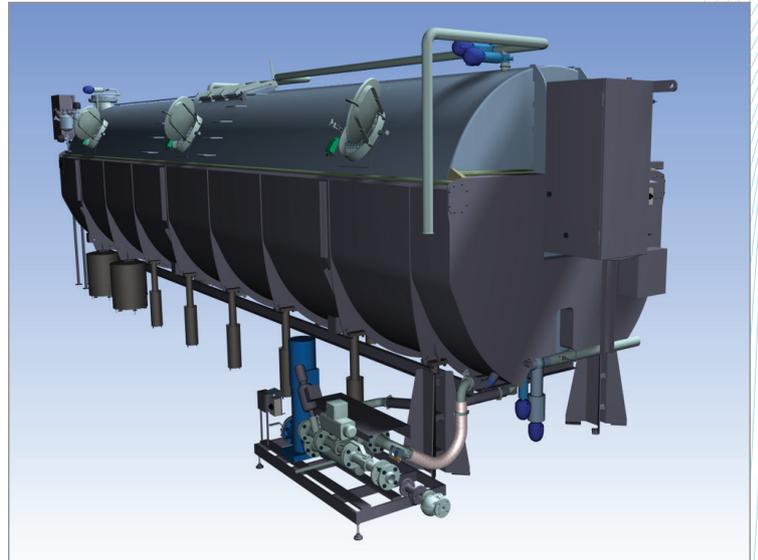




Tina para requesón - MKT-CCV

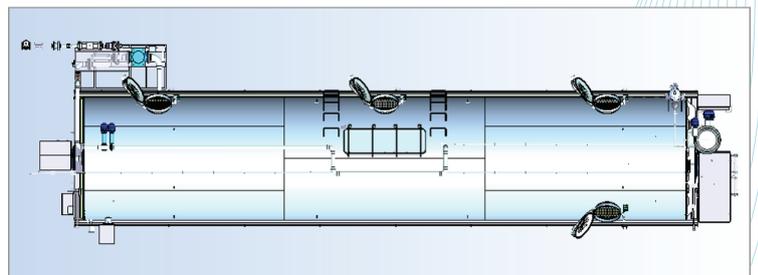
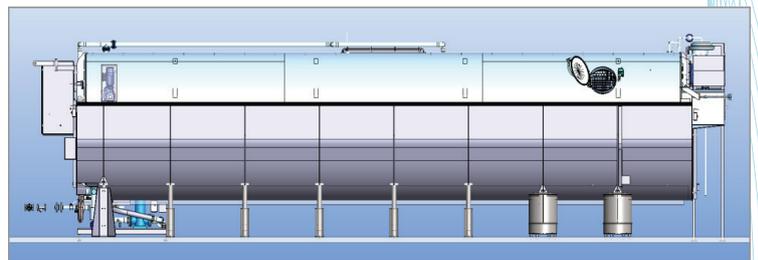
Una nueva generación de tinas para requesón, en la que se combinan los conocimientos de los diseñadores originales con el desarrollo de productos innovadores de High Metal Production Oy.

Contamos con más de 50 años de experiencia en el diseño, fabricación y entrega de equipos para queserías. Esta capacidad garantiza una entrega fiable y la satisfacción del cliente final.



CARACTERÍSTICAS

- Mecánicamente resistente debido al diseño de tina flotante
- El método de corte sencillo permite un rendimiento e identidad de la cuajada óptimos
- Equipado solamente con un conjunto de cuchillo de corte transversal
- Después del cortado el cuchillo de corte longitudinal no queda dentro del producto
- Los dos cuchillos, el de corte transversal y el de corte longitudinal, tienen accionamientos individuales
- Colocación higiénica del hilo de corte
- Limpieza in situ (CIP)
- Funcionamiento totalmente automatizado



¿Por qué elegir la tina MKT?

Los detalles del diseño de la tina MKT CCV aportan ventajas operativas:

Los mismos profesionales experimentados que sacaron la primera tina para requesón automática al mercado en 1986 siguen innovando.

