



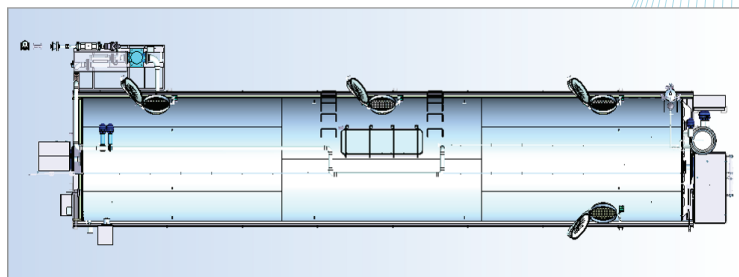
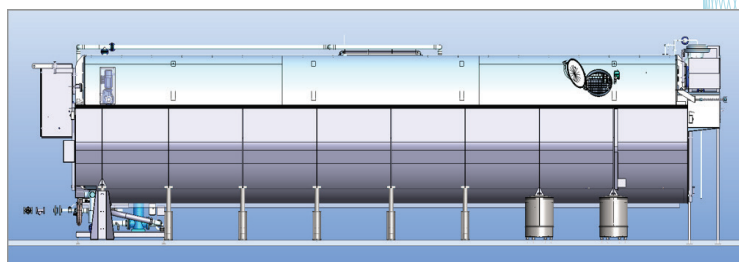
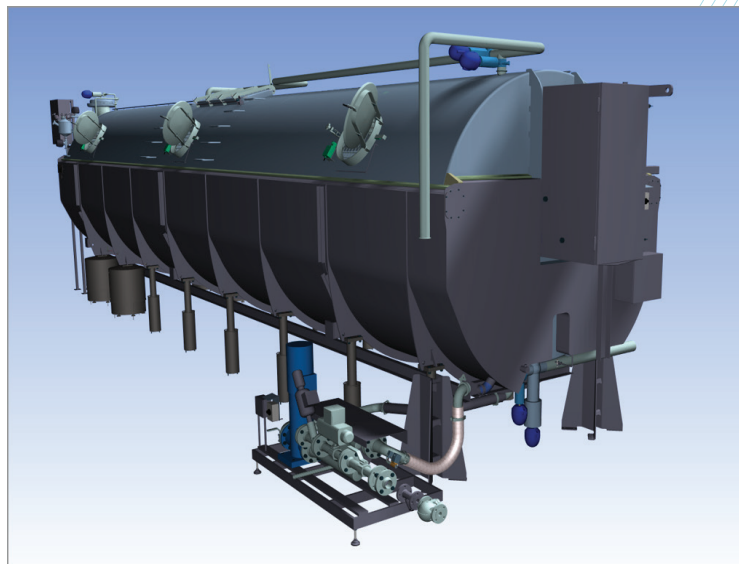
Cottage Cheese-tank MKT-CCV

En ny generasjon cottage cheese-tanker, hvor kunnskapen til de opprinnelige designerne er kombinert med den innovative produktutviklingen til High Metal Production Oy.

Vi har over 50 års erfaring i design, produksjon og levering av osteproduksjonsutstyr. Denne kompetansen gir en veldig pålitelig levering og en veldig fornøyd sluttkunde.

EGENSKAPER

- Mekanisk slitesterk med sitt flytende tankdesign
- Enkel kuttemetode gir optimal utnyttelse og ostemasseidentitet
- Utstyrt med kun én kniv til tverrkutting
- Den lange kniven er ikke i produktet etter skjæring
- Både knivene til tverrkutting og lang kutting har egen strømforsyning
- Hygienisk feste av skjærewire
- CIP-rengjøring
- Helautomatisk drift



Hvorfor MKT-tank?

MKT CCV-designet gir driftsmessige fortrinn:

De samme erfarne menneskene som introduserte den første automatiske cottage cheese-tanken til markedet i 1986 fortsetter å utvikle nye innovasjoner.

Med lavt fyllenivå og store omrøringsredskaper opererer MKT CCV med lavt trykk og jevn temperatur, som gir et optimalt stivnet produkt.

