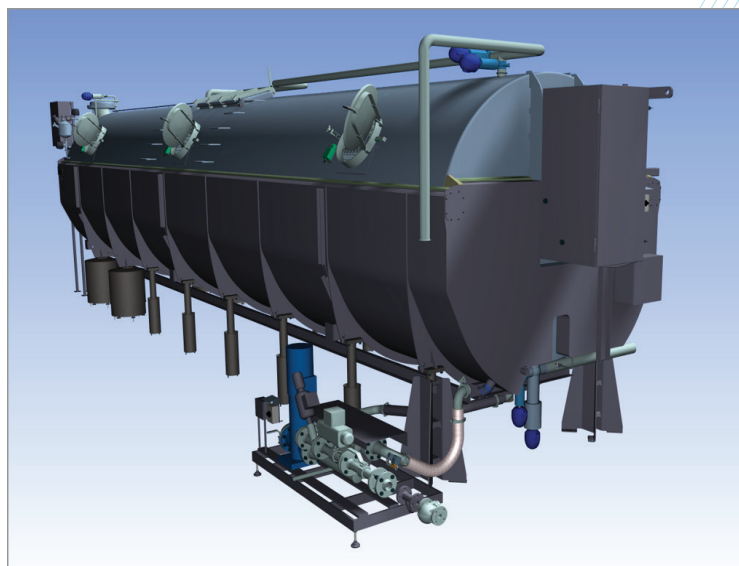




Túró Tartály - MKT-CCV

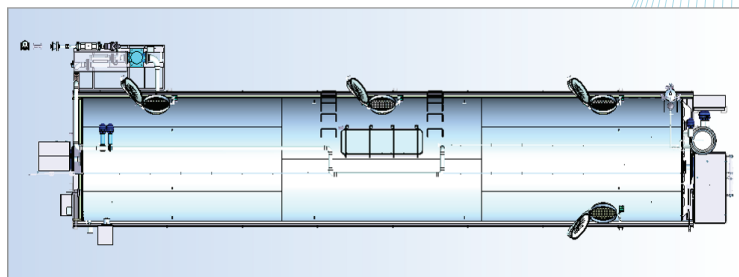
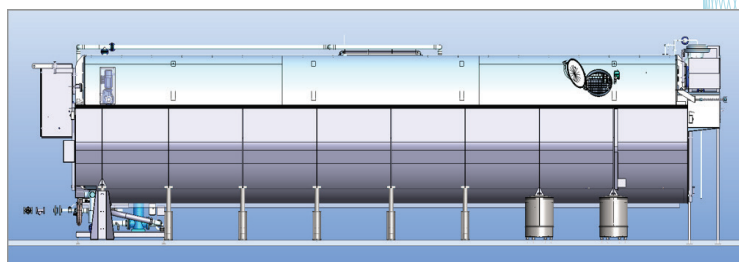
A túró tartályok új generációja egyesíti az eredeti tervezők szakismeretét a **High Metal Production Oy** innovatív termékfejlesztésével.

Több mint 50 évnyi tapasztalattal rendelkezünk sajtkészítő gépek tervezésével, gyártásával és szállításával. Ez a kompetencia biztosítja a megbízható kivitelezést és az elégedett ügyfelet.



Tulajdonságok:

- Gépileg tartós a lebegő tartály design-nak köszönhetően
- Az egyszeri vágás módszere lehetővé teszi a jobb hozamot és az aludtej identitását
- Csak egy vonókés szerelvénnel van felszerelve
- Vágás után nincs a termékben hosszú vágású kés
- Vonókés és hosszú vágású kés egyedileg vannak hajtva
- Saniter melléklet a drótfűrészen
- CIP - tisztítás
- Teljesen automatizált működés



Miért az MKT tartály?

Az MKT CCV design részletei operációs előnyöket nyújtanak:

Ugyanazok a tapasztalt szakemberek akik 1986-ban bevezették a piacon az első automatizált túró tartályt továbbra is fejlesztnek.

Alacsony töltési szinttel és nagy keverő szerszámokkal, az MKT CCV alacsony nyomáson és egyenletes hőmérsékleten működik ami optimális olvadékot eredményez.

A működés teljesen automatizált és programozható. A savanyító kultúra automatikusan és egyenletesen oszlik el az egyedi elosztó rendszerben. A tartály alulról töltődik, ami megakadályozza a levegő és tej keverését, ezáltal minimalizálva a habképződést.

