získať opakovateľný a vysoko kvalitný konečný produkt pri každom spracovaní. Viac informácií...

viac ako -16 %

Príslušenstvo

- Výber výkonu ohrevu
- Záznamník
- Regulátor MC670**
- Profesionálne miešadlo na jogurt, syr a mlieko
- Dávkovací redukčný výpust
- WiFi – diaľkový prístup (500, 600 l)
- Miešadlo pro hobby (100, 200, 300 l)
- Drevená klietka (100 l)

**Dostupné len v rámci Európy

P 100 EL PRO	P 200 EL PRO	P 300 EL PRO
~~50 €~~ 50 €	~~550 €~~ 700 €	~~0 €~~ 000 €

P 500 EL PRO	P 650 EW PRO
~~550 €~~ 50 €	~~00 €~~ 750 €

PLEVNÍK

* Uvedené ceny sú informatívne a nezahŕňajú DPH atď. Presné ceny vám poskytne náš regionálny zástupca MVL Štefánek . Špeciálna ponuka platí do 20. 6. 2026 alebo do vypredania zásob, zľavy sa nesčítavajú.

Pridať hodnotu mlieku

PASTEURIZÉR P

Pasteurizer PRO+_Yogurt+

je určený pre pokročilých výrobcov syrov, ktorí túžia po automatizovanej a nezávislej prevádzke a pre ktorých sú kvalita, úspora času, spoľahlivosť a opakovateľnosť medzi najdôležitejšími vlastnosťami ich práce.

V rámci balíka získate energeticky úsporný, spoľahlivý a autonómny pasterizér s ohrevom až na 100 °C, automatický regulátor MC670 a vzdialený prístup cez WiFi, kde môžete podrobne popísať a uložiť svoje receptúry aj záznamy o spracovaní a mať plnú kontrolu nad prevádzkou pasterizéra tak priamo zo syrárne, ako aj na diaľku prostredníctvom telefónu alebo počítača, čo vám poskytne viac voľného času a lepší životný štýl.

Vďaka doplnkovému vybaveniu budete môcť kompletne zdokumentovať celý pracovný proces a vykonať všetky prípravné práce pred spracovaním, a potom nechať pasterizátor pracovať autonómne bez vašej prítomnosti, a to aj s potrebným dávkovaním prísad, čo vám umožní získať optimálny, opakovateľný a kvalitný konečný produkt. Stroj vám umožní získať dodatočnú výhodu na trhu. Viac informácií...

viac ako -16 %

Dodatočné vybavenie

- Ovládač MC670**
- WiFi – vzdialený prístup
- výber výkonu ohrevu
- Profesionálne miešadlo na jogurt, syr a mlieko
- Dávkovacie zariadenie
- Záznamník (200, 300, 500 l)

**Dostupné len v rámci Európy

P 200 EL PRO	P 300 EL PRO	P 500 EL PRO
~~[illegible]0 €~~ 1[illegible]0 €	~~[illegible]50 €~~ 1[illegible]00 €	~~650 €~~ 300 €

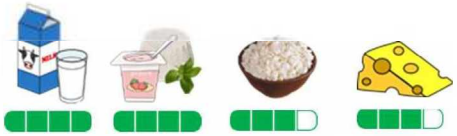
MVL Štefánek, s.r.o.
Hlavná 1, 911 05 TRENČÍN
Ing. Miroslav Kňazský
+421 903 248 926
knazsky@mvlstefanek.sk
www.mvlstefanek.sk

AKCIA trvá do 20.6.2026!
Zľava až do 20% na vybrané zariadenia na spracovanie mlieka PLEVNIK!
Radi Vám poskytneme detailné informácie, poradíme pri výbere, prípadne poradíme pri návrhu prevádzky

PLEVNÍK

* Uvedené ceny sú informatívne a nezahŕňajú DPH atď. Presné ceny vám poskytne náš regionálny zástupca MVL Štefánek. Špeciálna ponuka platí do 20. 6. 2026 alebo do vypredania zásob, zľavy sa nesčítavajú.

Pasteurizer PRO+_Yogurt+ s aktívnym chladením



je určený pre pokročilých a ambicióznych výrobcov mliečnych výrobkov, ktorí hľadajú plne automatizovanú, nezávislú prevádzku a považujú kvalitu, časovú efektívnosť, spoľahlivosť a opakovateľnosť za nevyhnutné pre svoju prácu.

Obsahuje energeticky úsporný, autonómny pasterizátor vybavený integrovaným systémom ohrevu a chladenia. Kotol zabezpečuje presný ohrev až na 100 °C a aktívne chladenie až na 4 °C prostredníctvom vstavanej kompresorovej jednotky so vzduchom chladeným (PH 100) alebo vodou chladeným kondenzátorom (PH 200 EVV).

