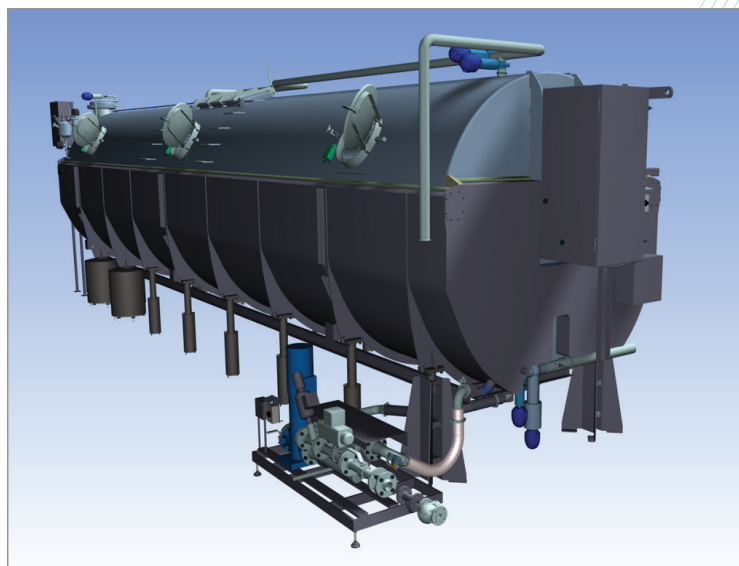




白软干酪桶 MKT-CCV

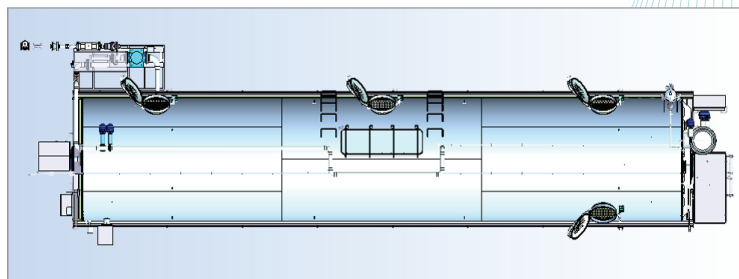
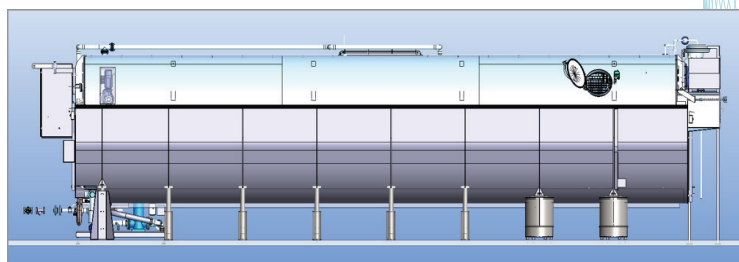
新一代的白软干酪桶，
是原设计人员将自身的知识与
High Metal Production Oy
的创新产品开发相融合的成果。

我们在设计、
制造和提供奶酪制作设备上拥有
50 多年的经验。
这一资历确保了可靠交付以及最终
客户的高度满意。



特性

- 由于采用浮动桶设计而具备高机械耐用度
- 单切方法实现最佳产量和凝乳特性
- 仅配备一个交叉切刀组件
- 在切割之后长切刀不会留在产品中
- 交叉切刀和长切刀均为独立供电
- 切断用金属丝以洁净方式附连
- CIP 清洁
- 全自动操作



为什么选择 MKT 桶？

MKT CCV 设计细节创造运营利益：

早在 1986 年就在市场上推出首个自动白软干酪桶的经验丰富的厂商，并不断在该领域取得创新。

借助较低的填充级别以及大型搅拌工具，MKT CCV 可以低压力甚至低温度工作，产出最佳凝乳。

全自动式工作，可编程。借助独一无二的分配系统自动添加和均匀分配发酵剂。从底部加注桶，防止空气混入牛奶，从而最大程度减少泡沫的形成。

借助超薄切割元件和经过优化的切割速度，利落的切割操作生成均匀的凝乳并且流失率降至最低。对于整个桶只需通过一次即在两个方向上完成切割，之后切刀会脱离凝乳。

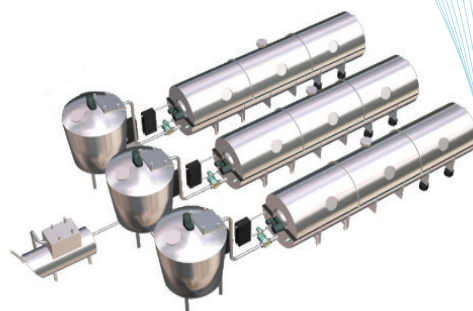
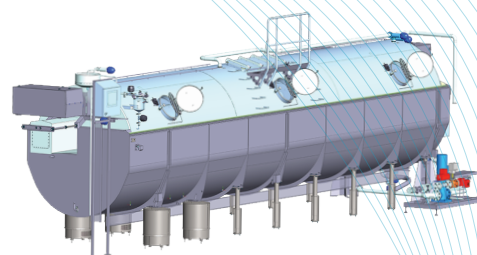
借助轻柔的凝乳提升、速度可控的搅拌以及大型搅拌叶片，将凝乳受到的损害降至最低。

桶的浮动式设计使得外罩和框架借助压力移动，让桶保持其原始形状，并让切割圆遵照桶的形状。这是最大程度减少切割阶段浪费和团块的关键特性。借助超薄切割元件以及高效切割实现高产量，没有死角。

通过控制 ΔT 以及使用经由桶外罩加热的创新瀑布设计保持均匀温度，实现准确并可重复的烹饪流程。

U 形桶底以及切割和搅拌工具的设计使得借助提升波纹管来清空桶十分便利。无需泵即可保持凝乳特性。

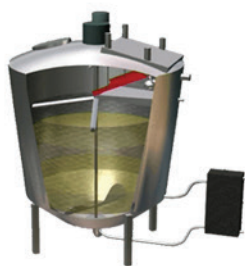
切割和搅拌工具在 CIP 期间进行移动来确保高效清洁和卫生。



18 000 升 CCV 的尺寸：

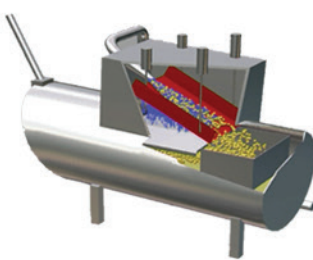
长度：	13 350 mm
宽度：	2 535 mm
高度：	3 570 mm
水循环：	60 000 l/h
CIP 2.5 bar：	36 000 l/h
压缩空气：	300 l/min

也可用于全自动白软干酪系列：



冷却/洗涤槽 (MKT-CWT)

- 借助完全集成的乳清排放器进行冷却和清洗
- 带机械振动器的楔形丝筛网
- 搅拌槽中以均匀的处理方式搅动凝乳微粒



排水器 (MKT-WD)

- 楔形丝脱水筛
- 塑料薄片凝乳带
- 用于挤压凝乳的选配鼓
- 为了实现有效液体排放，排放器具有许多小开口，在乳清和水处理中实现最低流失率以及无阻塞过滤。



白软干酪奶油分离器

- 也可隔热的冷却构造
- 自动清空
- 采用转子型重型混合器的高效而轻柔的奶油混合功能，将混入空气降至最少



HIGH METAL PRODUCTION OY

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

www.mkt-dairy.com

