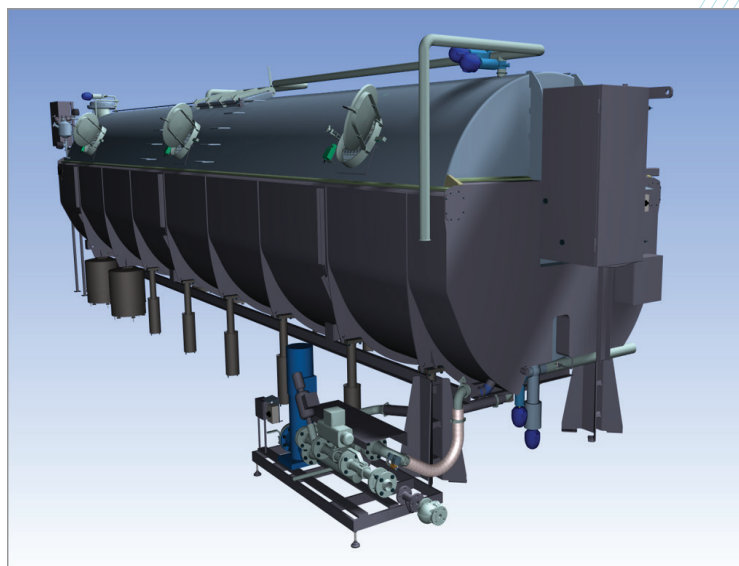




カッテージチーズ・バット - MKT-CCV

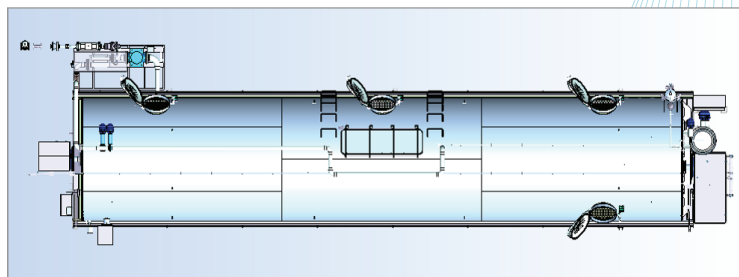
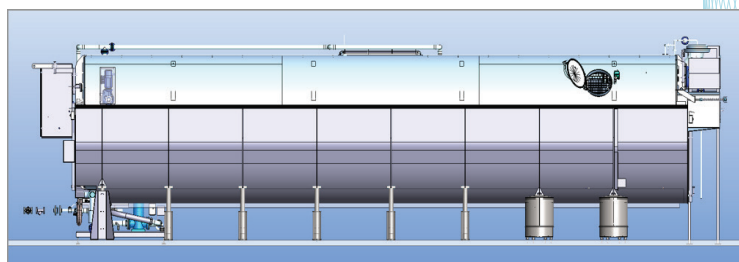
革新的な機能とデザインでご愛用いただいているカッテージチーズ・バットに**High Metal Production Oy**（ハイメタル・プロダクション社）がその知識と経験を生かし、最新技術を取り入れて創り上げた全く新しいカッテージチーズバットです。

ハイメタル・プロダクション社はチーズ製造機の設計と製作に50年以上の経験と業績を持ち、常にお客様に信頼され、ご満足いただいております



特徴

- フローティング・バット方式で機械の耐久性がさらに向上しました。
- シングルカッター使用で高品質のカードが効率よく形成されます。
- 単一の横カッター機能。
- カット後、縦カッターはバット内に残りません。
- 横カッターと縦カッターは別電源供給です。
- カッティングワイヤー清浄装置を備えています。
- CIP洗浄。
- 操作は完全自動です。



MKTバットはここが違います

MKT CCVは様々な斬新な設計で操作の効率が一段と上がります。

1986年に世界初の自動式カッテージチーズ・バットを市場に送り出した経験が、今日も創造性にあふれた製品開発に受け継がれています。

少量の原料乳を大型攪拌機で処理するため、MKT CCVは低圧力の一定温度で操作ができて凝固の効率を最大にします。

操作はプログラム式の完全自動です。乳酸菌スターターが自動的に加えられ、独特なシステムで均等に拡散されます。材料をバットの底から入れるため、空気の混入を防ぎ泡の形成を最小限にします。

ワンカット操作がむらのないカードを形成し、薄いカッターの素早い操作で無駄を最小限にします。

バット内で縦横のカッティングが一回で完了し、カッターをカードから抜き取ります。

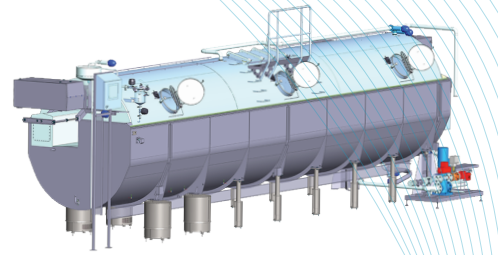
カードは緩やかに持ち上げられ、的確に調整された攪拌速度と大形攪拌ブレードの使用でカードの破損を防ぎます。

フローティング方式使用でバットのジャケットと枠部分が操作中にかかる圧力に応じて動くため、バットが歪まずバットの形に沿ったカッティングができます。これがカッティング工程での無駄とかたまりを防ぐ最も重要な特徴です。薄いカッターの使用と無駄を出さない効果的なカッティングが高い生産率を達成します。

ΔT調整と斬新な水流方式ヒーターをバットジャケットで使用することによって温度が均一に保たれ、正確で常に一定した加熱ができます。

バットのU型 底及びカッターと攪拌機の独特な設計で、バットは昇降ベローを使って簡単に空にすることができます。カードの質を維持するためにポンプを使う必要はありません。

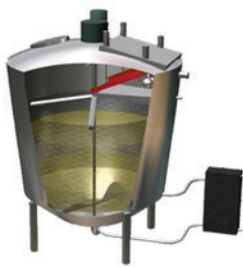
カッターと攪拌機はCIP過程でも作動して、洗浄と殺菌の効果を確保します。



18 000リットル CCV仕様:

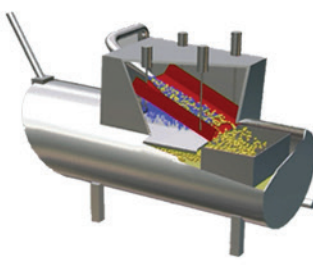
長さ:	13 350 mmミリ
幅:	2 535 mmミリ
高さ:	3 570 mmミリ
循環水量:	60 000 l/毎時
CIP 2.5 バー:	36 000 l/毎時
圧縮気:	300 l/毎分

他にも完全自動カッテージチーズ製造関連機材を各種揃えております。



冷却/ 洗浄タンク(MKT-CWT)

- ホエー水切り器付きバット冷却洗浄装置
- 機械式バイブレーター付きウェッジワイヤースクリーン
- カード粒が均一になるように攪拌タンク内を浮遊します。



水きり装置 (MKT-WD)

- ウェッジワイヤー水切りスクリーン
- プラスチック・ラメラのカード・ベルト
- カード圧搾用オプション・ドラム
- 効率よく水切りするために、水切り器には小さな穴がいくつも開いていて、ホエーのろ過と水処理過程での流出と詰まりを最小限にします。



カッテージチーズ・クリーマー

- 断熱も可能な冷却装置
- 自動操作で空にします
- 回転式で丈夫なミキサーを使い空気の混入を最小限にして、柔らかな作動で高い効果を上げるクリームブレンダーです。



HIGH METAL PRODUCTION OY (ハイメタル・プロダクション社)

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

www.mkt-dairy.com

