



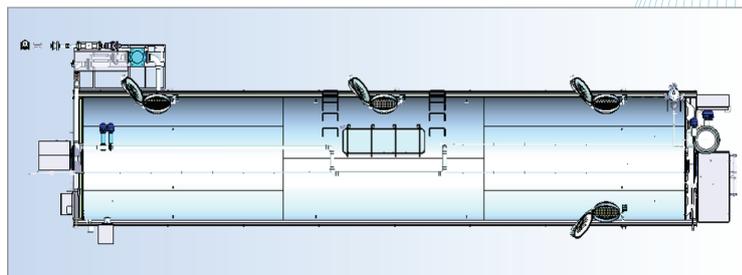
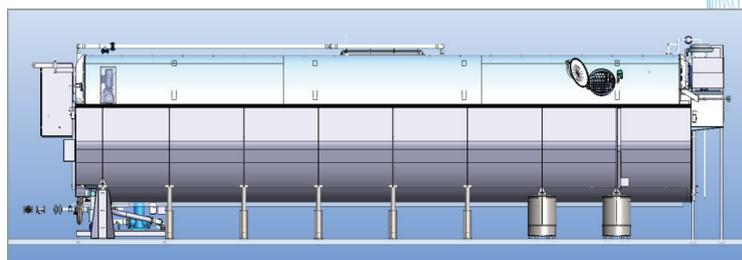
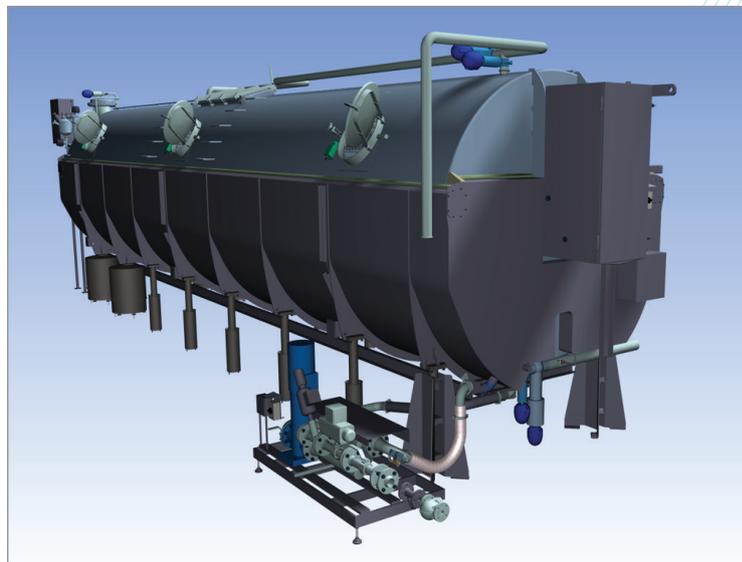
Vasca per formaggio a pasta molle fresco CCV - MKT

Una nuova generazione di vasche per formaggio a pasta molle fresco che abbina le conoscenze tecniche dei progettisti originali e l'innovativo sviluppo del prodotto di **High Metal Production Oy**.

Abbiamo oltre 50 anni di esperienza nella progettazione, fabbricazione e consegna di impianti per la produzione di formaggio. La nostra competenza garantisce una consegna affidabile e un cliente finale molto soddisfatto.

CARATTERISTICHE

- Di lunga durata a livello meccanico grazie al design di tipo flottante della vasca
- Il metodo a taglio unico consente di ottenere la massima resa e l'integrità della cagliata
- Dotata di unica lama a taglio incrociato
- La lama a taglio lungo non rimane nel prodotto dopo il taglio
- La lama a taglio incrociato e quella a taglio lungo sono alimentate individualmente
- Attacco igienico del filo di taglio
- Pulizia degli accessori montati
- Funzionamento completamente automatico



Perché usare una vasca MKT?

Il design delle vasche CCV MKT offre dei vantaggi a livello operativo:

La medesima esperta azienda che nel 1986 aveva messo in vendita la prima vasca automatica per la produzione di formaggio a pasta molle continua a innovare.

Grazie al basso livello di riempimento e ai grossi attrezzi di agitazione, la vasca CCV MKT funziona a bassa pressione e a temperatura regolare in grado di offrire un coagulo ottimale.

