



Die Marke MKT hat über
50 Jahre an Tradition im Entwickeln
und Liefern von anspruchsvollen Käseproduktionsgeräten für qualitätsbewusste Hersteller von Milchprodukten
in mehr als 25 Ländern auf fünf Kontinenten. Unsere außergewöhnlich
große Produktauswahl umfasst vollautomatisierte Linien für Emmentaler,
Halbhartkäse und Hüttenkäse, ebenso wie Reinigungs-, Fließband- und Pökelsysteme für Käseproduktionsstätten.

# Das Unternehmen

## **Unsere Mission:**

Die Mission von **MKT** ist es, unsere Kunden mit der Spitzentechnologie der Käseproduktion zu versorgen, indem neue, innovative Ausstattungen zur Käseproduktion auf dem Markt eingeführt werden.

# Unsere Errungenschaften:

MKT wird von denselben Personen unterstützt, die Träume wahr werden ließen, indem sie in den 1980er Jahren die Geräte und Produktionslinien für die Käseherstellung mechanisiert und automatisiert haben.

Wir haben in Finnland erfolgreiche Innovationen wie den Presstrog, ein laufendes Quarkverteilermodell, automatisch operierende Großblocklinien, Formenfüllstationen mit CIP-Reinigung, Ultraschall-Formenwaschmaschinen und automatische Regalbringsysteme hergestellt.

- Erste automatische Emmentaler-Linie im Jahr 1983
- Erster automatischer Hüttenkäsetrog und nachgeschaltete Linie
  - Erste "Einmannfabrik" der Welt verwirklicht
    - Kooperation mit Behörden der USDA seit den 1970er Jahren
      - Gerätedesign mit eingebauten hygienischen Lösungen
        - Einfach zu reinigen schwierig zu verschmutzen
          - Weitreichende Erfahrung im weltweiten Vertrieb und in der Durchführung von Projekten

#### ZUFÜHRLINIEN

- Design und Produktion automatisierter
- Lösungen für alte Becken oder komplett neue Tanks aus rostfreiem Stahl, mit eigenen Füßen ausgestattet
- Inklusive Kran und Käseregale
- Kran ebenfalls komplett in rostfreiem Stahlmaterial erhältlich

## KÄSEPALETTIEREINHEIT

- Zur Handhabung der Käseblöcke
- Sehr schneller Arbeitsvorgang und hohe
- Flexibel für verschiedene Käseblockgrößen
- Sanfte Handhabung des Käses mit Vakuumsaugnäpfen
- Der automatisierte Betrieb rund um die Uhr macht Ihre Produktion rentabler

#### **VOLLAUTOMATISIERTE HÜTTENKÄSELINIE**

- Umfasst Hüttenkäsekessel, Kühl-/Waschbehälter, integriertes Quarkabtropfgestell und Hüttenkäse-Rahmer
- Mechanisch langlebig durch das schwebenden Kesselkonstruktion
- Mit CIP-Reinigung
- Vollautomatisierter Betrieb



## KÄSEKESSEL

Funktionen/

Lösungen:

MKT ist bekannt für seine

individuellen und kreativen Lös-

ungen, um einfache und funktionierende

Produktionslinien zusammenzustellen.

Molkenabfluss

Vorpressen

Ouarkverteilung Formenfüllung; direkt mit Quark oder vorge

Gewichtsgenauigkeit

Umschlossene Pressen Formenwaschmaschinen

Automatische

**Produktions** 

Geräte mit CIP-Reinigu

- Neue Generation von Käsekesseln
- Einmaliges Schneiden mit Messern guer und der Länge nach
- Effektives Rühren
- Automatische Labverteilung
- Völlig gleichförmiger Quark und hoher Gewinn
- Vollautomatische Funktion
- Schwebenden Struktur, um Rissbildung zu verhindern

#### PRESSKESSEL / VORPRESSKESSEL

- Flexibler Einsatz kann für harten, halbharten oder weichen Käse verwendet werden
- Komplett an die Wünsche des Kunden anpassbar, mit vielen Möglichkeiten, an die Bedürfnisse des Kunden angepasst zu werden
- Ausgezeichnete Quarkverteilung und Gewichtsgenauigkeit mit Verteilerwageneinheit
- Der automatisch programmierte Pressvorgang der Presströge sorgt für den genau richtigen Druck zum genau richtigen Zeitpunkt, um die Entwässerung der Molke
- Hervorragende Entwässerung durch perforierte Rundumseitenplatten in voller Höhe

## KÄSEPRESSE

- Die MKT-Käsepressen werden für das abschließende Pressen der Käsemasse in die Formen verwendet
- Neues, innovatives Fließband für die
- Beförderung der Käseformen durch die Presse Sehr hygienische Lösungen
- > zur Gänze umschlossenes Tunnelsystem mit CIP-Reinigung
- Separates Gestell, um die Andruckkräfte entgegenzunehmen > längere Lebensdauer

## **ULTRASCHALL-WASCHMASCHINE**

- Äußerst effektive Reinigung von Käseformen
  - Verwendung von Ultraschallelementen > sehr gutes Waschergebnis auch für die kompliziertesten Formende
    - Vollautomatischer Durchflussbetrieb
    - Design entspricht der verwendeten Käseform
    - Für eine kleinere Produktion sind manuell befüllbare Becken erhältlich



## Käsesorten:

Das zentrale Know-how von MTK stammt aus der weitreichenden Erfahrung im Gerätedesign und in der Produktion für die folgenden Hauptkäsesorten:

- Emmentaler / schweizerisch
- Halbhart (auch körnig selbstgepresst) - Hüttenkäse
- Anwendungen für Blauschimmelkäse, Schafskäse und andere spezielle Käsesorten werden unterstützt.























# Geräte zur Käseproduktion hergestellt in Finnland

## **Warum MKT?**

- MKT-Produkte bieten den besten **Gewinn** auf dem Markt
- MKT-Produkte haben eine kurze **Abzahlungsdauer**
- Maßgeschneiderte Käsegerätschaften in Zusammenarbeit mit unseren Kunden

## Weltweite Lieferung:

- Schweden
- Norwegen
- Dänemark
- Island
- Deutschland
- Frankreich
- Luxemburg
- Schweiz
- Großbritannien
- Irland
- Italien
- **Portugal**
- Spanien

- **USA**
- Kanada
- Uruquay
- Neuseeland
- Israel
- Russland
- Polen
- Ungarn
- Griechenland
- Österreich
- **Estland**
- Finnland





## HIGH METAL PRODUCTION OY

Linjatie 3, 01260 Vantaa, Finnland - Tel: +358 44 360 0030

www.mkt-dairy.com