Tento široký teplotný rozsah v kombinácii s integrovaným chladením umožňuje, aby zariadenie fungovalo ako nádrž na chladenie mlieka, pasterizátor a fermentačná nádoba v jednom kompaktnom riešení. Zjednotením viacerých funkcií do jedného systému šetrí cenný výrobný priestor a zároveň výrazne zvyšuje prevádzkovú flexibilitu. Keďže chladiaci systém pracuje nezávisle prostredníctvom kompresora, nie ste obmedzení externou chladiacou kapacitou. To vám poskytuje voľnosť prevádzkovať viacero procesov denne bez obmedzení, čím sa otvárajú nové možnosti pre rast výroby a zvýšenie produktivity. Viac informácií...

-13,5 %

Dodatočné vybavenie

- Záznamník
- Výkon kúrenia
- Profesionálny miešač na jogurt, syr a mlieko
- Dávkovacie miesto

PH 100 EZ

~~250 €~~ [illegible]50 €

PH 200 EVV

~~950 €~~ [illegible]50 €

PLEVNIK

* Uvedené ceny sú informatívne a nezahŕňajú DPH atď. Pre presné ceny kontaktujte nášho regionálneho zástupcu MVL Štefánek.
Špeciálna ponuka platí do 20.6.2026 alebo do vypredania zásob, zľavy sa nesčítavajú.

Pridajte mlieku hodnotu

Technic PRO_Yogurt univerzálny

-8 %

Viac ako -16 %

PST 500

~~00 €~~ 350 €

je určený pre skúsených výrobcov, ktorí túžia po automatizovanej a nezávislej prevádzke a pre ktorých sú kvalita, úspora času, spoľahlivosť a opakovateľnosť medzi najdôležitejšími vlastnosťami ich práce.

S týmto balíkom získate energeticky úspornú a spoľahlivú procesnú miešaciu nádrž PST 500 určenú na tepelné spracovanie a miešanie rôznych produktov s rôznou hustotou. Vďaka automatizovanému ovládaču MC500, záznamníku a funkcii vzdialeného prístupu budete môcť ukladať svoje receptúry aj záznamy o spracovaní a mať plnú kontrolu nad nádržou z riadiacej miestnosti aj na diaľku prostredníctvom telefónu alebo počítača, čo vám umožní sústrediť sa medzitým na iné technologické záležitosti. Viac informácií...

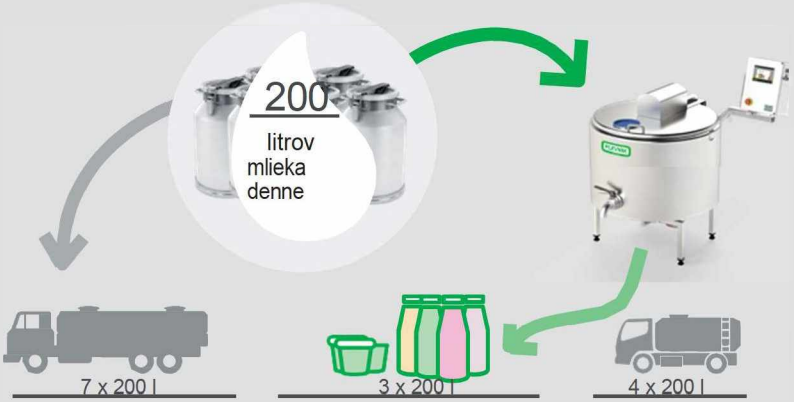
Príslušenstvo

- Ohrevný modul 3_2 EW
- Elektrický vykurovací systém 36 kW
- Modul – chladenie 1_2
- Špirálové miešadlo 500 L - 2
- Modul pre automatickú reguláciu
- Regulátor MC670**
- Nerezová ochrana motora
- Záznamník
- Modul pre vzdialený prístup – WiFi
- Modul – pre poruchu regulátora
- Mierka – pieskovaná

**Dostupné len v rámci Európy

Prečo začať?

Váš startup v oblasti spracovania mlieka môže začať v malom, ale môžete ho rozšíriť zvýšením počtu výrobných dní alebo dávok. Predajom 1400 litrov surového mlieka týždenne zarobíte 32 000 EUR ročne. Investíciou do výroby jogurtu (3 dni v týždni) a predajom surového mlieka počas 4 dní by sa váš ročný príjem mohol zvýšiť na 118 000 EUR, čo vám prinesie ďalších 86 000 EUR ročne.



