



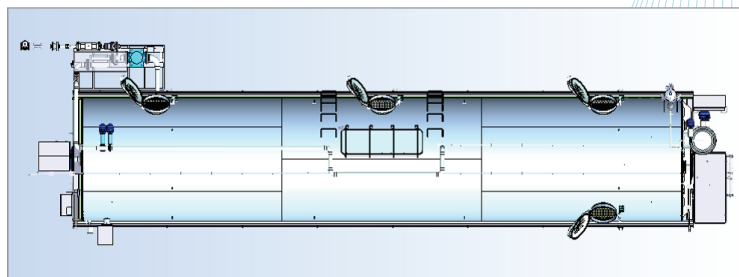
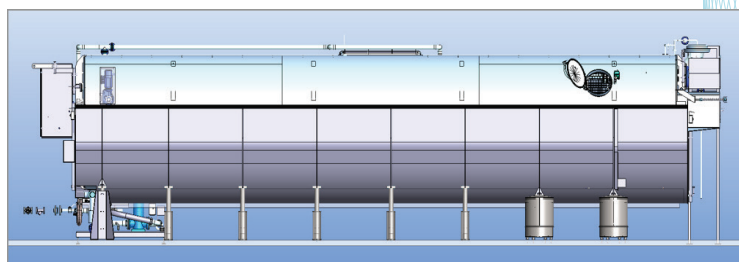
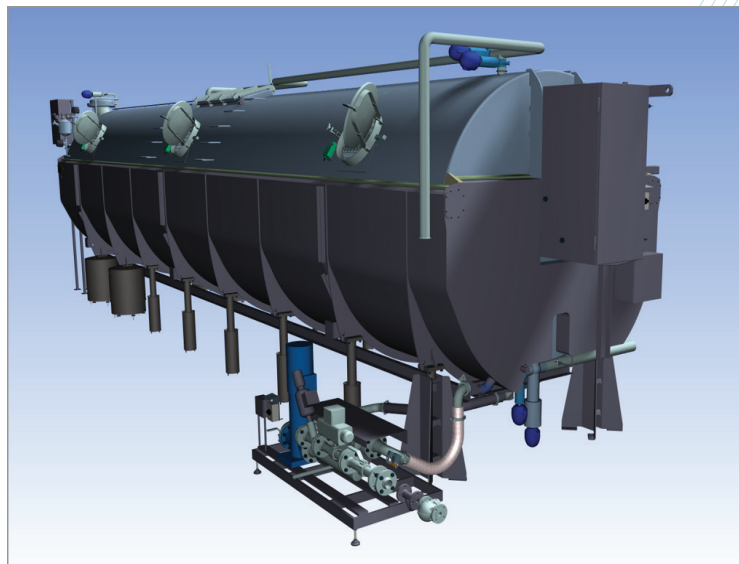
WANNA SEROWARSKA MKT-CCV

Nowa generacja wanny serowarskiej, w której wiedza oryginalnych projektantów połączona jest z innowacyjnym rozwojem produktów High Metal Production Oy.

Posiadamy ponad 50 lat doświadczenia w projektowaniu, wytwarzaniu i dostarczaniu urządzeń do produkcji serowarskiej. Nasze kompetencje zapewniają niezawodne dostawy i bardzo usatysfakcjonowanych klientów końcowych.

CECHY

- Mechanicznie trwała dzięki projektowi pływającej wanny serowarskiej
- Metoda pojedynczego cięcia umożliwia optymalne wyniki i kształt kostek sera
- Wyposażona w tylko jedno poprzeczne ostrze do cięcia
- Podłużne ostrze do cięcia nie pozostające w produkcji po przecięciu
- Poprzeczne i wzdłużne ostrza do cięcia są napędzane oddzielnie
- Higieniczne podłączenie przewodu do cięcia
- Czyszczenie CIP
- Obsługa całkowicie zautomatyzowana



Hvorfor MKT-tank?

Dane projektu MTK CCV zapewniają następujące korzyści w zakresie obsługi:

Ci sami doświadczeni ludzie, którzy wprowadzili pierwszą automatyczną wannę serowarską (CCV) na rynek w 1986 roku, nadal są tutaj zaangażowani.

Dzięki niskiemu poziomowi wypełnienia i dużym narzędziom do mieszania, MKT CCV działa w niskim ciśnieniu w równej temperaturze, zapewniając optymalną koagulację.

