



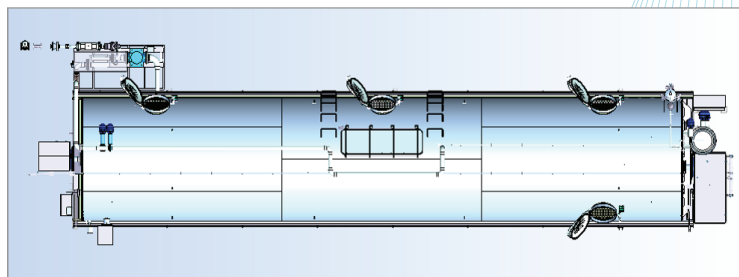
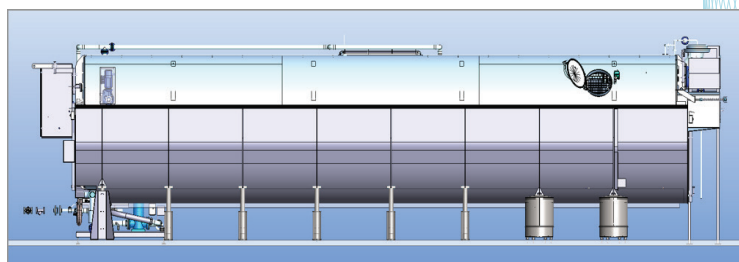
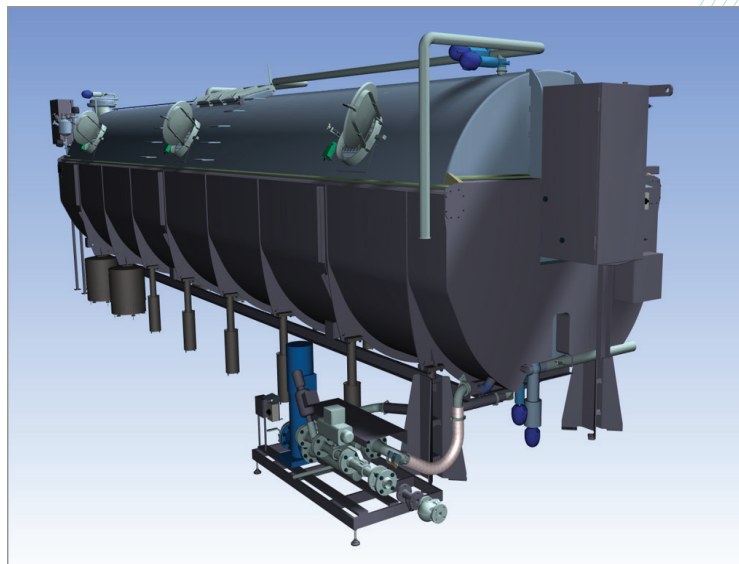
Hüttenkäsekessel - MKT-CCV

Eine neue Generation von Hüttenkäsekesseln, die das Wissen der Original-Designer mit der innovativen Produktentwicklung von High Metal Production Oy kombiniert.

Wir verfügen über mehr als 50 Jahre Erfahrung in den Bereichen Konstruktion, Herstellung und Lieferung von Geräten zur Käseherstellung. Diese Kompetenz stellt sicher, dass wir zuverlässig liefern und unsere Endkunden sehr zufrieden sind.

EIGENSCHAFTEN

- mechanisch robust dank der schwebenden Kesselkonstruktion
- Einmaliges Schnittverfahren sichert optimalen Ertrag und optimale Beschaffenheit des Käsebruchs
- mit nur einem Quermessersystem ausgestattet
- Längsmesser ruht nach dem Schnitt nicht im Produkt
- Quermesser und Längsmesser verfügen über jeweils eigenen Antrieb
- Hygienische Befestigung des Schneiddrahtes
- CIP-Reinigung
- Vollautomatischer Betrieb



Warum ein MKT-Kessel?

Das MKT CCV Design weist folgende Betriebsvorteile auf:

Dieselben erfahrenen Personen, die im Jahre 1986 den ersten automatischen Hüttenkäsekessel auf den Markt brachten, führen ihre Innovation weiter.

Aufgrund des niedrigen Füllstands und der großen Rührwerkzeuge arbeitet der MKT CCV mit geringem Druck und bei gleichbleibender Temperatur, wodurch eine optimale Gallerte entsteht.

Das Verfahren ist vollautomatisch und kann programmiert werden. Das Ferment wird automatisch hinzugegeben und mithilfe eines völlig neuartigen Verteilersystems gleichmäßig verteilt. Der Kessel wird von unten befüllt, wodurch verhindert wird, dass Luft in die Milch gelangt – die minimiert eine Schaumbildung.

