



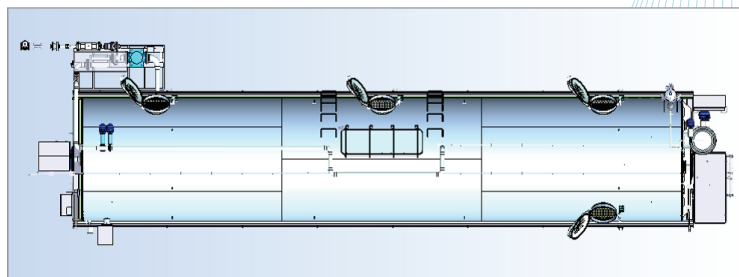
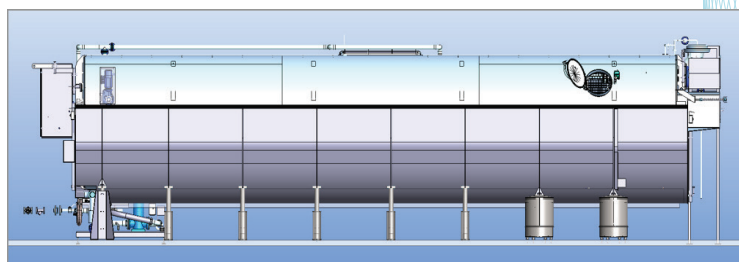
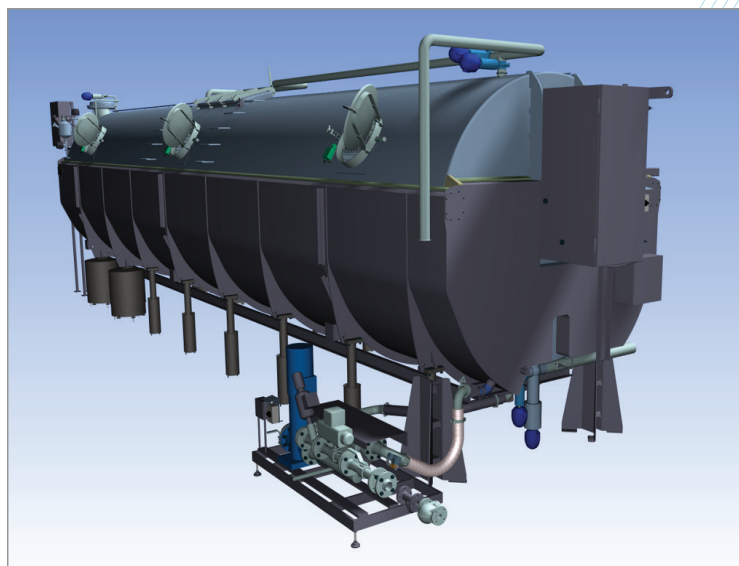
Cottage Cheese Vat MKT-CCV

Een nieuwe generatie vaten voor cottage cheese, waarin de kennis van de oorspronkelijke ontwerpers wordt gecombineerd met de innovatieve productontwikkeling van High Metal Production Oy.

Wij beschikken over meer dan 50 jaar aan ervaring in het ontwerp, de vervaardiging en levering van kaasbereidingsapparatuur. Dit vakmanschap garandeert een betrouwbare levering en een zeer tevreden eindgebruiker.

KENMERKEN

- Mechanisch duurzaam door het ontwerp met een drijvend vat
- De single cut-methode levert optimaal rendement en identificatie van de wrongel
- Uitgerust met slechts één cross cut-mesconstructie
- Het lange mes blijft na het snijden niet in het product achter
- Zowel de cross cut-messen als de lange messen worden afzonderlijk aangedreven
- Hygiënische bevestiging van de snijdraad
- CIP-gereinigd (Cleaning In Place)
- Volledig automatische bediening



Waarom een vat van MKT?

De ontwerpdetails van het MKT CCV bieden operationele voordelen:

Dezelfde ervaren deskundigen die het eerste automatische cottage cheese-vat op de markt introduceerden in 1986, zijn dit product blijven innoveren.

Door een laag vulniveau en grote roerbladen, werkt het MKT CCV onder lage druk en bij lage temperatuur. Dit resulteert in een optimale wrongel.

De bediening is volledig geautomatiseerd en programmeerbaar. Het zuursel wordt automatisch toegevoegd en gelijkmatig verdeeld met behulp van een uniek distributie-systeem. Het vat wordt langs de bodemzijde gevuld. Dit voorkomt de menging van lucht met de melk en minimaliseert schuimvorming.

