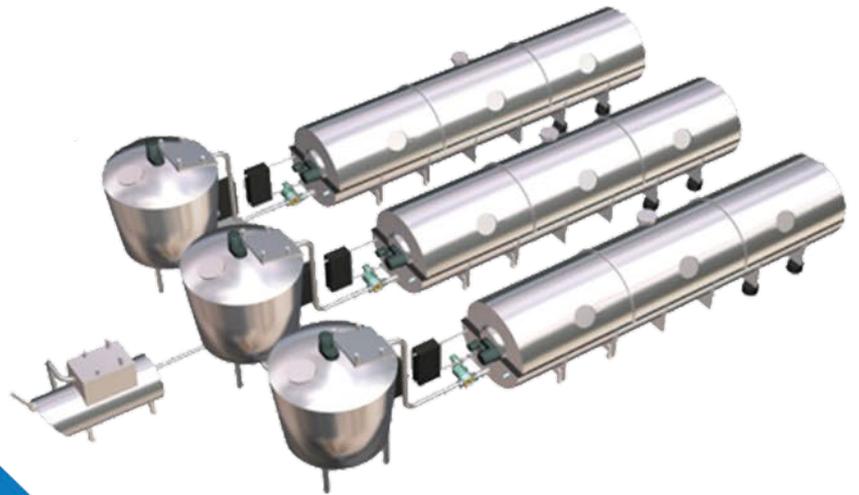




# MASTER

## OF DAIRY EQUIPMENT



La marque MKT a une tradition de plus de 50 ans dans la conception et la livraison d'équipements de production fromagère exigeants pour des producteurs de production laitière soucieux de la qualité dans plus de 25 pays sur cinq continents. Notre sélection de produits extraordinairement étendue comporte des lignes de production totalement automatisées d'Emmental, de fromages à pâte mi-dure, et de cottage cheese, ainsi que des systèmes de nettoyage des cuves de fabrication, de convoyeur et de salage.

# L'entreprise

## Notre mission :

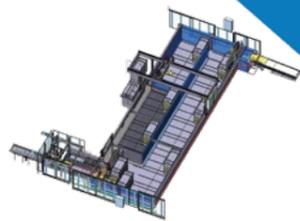
La mission de **MKT** est de fournir à notre clientèle une technologie de pointe dans la fabrication de fromages en introduisant sur le marché un nouvel Equipement innovant de Production de Fromages.

## Nos distinctions :

**MKT** est soutenue par ceux qui ont transformé les rêves en réalité en rendant les lignes de production et les équipements de fabrication de fromage mécaniques et automatiques dans les années 80.

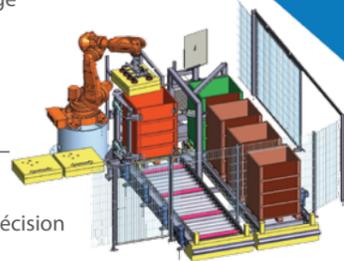
Nous avons réalisé de **brillantes innovations** en Finlande telles que le Pressvat, une version transportable de répartiteur à caillé, la production automatique de lignes de gros blocs, le nettoyage NEP (CIP) des moules de machines de remplissage, les laveurs de moules à ultrasons ainsi que les systèmes automatiques de Saumurage.

- Première ligne automatique d'Emmental (1983)
- Première cuve automatique de Fromage Cottage et Ligne en Aval
- Première "usine à un seul homme" du monde
- Collaboration avec le USDA depuis les années 70
- Conception d'équipements avec des solutions d'hygiène intégrées
- Facile à nettoyer - difficile à contaminer
- Une vaste expérience dans les ventes mondiales et l'exécution de projets



### LIGNES DE SAUMURAGE

- Conception et fabrication de lignes automatiques de saumurage
- Solutions pour les anciens bassins ou tout nouveaux réservoirs en acier inoxydable équipés de pieds
- Sont incluses la grue et les claies à fromage
- La grue est également disponible entièrement en acier inoxydable



### ÉLÉMENT DE PALETTISATION DU FROMAGE

- Pour la manipulation de blocs de fromage
- Opération très rapide, avec une haute précision
- Flexible pour différentes tailles de blocs de fromage
- Manipulation douce du fromage grâce au ventouses
- Les opérations automatisées 24h/24, 7j/7 rendent votre production plus rentable

