



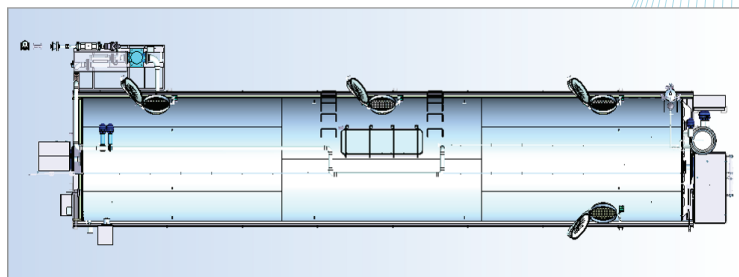
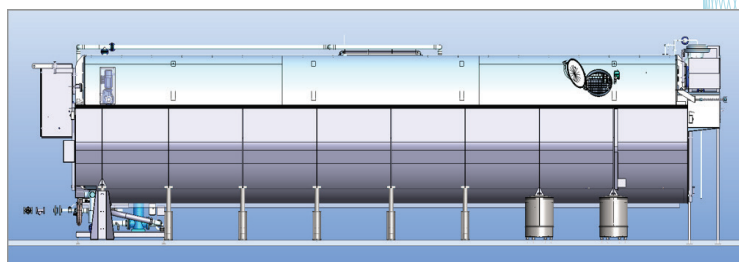
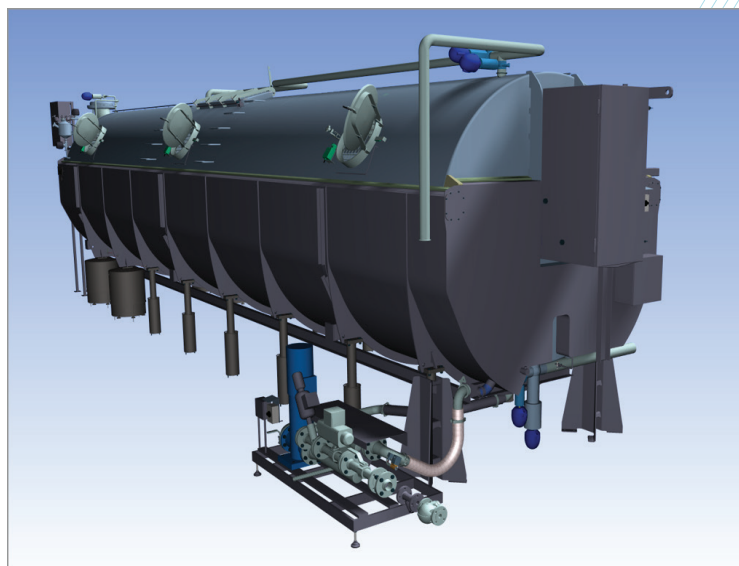
Καζάνι για τυρί cottage - MKT-CCV

Μια νέα γενιά καζανιών για τυρί cottage, στην οποία η γνώση των αρχικών σχεδιαστών συνδυάζεται με την καινοτομική ανάπτυξη προϊόντων της εταιρείας High Metal Production Oy.

Έχουμε εμπειρία πάνω από 50 χρόνια στο σχεδιασμό, την κατασκευή και τη διάθεση τυροκομικού εξοπλισμού. Αυτή η εξειδίκευση διασφαλίζει την αξιόπιστη παράδοση και την αυξημένη ικανοποίηση των τελικών πελατών.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Μηχανική αντοχή χάρη στον ελεύθερο σχεδιασμό του καζανιού
- Μέθοδος ενιαίας κοπής που επιτρέπει τη βέλτιστη απόδοση και διατηρεί το χαρακτήρα του τυροπήγματος
- Εξοπλισμένο με μία μόνο διάταξη μαχαιριού εγκάρσιας κοπής
- Το μαχαίρι επιμήκους κοπής δεν παραμένει στο προϊόν μετά την κοπή
- Ξεχωριστή ηλεκτρική τροφοδοσία για τα δύο μαχαίρια εγκάρσιας και επιμήκους κοπής
- Εξάρτημα υγιεινής στο σύρμα κοπής
- Καθαρισμός χωρίς αποσυναρμολόγηση (CIP)
- Πλήρως αυτοματοποιημένη λειτουργία



Γιατί να προτιμήσετε το καζάνι MKT;

Οι σχεδιαστικές λεπτομέρειες του MKT CCV προσφέρουν λειτουργικά πλεονεκτήματα:

Οι ίδιοι έμπειροι άνθρωποι που παρουσίασαν στην αγορά το πρώτο αυτόματο καζάνι για τυρί cottage το 1986 συνεχίζουν να καινοτομούν.

Με χαμηλό επίπεδο πλήρωσης και μεγάλα εργαλεία ανάδευσης, το MKT CCV λειτουργεί με χαμηλή πίεση και ομοιόμορφη θερμοκρασία δίνοντας ένα ιδανικό πήγμα.

Η λειτουργία είναι απολύτως αυτοματοποιημένη και προγραμματιζόμενη. Η καλλιέργεια εκκίνησης προστίθεται αυτόματα και κατανέμεται ομοιόμορφα μέσω ενός μοναδικού συστήματος τροφοδοσίας. Το καζάνι γεμίζει από τον πάτο ώστε να αποτρέπεται η ανάμειξη αέρα στο γάλα και, κατά συνέπεια, ο σχηματισμός αφρού.

Η λειτουργία καθαρής κοπής παράγει ομοιόμορφο τυρόπηγμα με ελάχιστες απώλειες χάρη στα στοιχεία κοπής μικρού πάχους και την ιδανική ταχύτητα κοπής. Η κοπή εκτελείται με ένα πέρασμα για όλο το καζάνι και προς τις δύο κατευθύνσεις κι έπειτα το εργαλείο κοπής αφαιρείται από το τυρόπηγμα.