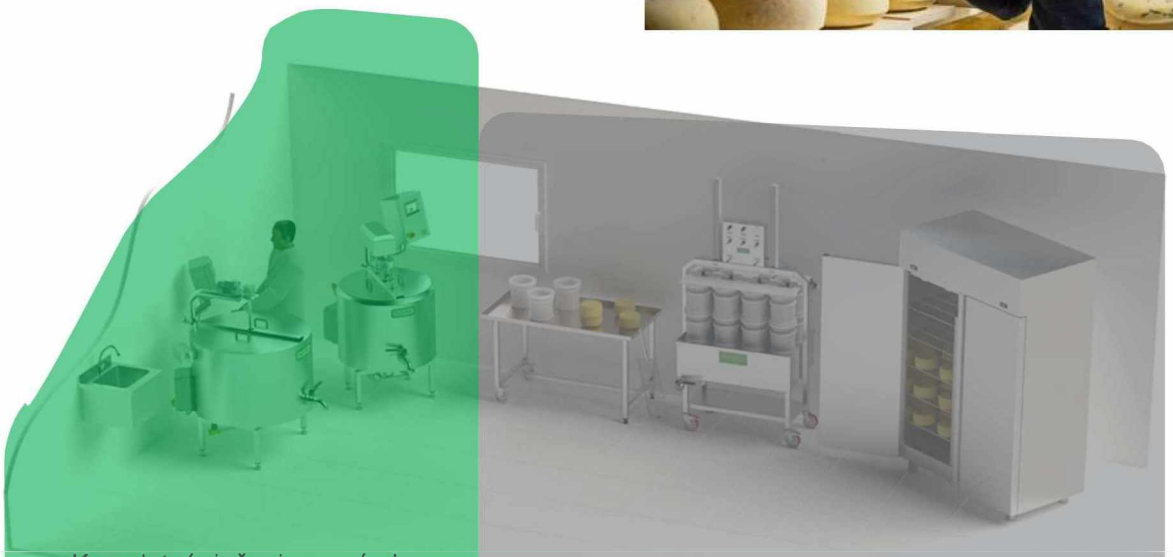
	7 x 200 l	3 x 200 l + 4 x 200 l
produkt	Predaj surového mlieka (0,44 €/l)	Ovocný a prírodný jogurt (4,20 €/l a 3,60 €/l) + surové mlieko (0,44 €/l)
ročný hrubý príjem	31 710 €	117 960 €
	Ročný príjem z predaja surového mlieka	Ročný príjem z predaja jogurtu a surového mlieka
náklady	23 780 €	50 550 €
zisk	7 930 €	64 480 €

KOAGULOVANÉ PRODUKTY

Tieto balíčky sú navrhnuté tak, aby vyhovovali potrebám začiatočníkov aj pokročilých výrobcov syrov, ktorí chcú vyrábať širokú škálu mliečnych výrobkov, so zvláštnym zameraním na **zrejúce výrobky**, ako sú rôzne druhy syrov, tvaroh a ďalšie. Nech už práve začínate svoju cestu vo výrobe syrov alebo máte za sebou roky skúseností, tieto balíčky vám poskytnú všetko, čo potrebujete na zdokonalenie svojho remesla.

Stroje, ktoré tu nájdete, sú starostlivo vybrané tak, aby obsahovali vysoko kvalitné vybavenie, ktoré je nevyhnutné na výrobu **mäkkých, polotvrdých a tvrdých syrov, ako aj iné mliečne výrobky**. Každé balenie bolo starostlivo zostavené na základe našich 30-ročných skúseností v tomto odvetví, pričom sme skombinovali praktické znalosti so spätnou väzbou od zákazníkov.

Všetko príslušenstvo v balíkoch bolo špeciálne vybrané tak, aby zjednodušilo proces výroby syra, zvýšilo funkčnosť našich strojov a v konečnom dôsledku vám ušetrilo čas. Tieto nástroje sú nielen praktické, ale aj prispôsobené tak, aby zabezpečili konzistentné a profesionálne výsledky. Zákazníci, ktorí tieto balíky používajú, často chvália, ako im zjednodušujú prácu a umožňujú sústrediť sa na kreativitu a kvalitu.



Kompletné riešenie na výrobu zrejúcich výrobkov zahŕňa **syrársky kotol SKH** v klasickej, pokročilej a profesionálnej verzii so starostlivo vybraným doplnkovým vybavením, ktoré vám automatizuje a zjednodušuje prácu.

Príslušenstvo poskytuje kompletné riešenie pre **odkvapkávanie, lisovanie a zrenie**. Neodmysliteľné nástroje znižujú manuálnu prácu, zvyšujú efektivitu a opakovateľnosť chute vašich výrobkov, vďaka čomu vám vaši zákazníci budú dôverovať.

PLEVNIK

* Uvedené ceny slúžia len na informačné účely a nezahŕňajú DPH atď. Presné ceny vám poskytne náš regionálny zástupca MVL Štefánek. Špeciálna ponuka platí do 20. 6. 2026 alebo do vypredania zásob, zľavy sa nesčítavajú.

Syrársky kotlík Mini_ Cheese

-14 %

je určený pre začínajúcich výrobcov syrov, ktorí chcú vyrábať mliečne výrobky a nevadí im vynaložiť trochu dodatočnej ručnej práce.

Ide o kotlík s ohrevom do 65°C s elektrickými ohrievačmi a doplnkové vybavenie, ktoré vám umožní vyrábať širokú škálu mliečnych výrobkov.
Viac informácií...