A tiszta vágó művelet egyenletes alvadékot állít elő és a vékony vágóelemek valamint az optimalizált vágási sebesség minimális veszteséget állít elő. A vágás egy menetben történik az egész tartályban mindkét irányban, ami után a vágó eszköz ki van véve az alvadékból.

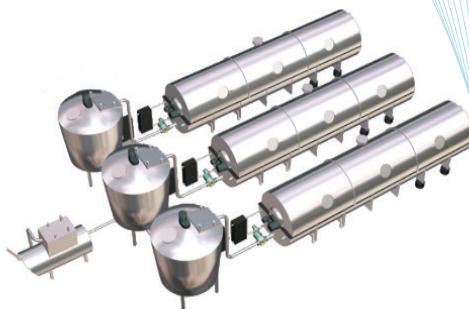
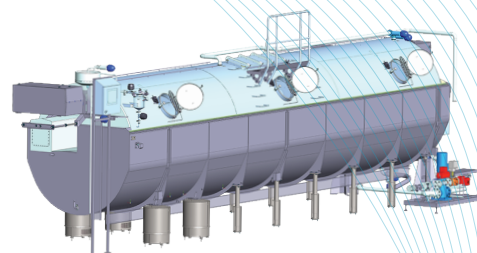
Az alvadék óvatos emelésével, irányított sebességű keverésével és nagyméretű keverő lapátok használatával minimálisra csökken az alvadék károsodás.

A tartály lebegő kialakítása lehetővé teszi a burkolat és keret feszültséggel való mozgását, amely megtartja a tartály eredeti formáját, és lehetővé teszi, hogy a körvágó kövesse a tartály alakját. Ez egy jelentős jellemző amely megakadályozza a hulladék és csomók keletkezését a vágó fázisban. A magas hozamot a vékony vágó elemek és a beláthatatlan kanyarok nélküli vágás eredményezi.

Az egyenletes hőmérséklet fenntartását a ΔT szabályozásával, és az innovatív vízesés tervezésű fűtés használatával a tartály burkolatán keresztül lehet, ami egy pontos és ismételhető főző folyamatot eredményez.

Az U-alakú tartály alja és a vágó valamint keverő eszközök kialakítása segítségével könnyen üríthető a tartály az emelő csőrugókon át. Az alvadék identitásának megtartásához szivattyúk használata nem szükséges.

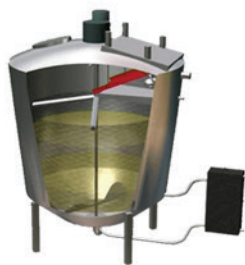
A vágó és keverő eszközök mozgásban vannak a CIP alatt, a hatékony tisztítás és higiénia érdekében.



A 18 000 liter tartály (CCV) méretei:

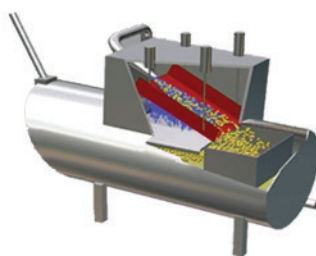
Hossz:	13 350 mm
Szélesség:	2 535 mm
Magasság:	3 570 mm
Vízáramlás:	60 000 l / h
CIP 2,5 bar:	36 000 l / h
Sűrített levegő:	300 l / min

Szintén elérhető a teljesen automatizált túró terméksorozathoz:



Hűtő/Mosó Tartály (MKT-CWT)

- Hűtő és mosó kád teljesen integrált savó leszívó
- Ék árnyékoló mechanizált vibrátorokkal
- Aludttej részecskék egységes kezelésben úsznak az agitációs tartályban.



Víz Leeresztő (MKT-WD)

- Üritő ék árnyékoló
- Műanyag lamella aludttej szalag
- Opcionális dob az aludttej szorításához
- A hatékony folyadék ürítéshez a Leeresztőnek sok kis nyílása van, amelyek a minimális veszteséghez és tömődés mentes szűréshez vezetnek a savó és víz kezelésében.



Túró krémesítő

- Hűtött konstrukció amelyet szigetelni is lehet.
- Automatikus ürítés
- Hatékony de gyengéd krém keverő funkció rotor típusú nagy teljesítményű mixerrel és minimális légzárvánnyal.



HIGH METAL PRODUCTION OY

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

www.mkt-dairy.com

