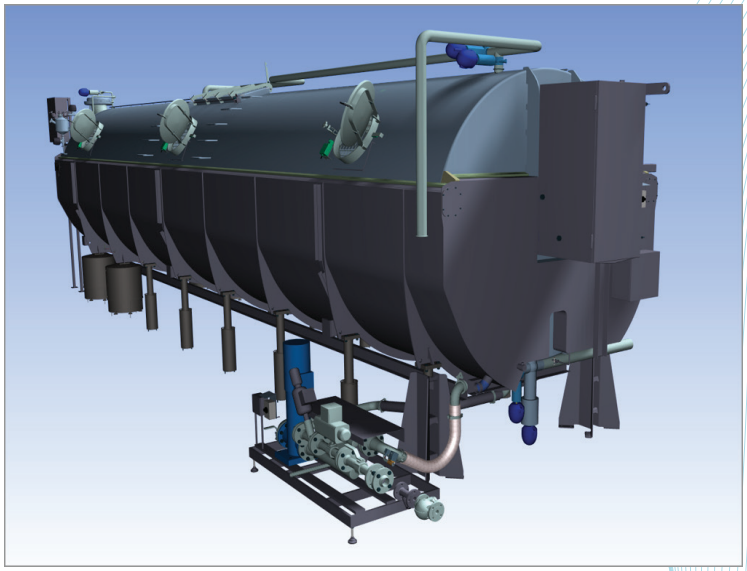
Cuve à cottage cheese
MKT-CCV

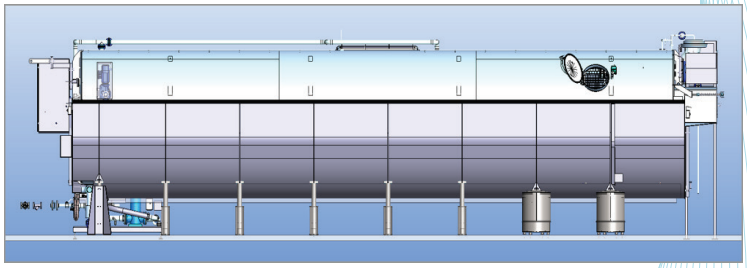
Une cuve à cottage cheese de nouvelle génération, qui associe les connaissances des créateurs initiaux aux innovations de la société **High Metal Production Oy.**

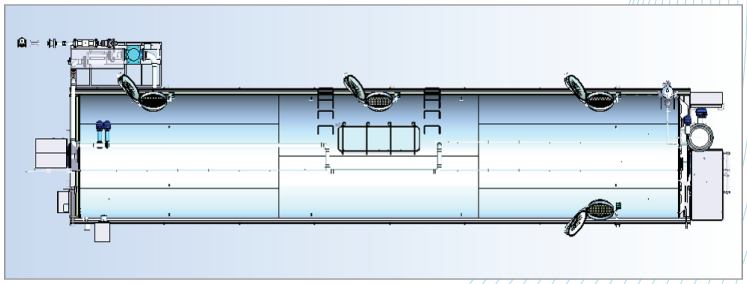
Nous possédons plus de 50 ans d'expérience dans la conception, la fabrication et la livraison d'équipements de production fromagère. Nos compétences garantissent un processus de livraison fiable et un client final entièrement satisfait.



CARACTÉRISTIQUES

- Conception mécanique durable grâce au système de cuve flottante
- Méthode à découpe unique pour un rendement et un caillé optimaux
- Un seul système de couteau à découpe en croix
- Le couteau de découpe longue ne se trouve pas dans le produit après découpe
- Motorisation autonome des couteaux en croix et de découpe longue
- Fixation de qualité sanitaire du fil de découpe
- Système de nettoyage en place (CIP, Clean-In-Place)
- Fonctionnement entièrement automatisé





Pourquoi une cuve MKT ?

La conception MKT CCV offre divers avantages:

Elle a été élaborée par ceux-là même qui ont introduit la première cuve à cottage cheese automatisée sur le marché en 1986, et qui continuent à innover.

Grâce à un faible niveau de remplissage et à de larges mélangeurs, la cuve MKT CCV fonctionne à faible pression et à température uniforme, pour un caillé optimal.

Le fonctionnement est entièrement automatisé et programmable. Le ferment lactique est ajouté automatiquement et réparti uniformément grâce à un système unique. La cuve est remplie par le dessous, ce qui empêche la pénétration d'air dans le lait et minimise la formation de mousse.