SKM 50

~~50~~ [illegible]00 €

SKM 100

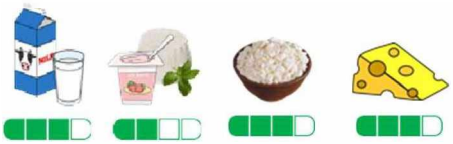
~~50 €~~ [illegible]700 €

SKM 150

~~50 €~~ [illegible]900 €

Dodatočné vybavenie
- Termostat
- Miešadlo
- Výpust DN40 (50, 100 l)
- Výpust DN50 (150 l)
- Stabilná podpera

Syrársky kotol Classic Cheese



-11 %

je určený pre začiatočníkov aj pokročilých výrobcov syrov, ktorí chcú vyrábať širokú škálu mliečnych výrobkov a nevadí im vynaložiť trochu dodatočnej ručnej práce.

Sada sa skladá z kvalitného a spoľahlivého kotla s ohrevom až na 92 °C a doplnkového príslušenstva, ktoré je jednoduché na používanie a umožní vám vyrábať širokú škálu mliečnych výrobkov z pasterizovaného mlieka, ako sú jogurty, tvaroh, čerstvé a tvrdé syry. Viac informácií...

SK Classic 50 EL avt.

~~[illegible]00 €~~ [illegible]50 €

SK Classic 125 EL avt.

~~[illegible]0 €~~ [illegible]00 €

SK Classic 200 EL avt.

~~[illegible]0 €~~ [illegible]50 €

SK Classic 300 EL avt.

~~[illegible]00 €~~ [illegible]50 €

Dodatočné vybavenie
- Ručná harfa na syr
- Drevená prepravná klietka

PLEVNÍK

* Uvedené ceny sú informatívne a nezahŕňajú DPH atď. Presné ceny vám poskytne náš regionálny zástupca MVL Štefánek . Špeciálna ponuka platí do 20. 6. 2026 alebo do vypredania zásob, zľavy sa nesčítavajú.

Pridajte mlieku hodnotu

KOTOL NA SYR SKH

Syrársky kotol ADV Syr a jogurt

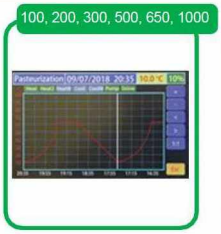
je určený pre začiatočníkov aj pokročilých výrobcov syrov, ktorí chcú vyrábať širokú škálu mliečnych výrobkov, ale väčšinu času spracovávajú koagulované výrobky (čerstvý syr, tvrdý syr, tvaroh,…).

Sada sa skladá z energeticky úsporného a spoľahlivého kotlíka na syr s ohrevom až na 90 °C a automatického regulátora MC500, v ktorom budú všetky vaše recepty a záznamy o spracovaní bezpečne uložené až do ďalšieho spracovania. Automatická regulácia kotla a výber výkonu ohrevu vám umožnia spracovávať ako plné, tak aj menšie dávky jednoduchým stlačením tlačidla bez dodatočného nastavovania tepelných procesov. Balík vám umožní dosiahnuť opakovateľný a kvalitný konečný produkt pri každom spracovaní.

Viac informácií...

200, 300, 500, 650, 1000

100, 200, 300, 500, 650, 1000



500, 650, 1000

100, 200, 300, 500, 650, 1000

viac ako -16 %

Dodatočné vybavenie

- Výber výkonu ohrevu
- Záznamník
- Regulátor MC670**
- Miešadlo Z
- Drevená klietka
- Nerezový ovládací panel (500, 650, 1000 l)

**Dostupné len v rámci Európy

SKH 100 EL ADV+	SKH 200 EL ADV+	SKH 300 EL ADV+
~~[illegible]950 €~~ [illegible]150 €	~~1[illegible]00 €~~ [illegible]900 €	~~1[illegible]50 €~~ [illegible]300 €

SKH 500 EL ADV+	SKH 650 EL ADV+	SKH 1000 EL ADV+
~~[illegible]300 €~~ [illegible]300 €	~~[illegible]50 €~~ [illegible]850 €	~~[illegible]00 €~~ [illegible]750 €

AKCIA trvá do 20.6.2026!
Zľava až do 20% na vybrané zariadenia na spracovanie mlieka PLEVNIK!
Radi Vám poskytneme detailné informácie, poradíme pri výbere, prípadne poradíme pri návrhu prevádzky

Zastúpenie:
MVL Štefánek, s.r.o.
Hlavná 1, 911 05 TRENČÍN
Ing. Miroslav Kňazský
+421 903 248 926
knazsky@mvlstefanek.sk
www.mvlstefanek.sk

PLEVNIK

* Uvedené ceny sú informatívne a nezahŕňajú DPH atď. Presné ceny vám poskytne náš regionálny zástupca MVL Štefánek. Špeciálna ponuka platí do 20. 6. 2026 alebo do vypredania zásob, zľavy sa nesčítavajú.

