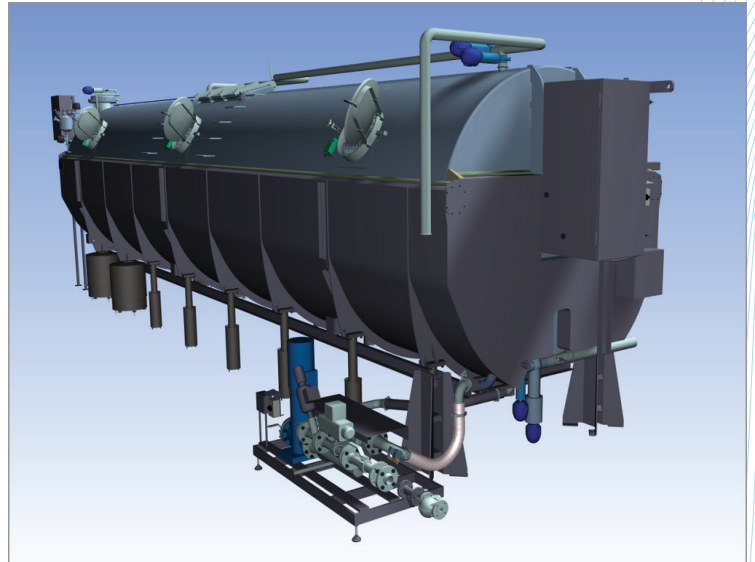




מיכל עיבוד לגבינת קוטג' MKT-CCV

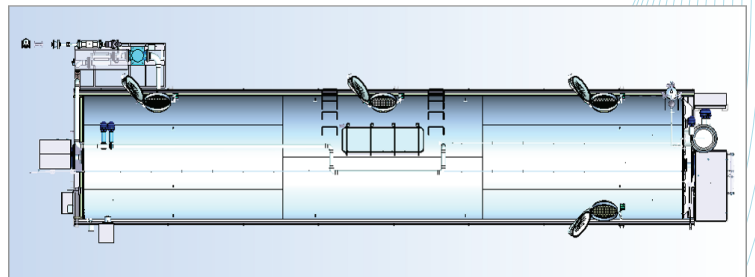
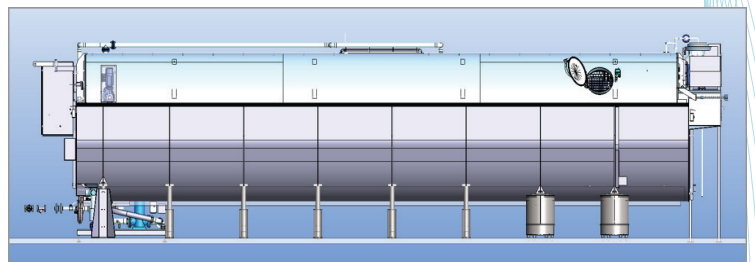
דור חדש של מיכלי עיבוד לגבינת קוטג',
המשלב את הידע של המתכננים
המקוריים עם פיתוח מוצר חדשני
של חברת High Metal Production Oy

לחברה יותר מ-50 שנות ניסיון בתכנון,
ייצור ואספקה של ציוד לייצור גבינה.
מיומנות זו מבטיחה אספקה
אמינה ולקוחות מרוצים ביותר.



תונוכת

- עמידות מכנית תודות לעיצוב המיכל הצף
- שיטת החיתוך היחיד מאפשרת תנובה מיטבית וזהות גבן
- המיכל מצויד במכלול יחיד של סכין חיתוך לרוחב
- סכין החיתוך לאורך לא נשאר במוצר אחרי החיתוך
- יש הנעה נפרדת לסכיני החיתוך לאורך ולרוחב
- חיבור סניטרי של תיל החיתוך
- ניקוי באמצעות טכנולוגיית CIP
- פעולה אוטומטית לחלוטין



מדוע מיכל של MKT?

התכנון של MKT CCV מציעים יתרונות תפעוליים:

אותם אנשים מנוסים שהכניסו לשוק את מיכ החמצת גבינת הקוטג' האוטומטי הראשון בשנת 1986, ממשיכים לחדש.

באמצעות רמת מילוי נמוכה וכלי בחישה גדולים, מסוגלים מיכלי MKT CCV לפעול בלחץ נמוך ובטמפרטורה אחידה ובכך להבטיח קריש מיטבי.

הפעולה אוטומטית לחלוטין וברת-תכנות. המערכת מוסיפה באופן אוטומטי את מחמצת החיידקים ומפזרת אותה באופן אחיד באמצעות מערכת פיזור ייחודית. המיכל מתמלא מתחתיתו ובכך נמנע ערבוב של אוויר בחלב והיווצרותו של קצף.