Operasjonen er helautomatisk og programmerbar. Kulturen tilføyes automatisk og fordeles jevnt av et unikt fordelingsystem. Tanken fylles gjennom bunnen. Dette hindrer at luft og melk blandes, og minimerer derfor skumdannelsen.

Den rene skjæreoperasjonen gir en jevn ostemasse, samtidig som tynne skjæreelementer og optimalisert skjærehastighet minimerer svinn. Skjæringen utføres i én bevegelse for hele tanken i begge retninger, deretter trekkes skjæreredskapet ut av ostemassen.

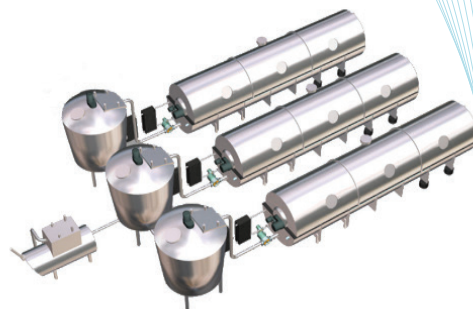
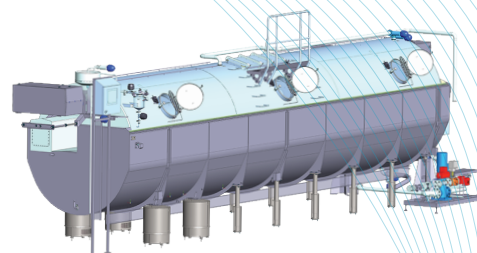
Forsiktig løfting av ostemasse, omrøring med kontrollert hastighet og bruk av store omrøringsblader sørger for minimalt svinn.

Tankens flytende design lar kappen og rammeverket beveges med belastningen, som holder tanken i sin originale form og lar skjæresirkelen følge tankens fasong. Dette er en nøkkelegenskap i å minimere avfall og klumper i skjærefasen. Høy utnyttelse er et resultat av tynne skjæreelementer og effektiv kutting uten blindhjørner.

Jevn temperatur opprettholdes med kontroll av ΔT og bruk av det innovative oppvarmingen med et vannfalldesign gjennom tankens kappe, som gir en nøyaktig og reproducerbar tilvirkningsprosess.

Den U-formede tankbunnen samt skjære- og omrøringsutstyrets design gjør det enkelt å tømme tanken ved bruk av løftebelger. Det kreves ingen pumper for å bevare ostemassens ensartethet.

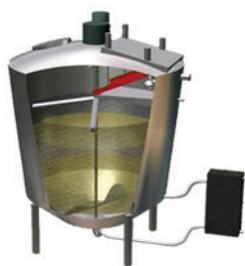
Skjære- og omrøringsutstyret beveges gjennom CIP for å sørge for effektiv rengjøring og hygiene.



Mål for 18 000 liter CCV:

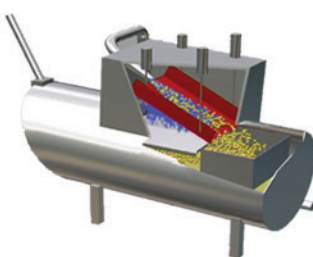
Lengde:	13 350 mm
Bredde:	2 535 mm
Høyde:	3 570 mm
Vannsirkulasjon:	60 000 l/t
CIP 2,5 bar:	36 000 l/t
Trykkluft:	300 l/min

Også tilgjengelig for en helautomatisk cottage cheese-linje:



Kjøling/skylling av tanken (MKT-CWT)

- Kjøling og skylling av tanken med helintegrert mysefjerner
- Kileformet trådnett med mekaniske vibratorer
- Ostemassepertikler vil flyte ensartet i omrøringsstanken



Vannlenser (MKT-WD)

- Kileformet trådnett til lensing
- Ostemassebelte i plastlamell
- Valgfri trommel til pressing av ostemassen
- For effektiv lensing av væske har lenseren mange små åpninger som sørger for minimalt svinn og filtrering uten tilstopping under myse- og vannbehandling.



Cottage cheese-separator

- Konstruksjon med kjøling som også kan isoleres
- Automatisk tømning
- Effektiv men forsiktig kremblandefunksjon med en industriblander av rotortypen med minimal luftinkludering



HIGH METAL PRODUCTION OY

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

www.mkt-dairy.com