Une découpe nette permet un caillé uniforme et les pertes sont minimales grâce à des éléments de découpe fins et une vitesse de découpe optimisée. La découpe s'effectue en un seul passage pour l'ensemble de la cuve et dans les deux directions, après quoi l'outil de découpe est retiré du caillé.

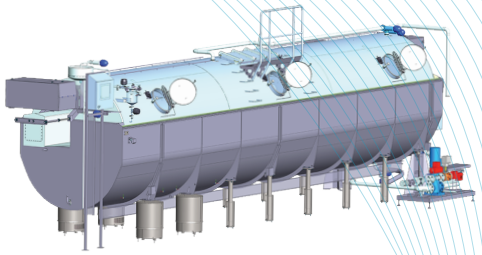
Un léger soulèvement du caillé, une vitesse de mélange contrôlée et de grandes lames mélangeuses permettent d'endommager au minimum le caillé.

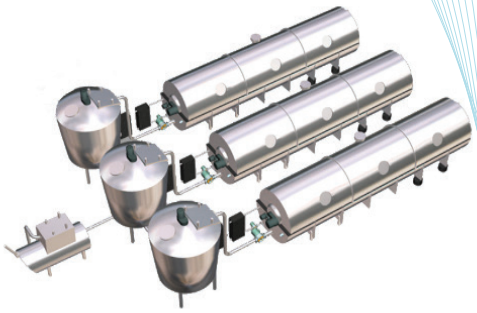
La conception flottante de la cuve permet à l'enveloppe et au cadre de se déplacer selon les contraintes, ce qui conserve la forme initiale de la cuve et permet au cercle de découpe de suivre la forme de la cuve. Il s'agit d'une caractéristique essentielle afin de minimiser le gaspillage et les agglomérats durant la phase de découpe. Les éléments de découpe fins et le processus efficace de découpe sans angles morts offrent un rendement élevé.

Une température uniforme est maintenue grâce au contrôle des variations et grâce à un système de chauffage innovant à cascade d'eau à travers l'enveloppe de la cuve, qui offre un procédé de cuisson précis et reproduisible.

Le fond de cuve en U et la conception des outils de découpe et des mélangeurs facilitent la vidange de la cuve à l'aide de soufflets de levage. Aucune pompe n'est requise afin de maintenir la forme du caillé.

Les outils de découpe et les mélangeurs se déplacent durant le nettoyage en place (CIP) afin d'assurer un nettoyage efficace et une hygiène sans faille.

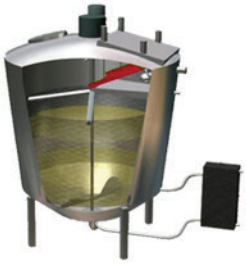




Dimensions d'une cuve de 18 000 litres:

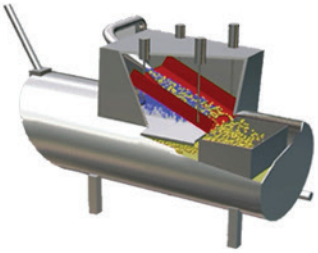
Longueur :	*13 350 mm*
Largeur :	*2 535 mm*
Hauteur :	*3 570 mm*
Circulation de l'eau :	*60 000 l/h*
Nettoyage en place à 2,5 bars :	*36 000 l/h*
Air comprimé :	*300 l/min*

Également disponibles pour une ligne de production de cottage cheese entièrement automatisée :



Réservoir de refroidissement / lavage (MKT-CWT)

- Cuve de refroidissement et de lavage avec système d'égouttage du petit-lait entièrement intégré
- Grille de tamisage avec vibrateur mécaniques
- Les grains du caillé baignent dans un traitement uniforme dans le réservoir mélangeur



Égoutteur d'eau (MKT-WD)

- Grille d'égouttage
- Ruban de caillé à lamelles en plastique
- Tambour en option pour le pressage du caillé
- Pour un égouttage efficace du petit lait et de l'eau, de nombreux petits orifices minimisent les pertes et évitent le colmatage.

Mélangeur de cottage cheese

- Conception à refroidissement avec possibilité d'isolation
- Vidange automatique
- Fonction de mélange efficace mais douce grâce un rotor de qualité industrielle assurant une pénétration minimale d'air

HIGH METAL PRODUCTION OY

Linjatie 3, 01260 Vantaa, Finlande - Tél: +358 44 360 0030

www.mkt-dairy.com