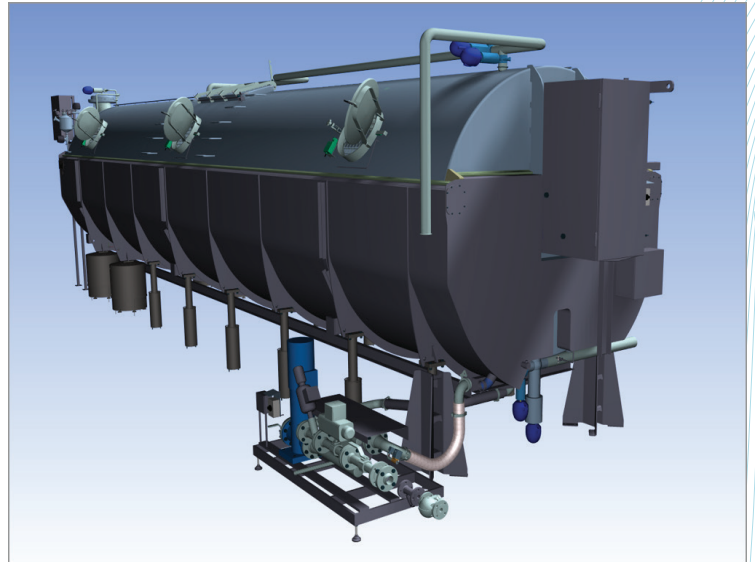




Hytteosttank - MKT-CCV

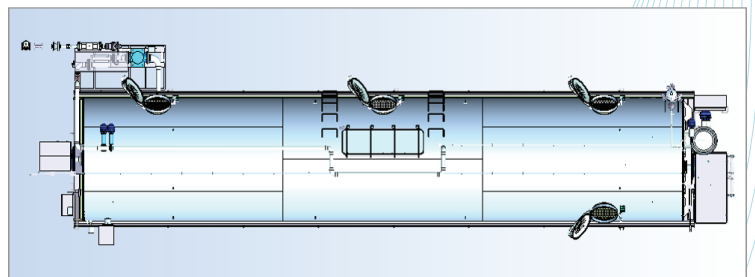
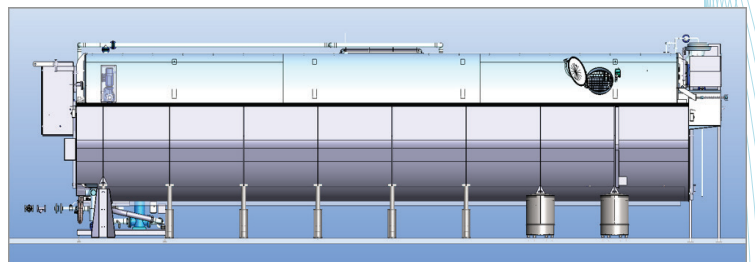
En ny generation hytteosttank, hvor de oprindelige designeres viden kombineres med innovative produkt-udviklinger fra High Metal Production Oy.

Vi har over 50 års erfaring med at designe, producere og levere udstyr til osteproduktion. Disse kompetencer sikrer en pålidelig levering og meget tilfredse slutkunder.



FUNKTIONER

- Mekanisk holdbar på grund af tankens flydedesign
- Metoden med enkeltskæring giver et optimalt udbytte og en ensartet ostemasse
- Udstyret med kun én tværgående klinge
- Den lange skæreklinge er ikke i produktet efter skæringen
- Den tværgående klinge og de lange skæreknive har separat strøm forsyning
- Hygiejnisk montering af skærewire
- CIP-renset
- Fuldt automatiseret drift



Hvorfor bruge MKT-tanken?

MKT CCV-designets detaljer giver nogle driftsmæssige fordele:

De samme erfarne mennesker, der introducerede den første automatiske hytteosttank på markedet i 1986, har forsat deres innovation.

MKT CCV har et lavt påfyldningsniveau samt store røreværktøjer og betjenes med lavt tryk og en ensartet temperatur, hvilket giver det bedst mulige stivnede produkt.

Driften er fuldt automatiseret og programmerbar. Startkulturen tilføres automatisk og fordeles ensartet ved hjælp af et unikt fordelingssystem. Tanken fyldes fra bunden af, hvilket forhindrer, at der blandes luft i mælken, hvorved man kan minimere skumdannelse.