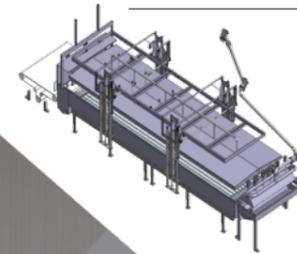
### LA LIGNE AUTOMATISÉE DE COTTAGE CHEESE

- Comprend la Cuve de Fromage Cottage, le Réservoir de Refroidissement / Lavage, l'Égouttoir intégré de Lactosérum et le Mélangeur à Cottage Cheese
- Durable mécaniquement grâce à la cuve flottante
- Nettoyage NEP (CIP)
- Opération entièrement automatisée



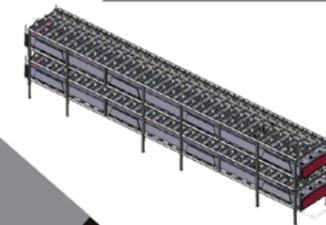
### LA CUVE À FROMAGE

- Nouvelle génération de cuves à fromage
- Coupe simultanément transversale et sur la longueur à l'aide de couteaux
- Mélangeur efficace
- Répartition automatique de la présure
- Lactosérum complètement uniforme et haut rendement
- Fonction totalement automatisée
- Structure flottante pour éviter les fissures



### LA CUVE DE COMPRESSION / CUVE DE PRÉ-COMPRESSION

- Usage souple - peut être utilisé pour les fromages à pâte dure, mi-dure ou molle
- Totalement personnalisable grâce aux multiples options pour répondre aux besoins du client
- Excellente répartition du lactosérum et précision du poids avec des wagons de distribution
- La programmation automatique de l'action de compression des cuves de compression permet de fournir la bonne pression au bon moment afin d'optimiser le drainage du lactosérum
- Un drainage exceptionnel grâce aux nombreuses plaques latérales perforées à hauteur totale



### LA PRESSE À FROMAGE

- Les presses à fromage MKT sont utilisées pour la dernière compression du fromage dans les moules
- Un nouveau convoyeur innovant pour le transport des moules à fromage par la presse
- Des solutions très hygiéniques > conception en tunnel totalement fermé avec le nettoyage NEP (CIP)
- Un autre cadre pour recevoir les forces de compression > durée de vie plus longue

### LA MACHINE DE NETTOYAGE À ULTRASONS

- Un nettoyage très efficace des moules à fromage et couvercles
- Utilisation d'éléments ultrasoniques > de très bons résultats de lavage même pour les formes de moules les plus compliquées
- Opération d'écoulement automatisée
- Conception en fonction du moule à fromage utilisé
- Pour une production moins importante, des bassins à chargement manuel sont disponibles



### Fonctions/ Solutions :

- MKT est renommée pour ses solutions personnalisées et créatives pour la composition de lignes de production simples et fonctionnelles.
- Retrait du lactosérum
  - Pré-compression
  - Répartition du lait caillé
  - Remplissage du moule ; directement avec le lait caillé ou pré-compressé
  - Précision du poids
  - Pressoirs fermés
  - Nettoyeurs de moules
  - Équipement de nettoyage NEP (CIP)
  - Systèmes Automatiques de Saumurage
  - Lignes Automatiques de Production



### Les types de fromages :

Le savoir-faire de MKT est dérivé de la vaste expérience dans la conception d'équipements et dans la fabrication pour les principaux types de fromage suivants :

- Emmental / Fromage suisse
- Fromage à pâte mi-dure (et fromage en grains à compression naturelle)
- Cottage cheese
- Des applications sont prises en charge pour le Bleu la Fête et autres spécialités fromagères





Le matériel de production  
fromagère fabriqué en Finlande

## Pourquoi choisir MKT ?

- Les produits MKT fournissent **le meilleur rendement** du marché
- Les produits MKT ont **une courte durée de remboursement**
- Le matériel pour le fromage est réalisé sur mesure **en collaboration avec nos clients**

## Livraison dans le monde entier :

- Suède
- Norvège
- Danemark
- Islande
- France
- Grande-Bretagne
- Irlande
- Allemagne
- Luxembourg
- Suisse
- Italie
- Portugal
- Espagne
- Etats-Unis
- Canada
- Uruguay
- Nouvelle-Zélande
- Israël
- Russie
- Pologne
- Hongrie
- Grèce
- Autriche
- Estonie
- Finlande



**HIGH METAL PRODUCTION OY**  
Linjatie 3, 01260 Vantaa, Finlande - Tél: +358 44 360 0030  
[www.mkt-dairy.com](http://www.mkt-dairy.com)