Działanie jest w pełni zautomatyzowane i zaprogramowane (Siemens S7 PLC z graficznym interfejsem użytkownika). Również kultura bakterii startowych jest dodawana automatycznie i rozprowadzana równo przy pomocy odpowiednich przewodów. Wannę napełnia się od dołu, co zapobiega wmieszaniu powietrza do mleka, minimalizując przez to tworzenie się piany.

Funkcja czystego cięcia zapewnia równe elementy i minimalne straty przy cięciu produktu oraz zoptymalizowaną prędkość cięcia. Cięcie wykonywane jest za jednym razem, po czym ostrze wyjmowane jest z twarogu.

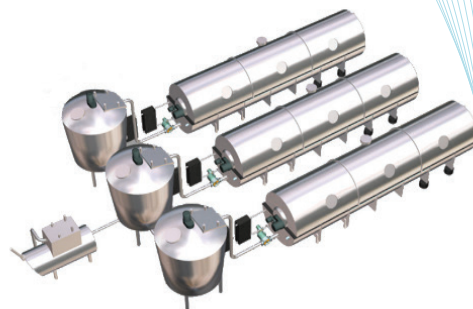
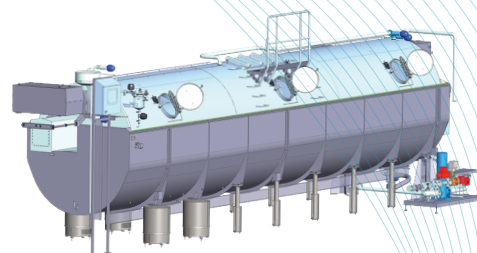
Dzięki delikatnemu podnoszeniu twarogu kontrolowanej prędkości mieszania oraz zastosowaniu dużych łopat mieszających, taka obróbka zapewnia minimalne szkody w masie twarogowej.

Pływający model wanny serowarskiej umożliwia ruch komory i ramy zgodnie z naprężeniami, co zapewnia utrzymanie wanny w oryginalnej formie i umożliwia przesuwanie się obwodu cięcia według kształtu maszyny. Jest to podstawowa cecha minimalizująca straty na etapie cięcia. Wysoka wydajność jest wynikiem cienkich elementów tnących i efektywnej formy tnącej bez tępych krawędzi.

Małe różnice temperatur są uzyskane dzięki sterowaniu ΔT i zastosowaniu innowacyjnego podgrzewania wody przepływającej przez komorę wanny serowarskiej, co prowadzi do dokładnego i powtarzalnego procesu gotowania.

Dno wanny serowarskiej w kształcie litery U oraz forma urządzeń tnących i mieszających ułatwia opróżnianie wanny przy pomocy podniesienia miechów.

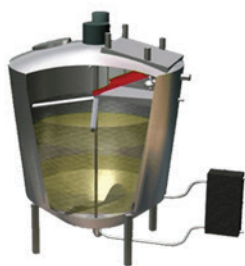
Urządzenia tnące i mieszające poruszają się podczas CIP dla zapewnienia skutecznego czyszczenia i higieny.



Wymiary CCV o poj. 18.000 l:

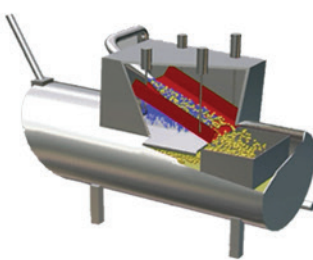
Długość:	13.350 mm
Szerokość:	2.535 mm
Wysokość:	3.570 mm
Obieg wody:	60.000 l/h
CIP 2,5 bara:	36.000 l/h
Sprężone powietrze:	300 l/min

Również dostępna jako w pełni zautomatyzowana linia serowarska:



Zbiornik chłodzenia/mycia (MKT-CWT)

- Kadź do chłodzenia i mycia z w pełni zintegrowanym ociekaczem serwatki
- Sito szczelinowe z mechanicznymi wibratorami
- Częstki sera pływają w jednolitym płynie w zbiorniku do wstrząsania



Ociekacz wody (MKT-WD)

- Sito szczelinowe
- Plastikowa taśma na skrzepy serowe
- Opcjonalnie bęben do wyciskania masy serowej
- Dla skutecznego odprowadzania płynu ociekacz posiada wiele małych otworów zapewniających minimalne straty i filtrację bez skrzepów w ramach obróbki serwatki i wody.



Centryfuga do twarożku

- Chłodzona budowa, która może być również izolowana
- Automatyczne opróżnianie
- Funkcja wydajnego, lecz delikatnego mieszania śmietany wydajnym obrotowym mikserem z minimalną izolacją powietrzną



HIGH METAL PRODUCTION OY

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

www.mkt-dairy.com