Den rene skæring giver en ensartet ostemasse, og man får et minimalt spild på grund af de tynde skærelementer og den optimerede skærehastighed. Skærehandlingen udføres på én gang for hele tanken i begge retninger, hvorefter skæreværktøjet tages op af ostemassen.

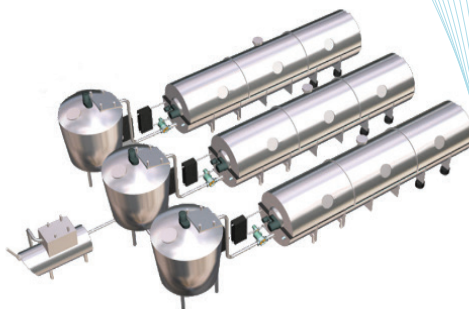
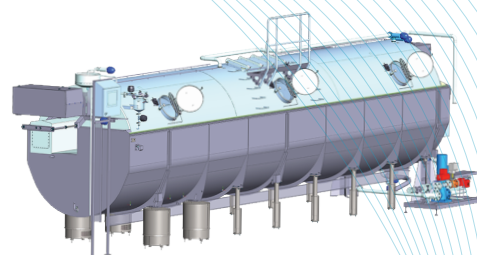
Ved at løfte ostemassen forsigtigt, røre i den med kontrolleret hastighed og bruge store røreblade sker der minimal skade på ostemassen.

Tankens flydedesign gør det muligt at bevæge kappen og rammen med belastningen, så tanken bevarer sin oprindelige form og skærecirklen kan følge tankens form. Dette er vigtigt for at kunne minimere affald og klumper i skærefasen. De tynde skærelementer og effektiv skæring uden blinde hjørner giver et højt udbytte.

Den ensartede temperatur realiseres ved at styre ΔT og ved at bruge opvarmning gennem tankens kappe via det innovative vandfaldsdesign, så man får en nøjagtig og reproducerbar tilberedningsproces.

Tankens U-formede bund og designet af skære- og røreværktøjerne gør det let at tømme tanken ved at bruge løftebælgene. Det er ikke nødvendigt med pumper for at kunne opretholde ostemassens ensartethed.

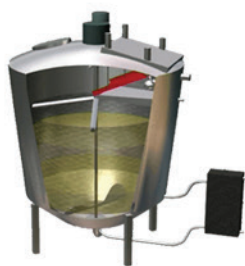
Skære- og røreværktøjerne bevæges gennem CIP for at sikre en effektiv rengøring og hygiejne.



Mål for CCV på 18.000 liter:

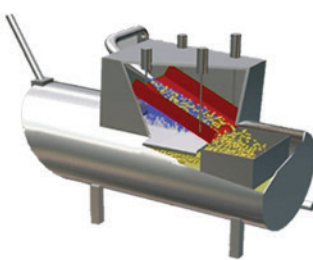
Længde:	3.350 mm
Bredde:	2.535 mm
Højde:	3.570 mm
Vandcirkulation:	60.000 liter/time
CIP 2,5 bar:	36.000 liter/time
Trykluft:	300 liter/min

Også tilgængelig til en fuldt automatiseret produktionslinje af hytteost:



Køle-/vasketank (MKT-CWT)

- Køle- og vasketank med fuldt integreret valletørring
- Kileformet trådnæt med mekanisk vibration
- Ostemasseparklerne vil flyde ensartet i omrøretanken



Vanddræner (MKT-WD)

- Kileformet drænetrådnet
- Ostemassebælte med plastiklameller
- Optimal tromle til at trykke ostemassen
- For at kunne dræne væsken effektivt fra har dræneren mange små åbninger, hvilket giver et minimalt spild og ikke-tilstoppende filtrering under valle- og vandbehandlingen.



Hytteost-creamer

- Afkølet udformning, der også kan isoleres
- Automatisk tømning
- Effektiv, men med forsigtig funktion til blande fløde i ved hjælp af en svær røreenhed af rotortypen, så der kommer minimalt med luft i



HIGH METAL PRODUCTION OY

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

www.mkt-dairy.com

