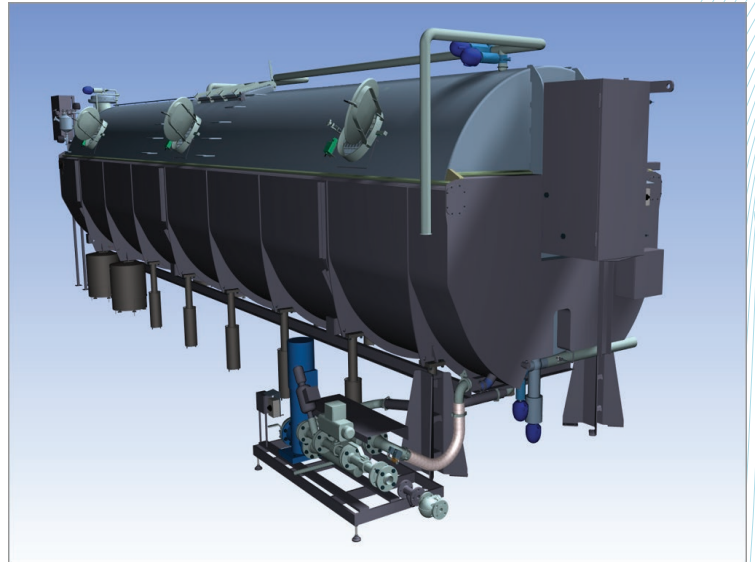




Cottage Cheese Vat MKT-CCV

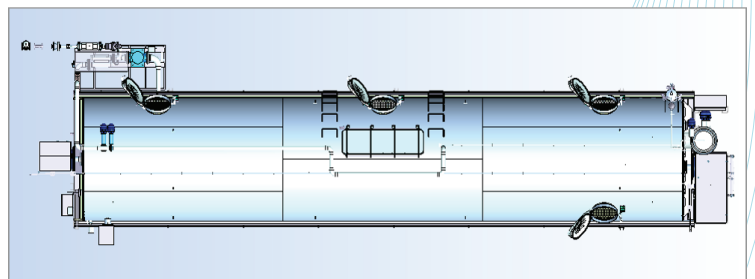
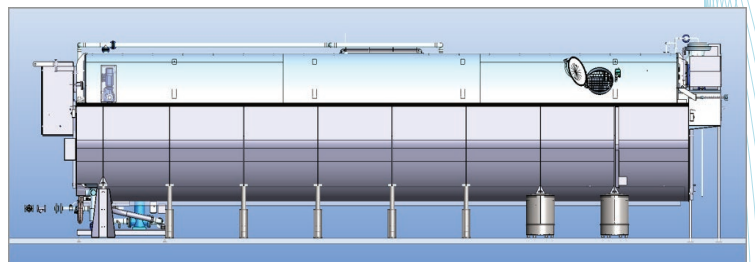
Nová generace nádrží pro Cottage Cheese, vev kterých jsou kombinovány znalosti původních dizajnéřů s inovativním vývojem výrobku **High Metal Production Oy**.

Máme více než 50-leté zkušenosti v navrhování, výrobě a dodávání zařízení pro výrobu sýru. Tato způsobilost zabezpečuje spolehlivé dodání a velice spokojeného zákazníka.



FUNKCE

- Mechanicky odolný kvůli pohyblivému dizajnu nádrže
- Samostatná metoda řezání umožňuje optimální výnos a identitu tvarohu
- Vybaveno s jediným namontovaným přeřezávacím nožem
- Nůž s podélným řezem není po řezání ve výrobku
- Přeřezávací nůž a taky nůž pro podélní řezání jsou jednotlivě napájené
- Hygienické připojení řezacího drátu
- čištěné s CIP
- Úplně automatizovaný provoz



Proč nádrž MKT?

Dizajnérské detail MKT CCV vytváří provozové výhody:

Stejní zkušenosti lidé, kteří přestavili první automatickou nádrž Cottage Cheese na trhu v roce 1986 pokračují v inovaci.

Prostřednictvím nízké úrovně plnění a velikých míchacích nástrojů se MKT CCV provozuje při nízkém tlaku a rovnoměrné teplotě, což má za následek optimální koagulát.

Provoz je plně automatizován a je programovatelný. Startovací kultura se přidává automaticky a distribuuje se rovnoměrně s použitím jedinečného distribučního systému. Nádrž se plní před dno, což zamezuje směšování vzduchu s mlékem, takže se minimalizuje tvoření pěny.