KOTOL NA SYR SKH

Syrársky kotol PRO Syr a jogurt

100–300

500–650

je určený pre pokročilých výrobcov syrov, ktorí hľadajú kvalitný, energeticky úsporný, moderný a jednoduchý syrársky kotol na výrobu širokej škály mliečnych výrobkov so zameraním na spracovanie koagulovaných výrobkov (čerstvý syr, tvrdý syr, tvaroh...).

Sada pozostáva z energeticky úsporného, spoľahlivého a moderného syrového kotla s ohrevom až na 100 °C a automatickým regulátorom MC500, v ktorom budú všetky vaše recepty a záznamy o spracovaní uložené. Diaľkový prístup – WiFi vám umožňuje úplnú kontrolu nad prevádzkou kotla na diaľku prostredníctvom telefónu alebo počítača, čo vám poskytne viac voľného času a lepší životný štýl. Automatická regulácia kotla a výber výkonu ohrevu vám umožnia spracovávať aj plné, aj menšie dávky jednoduchým stlačením tlačidla bez dodatočného nastavovania tepelných procesov. Balík vám umožní získať opakovateľný a vysoko kvalitný konečný produkt pri každom spracovaní. Viac informácií...

200, 300, 500, 650, 1000

200, 300, 500, 650, 1000

200, 300, 500, 650, 1000

300, 500, 650, 1000

200, 300, 500, 650, 1000

viac ako -16 %

Dodatočné vybavenie

- Výber výkonu ohrevu
- Záznamník
- WiFi – vzdialený prístup
- Ovládač MC670**
- Miešadlo Z

**Dostupné len v rámci Európy

SKH 200 EL PRO

~~[illegible]00 €~~ [illegible]50 €

SKH 300 EL PRO

~~[illegible]50 €~~ [illegible]50 €

SKH 500 EW PRO

~~[illegible]50 €~~ [illegible]700 €

SKH 650 EW PRO

~~[illegible]00 €~~ [illegible]00 €

SKH 1000 EW PRO

~~[illegible]00 €~~ [illegible]00 €

PLEVNÍK

* Uvedené ceny sú informatívne a nezahŕňajú DPH atď. Presné ceny vám poskytne náš regionálny zástupca MVL Štefánek. Špeciálna ponuka platí do 20. 6. 2026 alebo do vypredania zásob, zľavy sa nesčítavajú.

Pridať hodnotu mlieku

SYRÁRSKY KOTOL SKH

Syrársky kotol 2O - PRO Cheese

je určený pre pokročilých výrobcov syrov, ktorí hľadajú kvalitný, energeticky úsporný, moderný, a ľahko použiteľný kotol na výrobu syra pre výrobu širokej škály mliečnych výrobkov, so zameraním na koagulované výrobky, ako sú čerstvý syr, tvrdý syr, a tvarohový syr.

Kotol sa vyznačuje špeciálne navrhnutým tvarom 2O (double-O), ktorý zaisťuje optimálnu manipuláciu so syreninou, šetrnejšie spracovanie a lepšie oddelenie srvátky. Tento inovatívny dizajn zvyšuje výťažnosť syra (menej syrového prachu), čo vedie k vyššej efektívnosti a ziskovosti. Obsahuje energeticky úsporný a spoľahlivý kotol s ohrevom až do 100 °C (s dvojdielnym krytom) a automatický regulátor MC670, v ktorom sú bezpečne uložené všetky receptúry a záznamy o spracovaní. Vzdialený prístup cez WiFi umožňuje plnú kontrolu prostredníctvom telefónu alebo počítača, čo poskytuje väčšiu flexibilitu. Automatická regulácia a nastaviteľný výkon ohrevu umožňujú spracovanie plných aj menších dávok stlačením jediného tlačidla, čím sa zakaždým zabezpečia konzistentné výsledky a vysokokvalitné produkty. Viac informácií...

SKH-2O 1000 EW

~~100 €~~ **700 €**

Dodatočné vybavenie

- Modul ohrevu 3_2 EW
- Modul – chladenie 1_2
- Modul pre automatickú reguláciu teploty
- Elektrický vykurovací systém 45 kW
- Výber výkonu ohrevu
- Regulátor MC670**
- Záznamník
- WiFi – vzdialený prístup
- Miešač Z

**Dostupné len v rámci Európy

Prečo začať?

