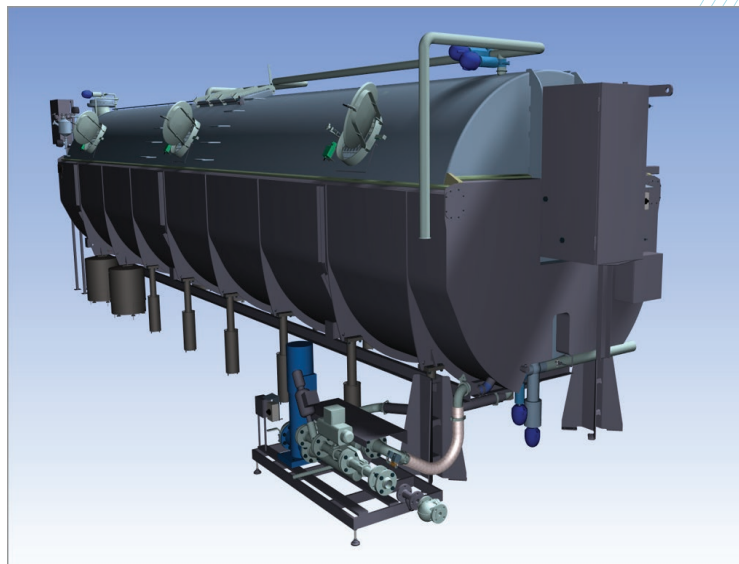




# Сиреноизготвитель за меки сирена - **МКТ-ССV**

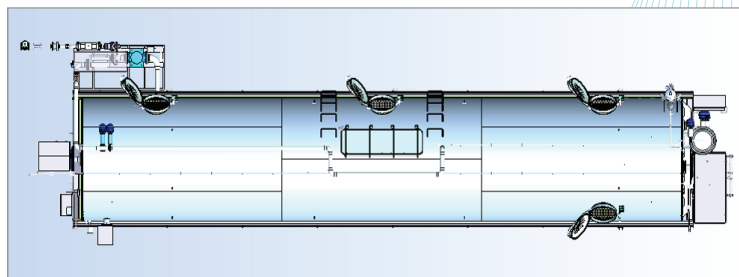
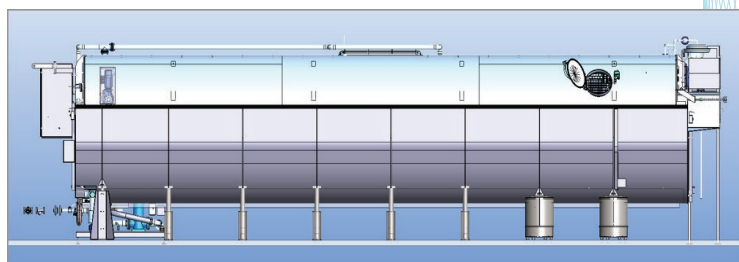
Ново поколение сиреноизготвитель за меки сирена, при който опитът на оригиналните дизайнери е комбиниран с иновативните решения на компанията **High Metal Production Oy**.

Притежаваме повече от 50 години опит в областта на проектирането, производството и доставката на оборудване за производство на сирена. Нашите познания са гаранция за надеждни продукти и изключително доволни крайни клиенти.



## ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Механична издръжливост, благодарение на плаващата конструкция на сиреноизготвителя
- Едноходово рязане, което осигурява оптимален добив и равномерен размер на зърното
- Оборудван само с един нож за напречно нарязване
- Ножът за надлъжно нарязване не остава в продукта след завършване на хода
- Отделно хранване на всеки от двата ножа – за напречно и за надлъжно нарязване
- Миещи глави на режещите струни
- Система за почистване на място (CIP)
- Напълно автоматизирано управление



## Защо да изберете сиреноизготвител MKT?

Дизайнът на детайлите на MKT CCV предлага следните технологични предимства:

Специалистите, които въведоха на пазара първия автоматичен сиреноизготвител за меки сирена през 1986 г., продължават да доразвиват продукта.

Чрез прилагане на ниско ниво за запълване и големи инструменти за разбъркване, MKT CCV постига оптимална коагулация при ниско налягане и дори при ниски температури.

Управлението е напълно автоматизирано и програмируемо. Закваската се добавя автоматично и се разпределя равномерно с помощта на уникалната система за разпределение. Сиреноизготвителят се пълни от дъното, което предотвратява навлизането на въздух в млякото, като намалява до минимум образуването на пана.