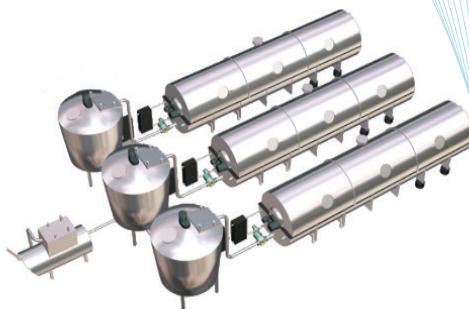
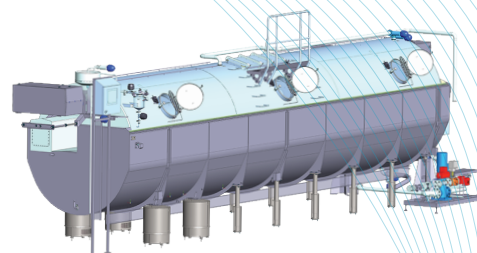
Η απαλή ανύψωση του τυροπήγματος, η ανάδευση με ελεγχόμενη ταχύτητα και η χρήση μεγάλων λεπίδων ανάδευσης συντελούν στη διατήρησή του σε σχεδόν άριστη κατάσταση.

Ο ελεύθερος σχεδιασμός του καζανιού επιτρέπει στο περίβλημα και το πλαίσιο να κινούνται ανάλογα με τις πιέσεις, με αποτέλεσμα το καζάνι να διατηρεί το αρχικό σχήμα του και ο κύκλος κοπής να ακολουθεί το σχήμα του καζανιού. Χάρη σε αυτό το βασικό χαρακτηριστικό, ελαχιστοποιείται η φύρα και οι συμπαγείς μάζες στη φάση κοπής. Τα λεπτά στοιχεία κοπής και η αποτελεσματική κοπή χωρίς τυφλές γωνίες συμβάλλουν στην υψηλή απόδοση.

Η θερμοκρασία διατηρείται ομοιόμορφη με έλεγχο του ΔΤ και με χρήση του καινοτομικού συστήματος θέρμανσης με σχεδιασμό καταρράκτη μέσω του περιβλήματος του καζανιού, με αποτέλεσμα μια διαδικασία βρασμού που χαρακτηρίζεται από ακρίβεια και επαναληψιμότητα.

Ο πάτος του καζανιού σε σχήμα «U» και ο σχεδιασμός των εργαλείων κοπής και ανάδευσης καθιστά εύκολη την εκκένωση του καζανιού χρησιμοποιώντας φυσητήρες ανύψωσης. Δεν απαιτούνται αντλίες για να διατηρείται ο χαρακτήρας του τυροπήγματος.

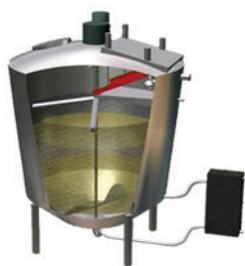
Τα εργαλεία κοπής και ανάδευσης κινούνται κατά τη διαδικασία CIP για να εξασφαλίζουν αποτελεσματικό καθαρισμό και υγιεινή.



Διαστάσεις CCV 18.000 λίτρων:

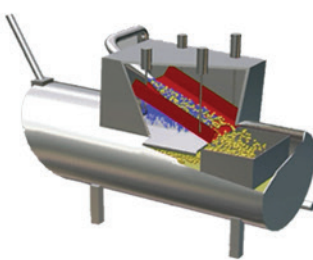
Μήκος:	13.350 mm
Πλάτος:	2.535 mm
Ύψος:	3.570 mm
Κυκλοφορία νερού:	60.000 l/h
CIP 2,5 bar:	36.000 l/h
Πεπιεσμένος αέρας:	300 l/min

Διατίθεται επίσης για μια πλήρως αυτοματοποιημένη γραμμή παραγωγής τυριού cottage:



Δεξαμενή ψύξης/πλύσης (MKT-CWT)

- Καζάνι ψύξης και πλύσης με πλήρως ενσωματωμένο στραγγιστήρι τυρογάλακτος
- Μεταλλική σήτα με μηχανικούς δονητές
- Τα σωματίδια του τυροπήγματος επιπλέουν με ομοιόμορφη επεξεργασία στη δεξαμενή ανάδευσης



Στραγγιστήρας νερού (MKT-WD)

- Μεταλλική σήτα αποστράγγισης
- Ιμάντας τυροπήγματος με πλαστική μεμβράνη
- Προαιρετικό τύμπανο για στύψιμο του τυροπήγματος
- Για την αποτελεσματική αποστράγγιση των υγρών, ο στραγγιστήρας έχει πολλά μικρά ανοίγματα με αποτέλεσμα να υπάρχουν ελάχιστες απώλειες και να μην φράσσονται τα φίλτρα κατά την επεξεργασία του τυρογάλακτος και του νερού.



Μείκτης κρέμας για τυρί cottage

- Ψυχόμενη κατασκευή που μπορεί να είναι και μονωμένη
- Αυτόματη εκκένωση
- Αποτελεσματική, αλλά απαλή λειτουργία ανάμειξης κρέμας με μείκτη τύπου ρότορα βαρέας χρήσης με ελάχιστο εγκλωβισμό αέρα



HIGH METAL PRODUCTION OY

Linjatie 3, 01260 Vantaa, Φινλανδία - Τηλ.: +358 44 360 0030

www.mkt-dairy.com