Váš začínajúci podnik v oblasti spracovania mlieka môže byť spočiatku malý, ale môžete ho rozšíriť zvýšením počtu výrobných dní alebo sérií. Predajom 1 400 litrov surového mlieka týždenne zarobíte ročne 31 700 EUR. Ak investujete do výroby syra (3 dni v týždni) a zároveň budete 4 dni predávať surové mlieko, váš ročný príjem by mohol vzrásť na 72 900 EUR – čo predstavuje navýšenie o 41 200 EUR ročne.

produkt	Predaj surového mlieka (0,44 €/l)	Tvrdý syr (17,5 €/kg) +	surové mlieko (0,44 €/l)
ročný hrubý príjem	31 710 €	72 900 €	
	Ročný príjem z predaja surového mlieka	Ročný príjem z predaja syra a surového mlieka	
náklady	23 780 €	37 500 €	
zisk	7 930 €	35 400 €	

PLEVNIK

Stôl syrársky BASIC_SM

Stôl na syr Plevnik SM je nevyhnutný pre všetkých výrobcov syrov. Vďaka zvýšenému okraju poskytuje nielen veľkú pracovnú a odkladovú plochu, ale umožňuje aj kontrolované odkvapkávanie. Dá sa využiť na rôzne účely, napríklad na plnenie jogurtov alebo odkladanie foriem na syr a iného mliekarenského vybavenia.
Vďaka podvozku na kolieskach je ideálny na prepravu syra do lisovne alebo soliarne. Odkladacia polica, ktorá je súčasťou balenia, zdvojnásobuje odkladaciu plochu. Tú je možné využiť na odkladanie a odkvapkávanie foriem, harf a iných predmetov.
Viac informácií...

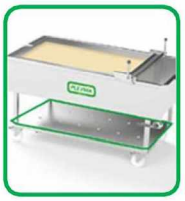
viac ako -20 %

Príslušenstvo
- Polica pod stolom

SM 97	SM 147	SM 199
~~0 €~~ 0 €	~~0 €~~ 5 €	~~0 €~~ 50 €

Stôl syrársky ADVANCED_SOM

Stôl na odkvapkávanie syra SOM umožňuje prijímanie syrovej hmoty, odkvapkávanie srvátky, ručné predlisovanie a ručné krájanie. Skvelé riešenie pre začiatočníkov aj pokročilých syrárov, ktorí chcú vyrábať syreninu a rôzne druhy syrov a sú pripravení venovať tomu trochu ručnej práce.
Odkvapkávacia mriežka z nehrdzavejúcej ocele na dne zabezpečuje lepšie a rýchlejšie odkvapkávanie srvátky po celej ploche dna. Pre lepšie využitie obmedzeného priestoru v syrárni obsahuje tento balík aj odkladaciu policu s veľkou odkladacou plochou pre syrové formy, harfy a iné predmety. Viac informácií...



viac ako -20 %

Príslušenstvo
- Odtoková mriežka na dne
- Police pod stolom

SOM 109 Pokročilý	SOM 159 Pokročilý
~~0 €~~ 00 €	~~0 €~~ 0 €

PLEVNÍK

* Uvedené ceny sú informatívne a nezahŕňajú DPH atď. Pre presné ceny kontaktujte nášho regionálneho zástupcu MVL Štefánek .
Špeciálna ponuka platí do 20.6.2026 alebo do vypredania zásob, zľavy sa nedajú kombinovať.

Pridať hodnotu mlieku

Stôl, predlis a lis 3v1, POS 50

Tento lis je určený pre pokročilých výrobcov syrov i

začiatočníkov, ktorí sa snažia o konštantnú vysokú kvalitu tvarohu, mäkkých, polotvrdých a tvrdých syrov a spracovávajú od 100 do 500 litrov mlieka na jednu dávku. Procesy sa dajú ľahko prispôsobiť rôznym dávkam vďaka pohyblivej bočnej odkvapkávacej mriežke.
Ocenený viacúčelový pneumatický odkvapkávací predlis POS 50 umožňuje jednoduché a ergonomické odkvapkávanie, predlisovanie a lisovanie syrovej hmoty.
Vďaka 3-stupňovej manuálnej regulácii tlaku je zaručená vyššia a konštantná kvalita a vďaka medzipodložkám z PE je zabezpečené rovnomerné rozloženie lisovacej sily na viaceré formy na syr. Viac informácií...

viac ako -20 %

POS 50

~~30 €~~ 50 €

Príslušenstvo
- 3-stupňová manuálna regulácia tlaku
- Odtoková mriežka na dne

Predlis a lis PRP-R

Je určený pre pokročilých výrobcov syrov, ktorí chcú vyrábať tvaroh, mäkké, polotvrdé a tvrdé syry s konštantne vysokou kvalitou v množstve až 70 / 120 kg syra.
PRP-R umožňuje profesionálne spracovanie: príjem syrovej hmoty, odvod srvátky, predlisovanie, ručné krájanie syrovej hmoty na požadované bloky syra a lisovanie pomocou syrových foriem. Procesy sa dajú ľahko prispôsobiť rôznym šaržiam vďaka pohyblivej bočnej odvodňovacej mriežke. Práca s PRP-R je ergonomická. Vďaka multifunkčnosti šetrí čas a priestor.
3-stupňová manuálna regulácia tlaku ponúka prednastavenie troch rôznych úrovní tlaku, čím sa zabezpečuje vyššia a konštantná kvalita výrobkov. Odkvapkávacia mriežka z nehrdzavejúcej ocele na dne zlepšuje a urýchľuje odkvapkávanie srvátky po celej ploche dna. Viac informácií...