Правилното нарязване се реализира чрез тънки режещи елементи и оптимална скорост на рязане, в резултат на което се постига равномерен размер за зърното и минимални загуби. Рязането се извършва на един ход за целия съд и в двете посоки, след което режещият инструмент се изважда от продукта.

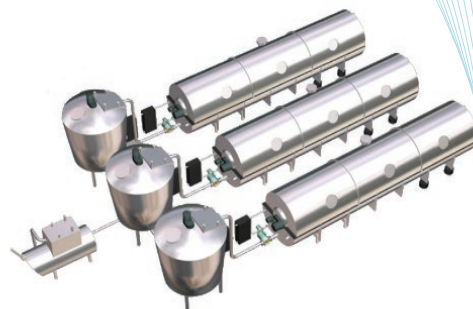
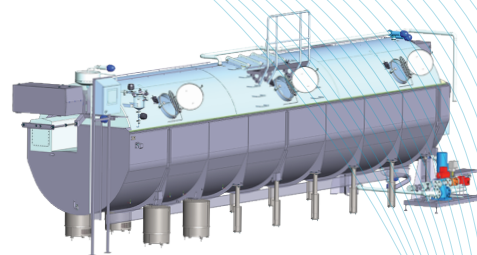
Чрез деликатно повдигане на сиренината, контролирана скорост на разбъркване и използване на големи бъркалки, се постига минимално увреждане на сиренината.

Плаващата конструкция на сиреноизготвителя позволява на ризата и рамката да се движат в съответствие с натиска, което поддържа съда в оригиналната му форма и позволява на режещия кръг да следва формата на съда. Тази ключова характеристика минимизира отпадните продукти и образуването на буци в етапа на рязане. Високият добив се постига в резултат от тънки режещи елементи и ефективно разрязване, без недостъпни за режещите инструменти зони.

Равномерната температура се поддържа чрез контрол на  $\Delta T$  и иновативен дизайн за каскадно подгряване чрез водната риза на съда, при което се постига точен и повторяем процес на загряване.

U-образната форма на сиреноизготвителя и конструкцията на режещите и разбъркващите инструменти улесняват изпразването на съда чрез използването на подемен силфонен модул. Не са необходими помпи за поддържане на равномерността на зърното.

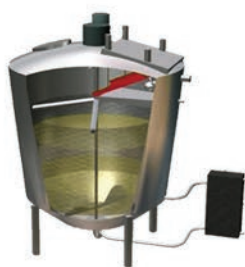
Режещите и разбъркващите инструменти преминават през система за почистване на място (CIP), която осигурява ефективно почистване и дезинфекция.



### Размери на CCV с вместимост 18 000 литра:

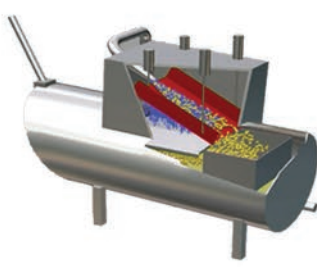
Дължина:	13 350 mm
Ширина:	2 535 mm
Височина:	3 570 mm
Водна циркулация:	60 000 l/h
CIP 2.5 bar:	36 000 l/h
Сгъстен въздух:	300 l/min

За изграждане на напълно автоматизирана линия за меко сирене се предлагат също:



### Резервоар за охлаждане/ промиване (MKT-CWT)

- Резервоар за охлаждане и промиване с изцяло вграден модул за дренiranje на суроватката
- Решетъчен барабан с механични вибратори
- Сирните зърна се отделят на повърхността на резервоара като равномерна маса



### Дренаиращ модул (MKT-WD)

- Решетъчно дренажно сито
- Пластмасова транспортна лента за изварата
- Допълнителен барабан за пресоване на изварата
- С цел ефективно изцеждане, дренаиращият модул е снабден с множество малки отвори, чрез които се постигат минимални загуби и филтриране на разтвора от вода и суроватка без задръстване



### Смесител за меки сирена и каймак

- Модул с охлаждане, на който може да бъде поставена и изолация
- Автоматично изпразване
- Ефективна, но деликатна функция за смесване с каймака чрез високопроизводителен иксер от роторен тип и минимално вкарване на въздух



**HIGH METAL PRODUCTION OY**

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

[www.mkt-dairy.com](http://www.mkt-dairy.com)