Con un nivel de llenado bajo y unas herramientas de agitado grandes, la tina MKT CCV funciona con baja presión y una temperatura uniforme lo que da como resultado una cuajada óptima.

El funcionamiento es totalmente automatizado y programable. El fermento se añade automáticamente y se distribuye uniformemente mediante un sistema de distribución único. La tina se llena desde el fondo lo que evita que el aire se mezcle con la leche, minimizando así la formación de espuma.

La operación de corte limpio genera una cuajada uniforme y se consigue una pérdida mínima gracias a los elementos de corte finos y una velocidad de corte optimizada. El corte se realiza de una pasada para toda la tina en ambas direcciones después de lo cual se saca la herramienta de corte de la cuajada.

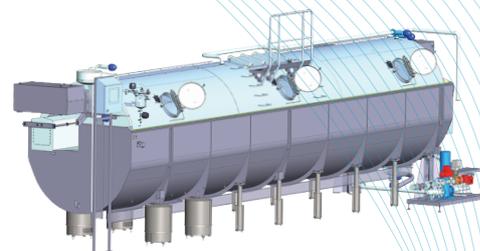
Al levantar la cuajada suavemente, revolverla con una velocidad controlada y utilizar unas palas de agitado grande, se producen daños mínimos en la cuajada.

El diseño flotante de la tina permite que la cubierta y la estructura se muevan con la tensión, lo que mantiene a la tina con su forma original y permite que el círculo de cortado siga la forma de la tina. Se trata de una característica clave para minimizar los desechos y los grumos en la fase de cortado. El alto rendimiento es el resultado de unos elementos de corte finos y un corte eficiente sin esquinas ciegas.

El mantenimiento de una temperatura uniforme se consigue al controlar la ΔT y utilizar el diseño innovador de calentamiento por caída de agua por la cubierta de la tina lo que da como resultado un proceso de cocción preciso y repetible.

El fondo de la tina con forma de U y el diseño de las herramientas de corte y agitado hacen que sea fácil vaciar la tina mediante unos fuelles de levantamiento. No se precisan bombas para mantener la identidad de la cuajada.

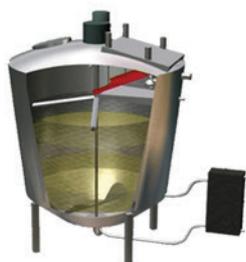
Las herramientas de corte y agitado se mueven durante la limpieza in situ CIP para garantizar una limpieza e higiene eficientes.



Tamaño de un CCV de 18.000 litros:

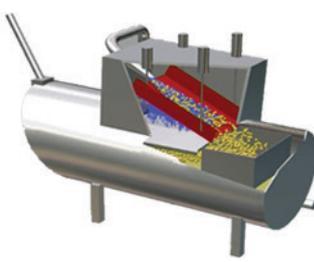
Largo:	13.350 mm
Ancho:	2.535 mm
Alto:	3.570 mm
Circulación del agua:	60.000 l/h
CIP 2,5 bar:	36.000 l/h
Aire comprimido:	300 l/min

También disponibles para una línea de requesón totalmente automatizada:



Tanque de enfriado/lavado (MKT-CWT)

- Tina de enfriado y lavado con un escurridor de suero
- Tamiz de tela metálica en cuña con vibradores mecánicos
- Las partículas de requesón flotarán con un tratamiento uniforme en el tanque de agitación



Escurreadora de agua (MKT-WD)

- Tamiz de tela metálica de drenaje en cuña
- Cinta para cuajada de láminas de plástico
- Tambor opcional para exprimir la cuajada
- Para un drenaje eficiente del líquido, la escurridora cuenta con múltiples aberturas pequeñas que dan como resultado unas pérdidas mínimas y una filtración sin obstrucciones en el tratamiento del agua y del suero.



Mezcladora de nata para requesón

- Construcción refrigerada que también se puede aislar
- Vaciado automático
- Función de mezcla de nata eficiente pero suave gracias a una mezcladora de alto rendimiento de tipo rotor con una introducción de aire mínima



HIGH METAL PRODUCTION OY

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

www.mkt-dairy.com