-20%

Dodatočné vybavenie
- 3 manuálne regulácie tlaku
- Odtoková mriežka na dne

PRP-R 70

~~30 €~~ 00

PRP-R 120

~~30~~ 50

PLEVNÍK

* Uvedené ceny sú informatívne a nezahŕňajú DPH atď. Pre presné ceny kontaktujte nášho regionálneho zástupcu MVL Štefánek .
Špeciálna ponuka platí do 20.6.2026 alebo do vypredania zásob, zľavy sa nesčítavajú.

Zvýšiť hodnotu mlieka

Lis MS-U

Mechanický lis na syr MS-U je určený pre začiatočníkov a všetkých, ktorí hľadajú jednoduchý a rovnomerný spôsob lisovania syra pomocou závaží. Nie je potrebná elektrická energia ani stlačený vzduch. Medzivrstvy z PE zabezpečujú rovnomerné rozloženie lisovacej sily na viaceré formy na syr.
Odkladacia polica ponúka veľkú odkladaciu plochu na uskladnenie a odkvapkávanie foriem, harf a ďalších predmetov, čím sa zlepšuje využitie priestoru v mliekarni. Viac informácií...

Viac ako -20 %

Doplnkové vybavenie
- Polica pod lisom
- Stredné PE dosky 240 x 490 mm (4 / 6 kusov)

MS - U2

~~0 €~~ 0 €

MS - U3

~~00 €~~ 00 €

Lis PPS-U

Tento balík s lisom na syr PPS-U je určený pre syrárov s vyššími nárokmi a vďaka jednoduchému ovládaniu aj pre začiatočníkov. Využíva stlačený vzduch a zabezpečuje efektívne lisovanie 50–150 kg syra.
Vďaka 3-stupňovému manuálnemu nastaveniu tlaku ponúka vyššiu kvalitu a konzistentné vlastnosti vášho syra.
Medzivrstvové PE dosky zabezpečujú rovnomerné rozloženie lisovacej sily. Viac informácií...

-12 %

Doplnkové vybavenie
- Medzivrstvy z PE 240 x 490 mm (4 / 6 ks)

PPS – U2

~~0 €~~ 0 €

PPS – U3

~~0 €~~ 50 €

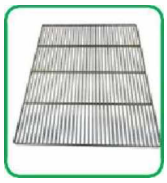
PLEVNÍK

* Uvedené ceny sú informatívne a nezahŕňajú DPH atď. Pre presné ceny kontaktujte nášho regionálneho zástupcu MVL Štefánek .
Špeciálna ponuka platí do 20.6.2026 alebo do vypredania zásob, zľavy sa nesčítavajú.

PRÍSLUŠENSTVO

Zrecí box na syry OZS

Ak chcete dosiahnuť optimálnu kvalitu, chuť a ďalšie vlastnosti svojich syrov, je zrecí box na syry OZS 700 alebo 1400 ideálnym riešením. Vďaka systému regulácie teploty a vlhkosti vytvára skriňa ideálne podmienky pre kontrolované a opakovateľné zrenie syrov.
Pre ešte lepšie využitie priestoru v OZS obsahuje v akcii 2 ďalšie nerezové rošty pre OZS 700 a 4 pre OZS 1400. Viac informácií…



-9%

Doplnkové vybavenie
- Nerezový rošt (2 / 4)

OZS 720

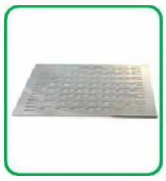
~~[illegible]~~ [illegible]0 €

OZS 1420

~~[illegible]~~ [illegible]50 €

Zrecí box na jogurty OZF

Na fermentáciu a chladenie jogurtu a kyslomliečnych výrobkov.
Pre mliečne výrobky odporúčame box na fermentáciu OZF 700 alebo 1400. Vďaka regulovanej teplote vytvára skriňa ideálne podmienky pre kontrolované a opakovateľné kvasenie. To znamená, že ľahko dosiahnete stálu kvalitu, chuť a ďalšie vlastnosti vašich kvasených výrobkov – bez ohľadu na ročné obdobie.
Pre ešte lepšiu funkčnosť sme pridali 2 dodatočné police pre OZF 700 a 4 pre OZF 1400. Viac informácií…



Dodatočné vybavenie
- Perforovaná nerezová polica (2 / 4

OZF 720

~~[illegible]~~ [illegible]0 €

OZF 1420

~~[illegible]~~ [illegible]00 €

PLEVNIK

* Uvedené ceny sú informatívne a nezahŕňajú DPH atď. Pre presné ceny kontaktujte nášho regionálneho zástupcu MVL Štefánek .
Špeciálna ponuka platí do 20.6.2026 alebo do vypredania zásob, zľavy sa nedajú kombinovať.