De schone snijmethode genereert ook wrongel. De dunne snij-elementen zorgen voor minimaal verlies en een geoptimaliseerde snijsnelheid. Het snijden wordt in één keer voor het gehele vat in beide richtingen uitgevoerd. Daarna wordt het snijwerktuig uit de wrongel genomen.

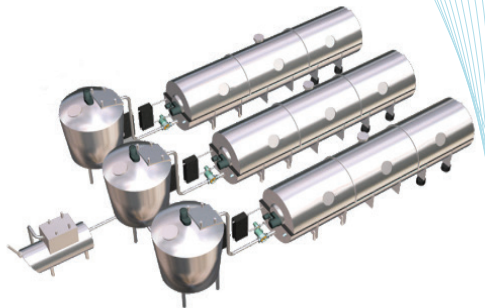
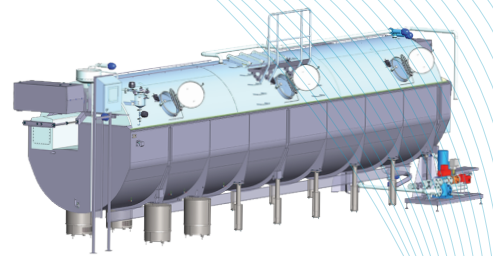
Door het voorzichtig opheffen van de wrongel, de gecontroleerde roersnelheid en het gebruik van de grote roerbladen is de kans op schade aan de wrongel minimaal.

Het zwevende ontwerp van het vat maakt dat de omhulling en de constructie met de druk kunnen meebewegen. Dit houdt het vat in zijn oorspronkelijke vorm en maakt dat de snijcirkel de vorm van het vat volgt. Hierdoor worden afval en verstoppingen in de snijfase tot een minimum gereduceerd. De dunne snijelementen leveren een hoog rendement en efficiënt snijresultaat zonder blinde hoeken.

De temperatuur wordt constant gehouden de controle van de ΔT en door toepassing van het innovatieve waterval-verwarmingsontwerp binnen de omhulling van het vat. Dit resulteert in een nauwkeurig en herhaalbaar kookproces.

De U-vormige bodem van het vat en het ontwerp van de snij- en roeronderdelen, maakt dat het vat door gebruik van de hefbalgen eenvoudig te legen is. Er zijn geen pompen nodig om de identiteit van de wrongel te behouden.

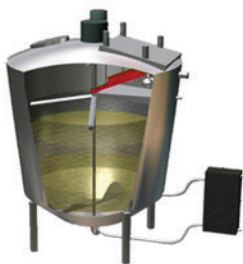
De snij- en roerelementen worden tijdens de CIP verwijderd en garanderen een efficiënte reiniging en hygiëne.



Afmetingen van een 18 000 liter CCV:

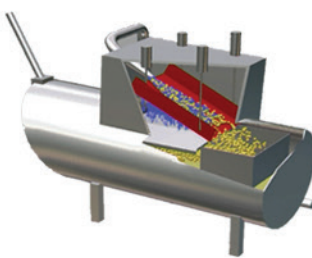
Lengte:	13 350 mm
Breedte:	2 535 mm
Hoogte:	3 570 mm
Watercirculatie:	60 000 l/h
CIP 2.5 bar:	36 000 l/h
Perslucht:	300 l/min

Ook beschikbaar als volledig geautomatiseerde cottage cheese-lijn:



Koel-/wastank (MKT-CWT)

- Koelen en wassen van het vat vindt plaats via het volledig geïntegreerde wei-draineerbak
- Wedge wire-scherm met mechanische vibrators
- De wrongeldeeltes zwemmen gelijkmatig in de mengtank



Waterafvoer (MKT-WD)

- Wedge wire-draineescherm
- Kunststof lamellen van de wrongelriem
- Optionele trommel voor het persen van de wrongel
- Voor efficiënte vloeistofafvoer, beschikt de draineerbak over veel kleine openingen. Dit resulteert in minimaal verlies en voorkomt dat de filter verstopt raakt bij de wei- en waterbehandeling.



Cottage cheese creamer

- Gekoelde constructie die ook geïsoleerd kan worden
- Automatisch legen
- Efficiënte maar zachte crème-mengfunctie dankzij de zware rotortype mixer met minimale luchtinsluiting



HIGH METAL PRODUCTION OY

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

www.mkt-dairy.com