Čistý provoz řezání genuruje tvaroh a vytváří se minimální ztráta prostřednictvím tenkých řezacích prvků a optimalizované rychlosti řezání. Řezání se vytváří v jednom přechodu pro celou nádrž v obou směrech, po kterém se řezací nástroj vyjme z tvarohu.

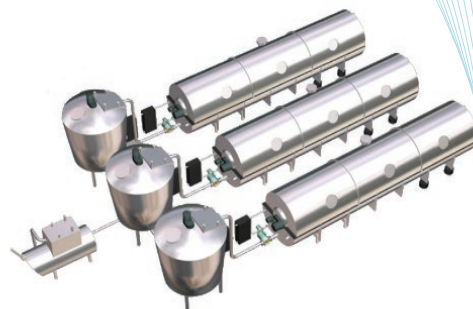
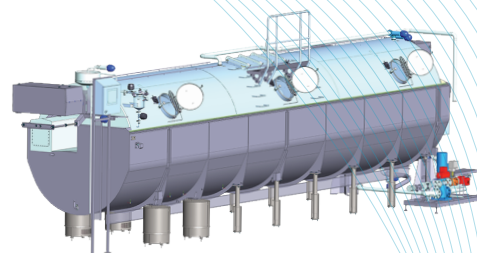
Jemným nadzvednutím tvarohu, mícháním s ovládanou rychlostí a použitím velikých míchacích čepelí se tvaroh poškozí minimálně.

Pohyblivý dizajn nádrže umožňuje, aby se kryt a konstrukce pohybovali s důrazem, což udržuje nádrž v původním tvaru a umožňuje řezacímu kruhu následovat tvar nádrže. Tohle je klíčová funkce pro minimalizování odpadu a hromadění ve fázi řezání. Vysoká výtěžnost je výsledkem tenkých řezacích prvků a efektivního řezání bez slepých rohů.

Udržování rovnoměrné teploty se získá prostřednictvím ovládaní ΔT a použití inovativního dizajnu spádu vody, který ohřívá přes kryt nádrže, což má za následek přesný a opakovatelný proces vaření.

Dno nádrže ve tvaru U a dizajn řezacích a míchacích nástrojů ulehčuje vyprázdňování nádrže s použitím nadvižení dolů. Nepožadují se žádné čerpadla, aby se zachovala identita tvarohu.

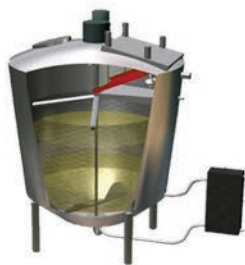
Řezací a míchací nástroje se pohybují během CIP, aby se zabezpečilo efektivní čištění a hygiena.



Rozměry 18 000-litrové CCV:

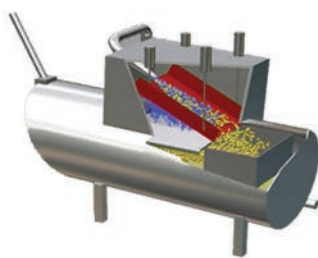
Délka:	13 350 mm
Šířka:	2 535 mm
Výška:	3 570 mm
Oběh vody:	60 000 l/h
CIP 2,5 bar:	36 000 l/h
Stlačený vzduch:	300 l/min

Taky dostupné pro plně automatizovanou linku pro cottage cheese:



Chladicí/mycí nádrž (MKT-CWT)

- Chladicí a mycí nádrž s plně integrovaným sušičem syrovátek
- Obrazovka s klinovým kabelem s mechanickými vibrátory
- Částice tvarohu budou plavat v jednotném zpracování v kvasní nádrži.



Vypouštěč vody (MKT-WD)

- Obrazovka vypouštění s klinovým kabelem
- Plastický lamelový pás pro tvaroh
- Volitelný bubon pro ždímání tvarohu
- Pro efektivní vypouštění tekutiny má vypouštěč mnoho malých otvorů, které mají za následek minimální ztráty a neucpávání filtrace při zpracování syrovátek a vody.



Odstředivka cottage cheese

- Chladicí konstrukce, která se může taky izolovat
- Automatické vyprázdňování
- Efektivní funkce, ale s jemným mícháním smetany prostřednictvím mixeru pro velké zatížení typu s rotorem s minimálním zahrnutím vzduchu.



HIGH METAL PRODUCTION OY

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

www.mkt-dairy.com