Ein sauberer Schnitvorgang sorgt für einen gleichmäßigen Käsebruch und aufgrund dünner Schneidinstrumente und einer optimierten Schneidgeschwindigkeit werden Produktverluste auf ein Minimum beschränkt. Der Schnitt erfolgt in einem Durchgang im gesamten Kessel, in beide Richtungen, wonach das Schneidwerkzeug aus dem Kessel entnommen wird.

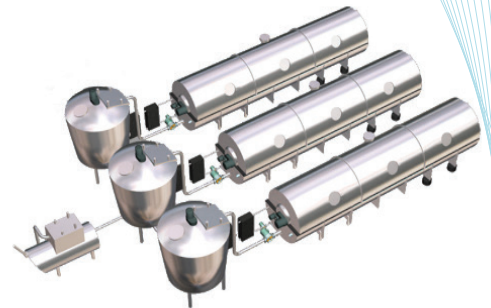
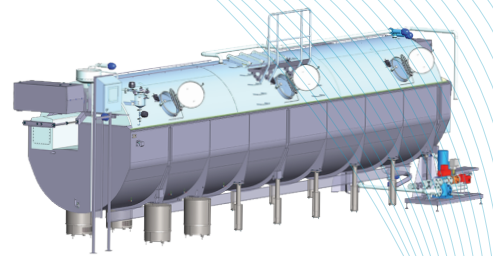
Der Bruch wird durch vorsichtigen Anhub, Rühren mit geregelter Geschwindigkeit und mithilfe großer Rührblätter nur minimal beschädigt.

Die schwebende Konstruktion des Kessels ermöglicht, dass sich Wandung und Gestell bei Beanspruchung mitbewegen, wodurch der Kessel in seiner ursprünglichen Form bleibt und der Schneidkreis der Form des Kessels folgt. Aufgrund dieses wichtigen Konstruktionsmerkmals lassen sich Produktverlust und Verklumpungen beim Schneiden minimieren. Mithilfe dünner Schneidinstrumente und eines effizienten Schneidvorgangs ohne tote Winkel können hohe Erträge erzielt werden.

Durch Kontrolle von ΔT und die Verwendung der innovativen Wasserfall-Designerbeheizung durch die Kesselwand wird eine gleichbleibende Temperatur erzielt, wodurch ein akkurater und wiederholbarer Kochprozess entsteht.

Der U-förmige Kesselboden und die Konstruktion der Schneid- und Rührwerkzeuge vereinfachen das Leeren des Kessels mithilfe von Hubbälgen sehr. Zur Bewahrung der optimalen Beschaffenheit des Käsebruchs sind keine Pumpen erforderlich.

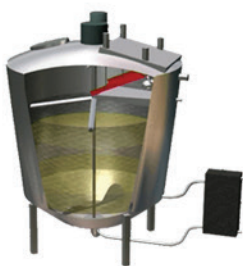
Beim CIP-Prozess bewegen sich Schneid- und Rührwerkzeuge, um eine effiziente Reinigung und Hygiene sicherzustellen.



Abmessungen des 18.000-Liter-Kessels:

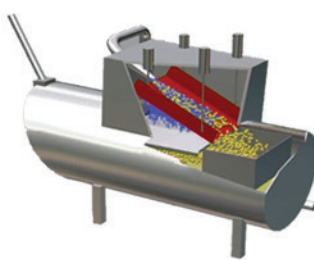
Länge:	13 350 mm
Breite:	2 535 mm
Höhe:	3 570 mm
Wasserumwälzung:	60 000 l/h
CIP 2,5 Bar:	36 000 l/h
Druckluft:	300 l/min

Ebenfalls erhältlich für eine vollautomatische Hüttenkäse-Produktionslinie:



Kühl-/Waschbehälter (MKT-CWT)

- Kühl- und Waschkessel mit vollständig integriertem Molke-Abtropfsystem
- Spaltsieb mit mechanischen Vibratoren
- Käsebruchpartikel schwimmen bei einheitlicher Behandlung im Rührbehälter



Wasserabtropfsystem (MKT-WD)

- Spalt-Abtropfsieb
- Käsebruchriemen mit Kunststofflamellen
- optionale Trommel zum Verdichten des Käsebruchs
- zur effizienten Ableitung der Flüssigkeit verfügt das Abtropfsieb über zahlreiche kleine Öffnungen, die Produktverluste auf ein Mindestmaß beschränken und bei der Molke- und Wasserbehandlung eine Filtration ohne Verstopfungen ermöglichen.



Hüttenkäse-Rahmer

- gekühlte Konstruktion, die auch isoliert werden kann
- automatische Leerung
- effiziente aber schonende Rahmmischfunktion durch Hochleistungs-Rotormixer mit minimalem Lufteinfluss



HIGH METAL PRODUCTION OY

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

www.mkt-dairy.com