Il funzionamento è completamente automatizzato e programmabile. L'insemenzamento viene aggiunto automaticamente e distribuito in modo uniforme usando un sistema di distribuzione esclusivo. La vasca viene riempita dalla base impedendo così che l'aria si mischi al latte, minimizzando in tal modo la formazione di schiuma.

Il taglio netto genera una cagliata uniforme con una perdita minima grazie agli elementi di taglio sottili e alla velocità di taglio ottimizzata. Il taglio viene eseguito in un'unica passata per l'intera vasca in entrambe le direzioni dopo di che la lama viene estratta dalla cagliata.

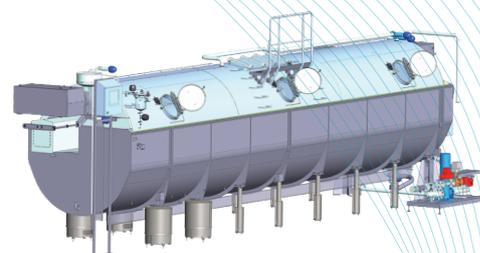
Grazie al gentile sollevamento della cagliata, all'agitazione a velocità controllata e all'impiego di lame di agitazione di grandi dimensioni si contengono al massimo i danni alla cagliata.

Il design flottante della vasca consente al rivestimento e alla struttura di muoversi in base alle sollecitazioni, mantenendo così la vasca nella forma originale e consentendo alla rotazione di taglio di seguire la forma della vasca. Questo aspetto è fondamentale per contenere al massimo gli sprechi e il formarsi di coaguli durante la fase di taglio. È possibile ottenere una resa elevata grazie alle lame sottili e a un taglio efficace senza angoli ciechi.

È possibile mantenere una temperatura costante controllando la variazione di temperatura e usando l'innovativo metodo di riscaldamento a caduta d'acqua che offre un processo di cottura accurato e ripetibile.

La base della vasca a forma di "U" e il design degli attrezzi di taglio e di agitazione facilitano lo svuotamento della vasca per mezzo dei soffiotti di sollevamento. Non è necessario l'impiego di pompe per conservare l'integrità della cagliata.

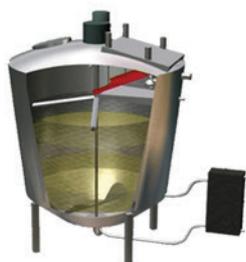
Gli attrezzi di taglio e agitazione sono rimossi durante le operazioni di pulizia per garantire la massima igienicità.



Dimensioni della vasca CCV da 18.000 litri:

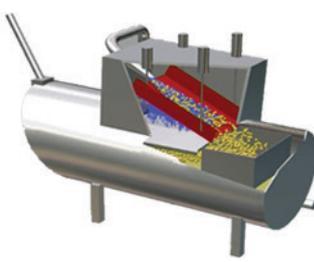
Lunghezza:	13 350 mm
Larghezza:	2 535 mm
Altezza:	3 570 mm
Circolazione di acqua:	60 000 l/h
CIP 2,5 bar:	36 000 l/h
Aria compressa:	300 l/min

Disponibile anche per la produzione completamente automatica di formaggio a pasta molle:



Serbatoio di raffreddamento/ lavaggio (MKT-CWT)

- Vasca di raffreddamento e lavaggio con cassa di sgocciolamento completamente integrata
- Setaccio conico con vibratori meccanici
- Le particelle di cagliata riceveranno il medesimo trattamento nel serbatoio di agitazione



Cassa di gocciolamento (MKT-WD)

- Setaccio di scolo conico
- Cinghia lamellare in plastica per la cagliata
- Tamburo a richiesta per schiacciare la cagliata
- La cassa di sgocciolamento è dotata di parecchie piccole aperture per lo scarico del liquido in modo da avere delle perdite minime e una filtrazione non intasante nel siero e nel trattamento dell'acqua.



Miscelatura del formaggio a pasta molle

- Struttura raffreddata che può anche essere isolata
- Svuotamento automatico
- Miscelatura efficace e al tempo stesso attenta per mezzo di un miscelatore per servizio gravoso di tipo a rotore con un'immissione minima di aria



HIGH METAL PRODUCTION OY

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

www.mkt-dairy.com