Pridajte mlieku hodnotu

Maselnica PJ

Maselnica Plevnik je moderné zariadenie na rýchlu a efektívnu výrobu masla. Zabezpečuje vynikajúci výťažok: 50–60 % masla zo smotany. Maselnica je skvelou príležitosťou na rozšírenie vášho sortimentu.
Do balíka sme pridali vyššiu stabilnú podperu pre ergonomickejšie používanie modelov PJ 25 a PJ 50. Viac informácií...

-16 %

Dodatočné vybavenie
- Vyššia stabilná podpora

PJ 13	PJ 25	PJ 50
~~[illegible]00 €~~	~~[illegible]00 €~~	~~[illegible]50 €~~
[illegible]50 €	[illegible]00 €	[illegible]50 €

Odstredivka SP

Separátor SP je efektívne zariadenie na extrakciu smotany a odstredeného mlieka zo surového mlieka. Umožňuje spracovávaciu kapacitu od 125 do 600 litrov za hodinu. Vďaka svojmu precíznemu dizajnu a výrobe sú procesy opakovateľné a zaručujú konštantnú kvalitu vašich výrobkov. Viac informácií...

-8%

SP 130	SP 315	SP 600
~~[illegible]00 €~~	~~[illegible]00~~	~~[illegible]00 €~~
[illegible]75 €	[illegible]50 €	[illegible]50 €

PLEVNIK

* Uvedené ceny sú informatívne a nezahŕňajú DPH atď. Presné ceny vám poskytne náš regionálny zástupca MVL Štefánek. Špeciálna ponuka platí do 20. 6. 2026 alebo do vypredania zásob, zľavy sa nesčítavajú.

Pridať hodnotu mlieku

Vaňa na solenie syrov BS

Vaňa BS je určená pre výrobcov syrov, ktorí spracujú 100 až 500 litrov mlieka denne. Namáčanie syra v slanom náleve pomáha pri tvorbe syrovej kôry, ktorá syru dodáva lepšiu štruktúru, rovnomernú slanú chuť a arómu. Sieťky na ponorenie, ktoré sú súčasťou balenia, ešte viac uľahčujú používanie solnej vane a šetria vám čas, pretože syr stačí ponoriť a nemusíte ho obracať. Viac informácií...

-12 %

Doplnkové vybavenie

- Ponorná sieť

BS 50

~~[illegible]0 €~~ [illegible]0 €

BS 100

~~[illegible]00 €~~ [illegible]00 €

Koagulačná vaňa KB

Koagulačná nádoba KB je určená na výrobu koagulovaných výrobkov, ako je tvaroh a iné mäkké syry. Poskytuje výhodný spôsob zvýšenia kapacity a efektívnosti syrárne. Vďaka koagulačnej nádobe máte možnosť využívať syrársky kotol alebo pasterizátor na ďalšiu výrobu, ako je pasterizované mlieko, rôzne druhy syrov, jogurty atď., zatiaľ čo sa v koagulačnej nádobe vyrába syrenina.

Kryt, ktorý je súčasťou balíka, vám pomôže udržať teplo a zabezpečiť mikrobiologickú bezpečnosť hmoty.

Viac informácií...

-12 %

Dodatočné vybavenie

- Kryt

KB 210

~~[illegible]00 €~~ [illegible]50 €

KBN 500

~~[illegible]50 €~~ [illegible]50 €

PLEVNÍK

* Uvedené ceny sú informatívne a nezahŕňajú DPH atď. Pre presné ceny kontaktujte nášho regionálneho zástupcu MVL Štefánek.
Špeciálna ponuka platí do 20.6.2026 alebo do vypredania zásob, zľavy sa nesčítavajú.

Pridať hodnotu mlieku

Obracač multiforiem MSO

Obracač multiforiem MSO je určený na odkvapkanie mäkkých syrov pod ich vlastnou hmotnosťou a na otáčanie veľkého množstva foriem v jednom kroku. Obracač je prispôsobivý podľa objemu mlieka, čo vám umožňuje stohovať viacero foriem na seba. Viac informácií...

-7%

AKCIA trvá do 20.6.2026!
Zľava až do 20% na vybrané zariadenia na spracovanie mlieka PLEVNIK!
Radi Vám poskytneme detailné informácie, poradíme pri výbere, prípadne poradíme pri návrhu prevádzky.

MVL Štefánek, s.r.o.
Hlavná 1, 911 05 TRENČÍN
Ing. Miroslav Kňazský
+421 903 248 926
knazsky@mvlstefanek.sk
www.mvlstefanek.sk

MSO - U6 ~~50 €~~ 00 €

MSO - U10 ~~50 €~~ 00 €

PLEVNIK

* Uvedené ceny sú informatívne a nezahŕňajú DPH atď. Presné ceny vám poskytne náš regionálny zástupca MVL Štefánek. Špeciálna ponuka platí do 20. 6. 2026 alebo do vypredania zásob, zľavy sa nesčítavajú.

Pridať hodnotu mlieku