פעולה נקייה המפיקה גבן אחיד וכלי החיתוך הדקים מבטיחים הפסד מזערי ומהירות חיתוך מיטבית.

החיתוך מתבצע במעבר יחיד על פני מיכל העיבוד כולו בשני הכיוונים, שלאחריו מוציאים את כלי החיתוך מתוך הגבן.

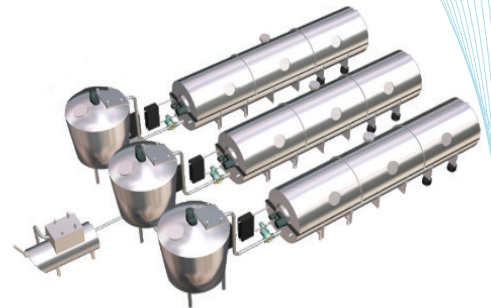
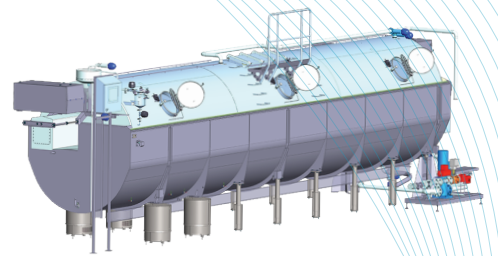
באמצעות הרמה עדינה של הגבן, בחישה במהירות מבוקרת, ולהבי בחישה גדולים, ממזערת המערכת את הנזקים לגבן.

העיצוב הצפף של המיכל מאפשר למעטפת ולמסגרת לנוע ללא מאמץ, ובכך משמר את צורתו המקורית של המיכל ומאפשר למעגל החיתוך לעקוב אחר צורת המיכל. לתכונה זו חשיבות מרכזית במזעור הבזבז והגושים בשלב החיתוך. כלי חיתוך דקים וחיתוך יעיל ללא עיקולים חדים מבטיחים תנובה גבוהה.

המערכת שומרת על טמפרטורה אחידה באמצעות בקרת ΔT ועיצוב חדשני בו מתבצע החימום על ידי מפל מים בתוך מעטפת המיכל. תכונות אלה מבטיחות תהליך בישול מדויק שניתן לחזור עליו פעם אחר פעם.

עיצוב תחתית מיכל העיבוד בצורת U, ועיצוב כלי החיתוך והבחישה, מאפשרים ריקון קל של המיכל באמצעות מפוחי הרמה. אין צורך במשאבות כדי לשמור על זהות הגבן.

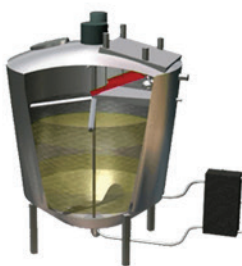
כלי החיתוך והבחישה נעים במהלך הניקוי המתבצע בשיטת CIP כד להבטיח ניקוי יעיל והגינה.



מימדי מיכל CCV בעל קיבולת של 18 000 ליטר;

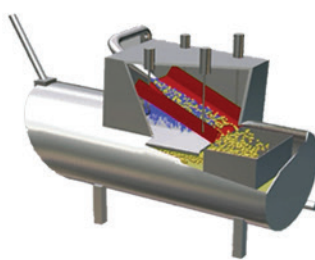
אורך:	13350 מ"מ
רוחב:	2545 מ"מ
גובה:	3570 מ"מ
מיחזור מים:	60000 ליטר לשעה
CIP 2.5 באר:	36000 ליטר לשעה
אוויר דחוס:	300 ליטר לדקה

ציוד נוסף עבור קו אוטומטי לחלוטין לייצור גבינת קוטג':



מיכל צינון/שטיפה (MKT-CWT)

- מיכל צינון ושטיפה הכולל מסנן אינטגרלי למי הגבינה
- רשת תיל טריז עם ויברטורים מכניים
- חלקיקי הגבן ינועו באופן אחיד בתוך מיכל הבחישה



מנקז מים (MKT-WD)

- רשת ניקוז תיל טריז
- חגורת גבן מלוחיות פלסטיק
- תוף אופציונלי לסחירת הגבן
- מנקז המים מכיל פתחים קטנים רבים על מנת לייעל את ניקוז הנוזל ולמזער את ההפסדים, תוך מניעת סתימות בעת סינון מי גבינה ומים.



מפריד שמנת מגבינת קוטג'

- מערכת מצוננת שניתן גם לבדודה
- ריקון אוטומטי
- פונקציה יעילה אך עדינה לערבוב השמנת באמצעות מיקסר תעשייתי מסוג רוטור המאפשר ערבוב ללא החדרת בועות אוויר.



HIGH METAL PRODUCTION OY

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

www.mkt-dairy.com

