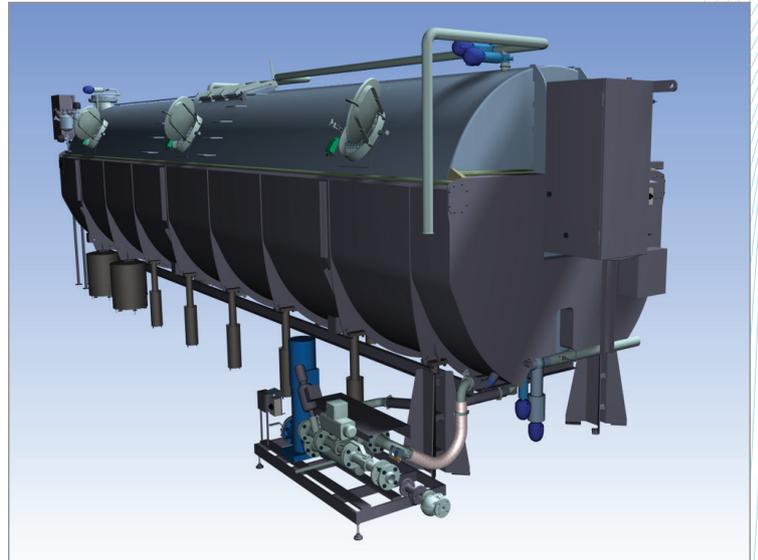




Cuba de queijo fresco MKT-CCV

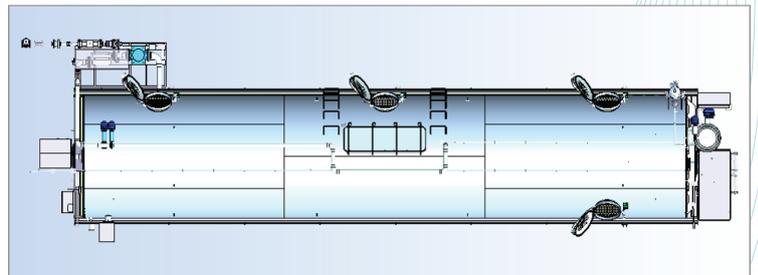
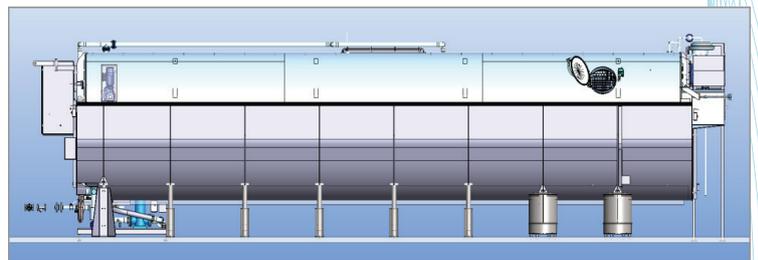
Uma nova geração de Cubas de queijo fresco, na qual o conhecimento dos criadores originais é conjugado com o inovador desenvolvimento do produto da High Metal Production Oy.

Temos mais de 50 anos de experiência na concepção, no fabrico e no fornecimento de equipamento para fazer queijo. Esta competência garante um fornecimento fiável e um cliente final muito satisfeito.



CARACTERÍSTICAS

- Mecanicamente resistente devido ao design flutuante da cuba
- Método de corte único permite um óptimo rendimento e a identidade da coalhada
- Equipada com apenas um conjunto de faca de corte cruzado
- Faca de corte longo não entra em contacto com o produto após o corte
- Tanto a faca de corte cruzado como a de corte longo têm alimentação individual
- Ligação higiénica do cabo de corte
- Limpeza CIP
- Funcionamento totalmente automático



Porquê uma Cuba MKT?

Os pormenores do design da MKT CCV trazem vantagens operacionais:

As mesmas pessoas experientes que, em 1986, introduziram a primeira Cuba de queijo fresco automática no mercado continuam a inovar.

Com nível de enchimento baixo e grandes utensílios de agitação, a MKT CCV funciona com baixa pressão e temperatura uniforme, o que resulta numa ótima coalhada.

O funcionamento é totalmente automático e programável. A cultura de arranque é adicionada automaticamente e distribuída uniformemente utilizando um sistema de distribuição exclusivo. A Cuba é enchida pela parte inferior, o que impede que o ar se misture com o leite, minimizando assim a formação de espuma.

A operação de corte gera uma coalhada uniforme; os finos elementos de corte e a velocidade de corte otimizada são responsáveis por uma perda mínima. O corte é efectuado em uma passagem para toda a cuba em ambas as direcções; depois disso o utensílio de corte é retirado da coalhada.

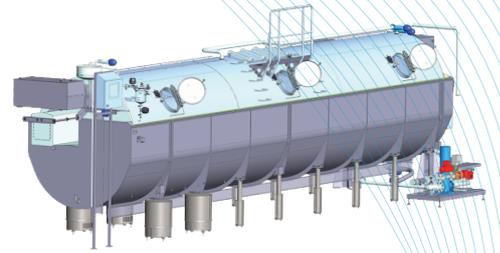
Devido ao delicado levantamento da coalhada, à agitação a uma velocidade controlada e à utilização de grandes lâminas de agitação, os danos na coalhada são mínimos.

O design flutuante da Cuba faz com que o revestimento e a estrutura se movam com o esforço, o que mantém a Cuba na sua forma original e permite que o círculo de corte acompanhe a forma da Cuba. Esta é uma característica essencial para minimizar o desperdício e os grumos na fase de corte. O elevado rendimento é o resultado dos finos elementos de corte e do corte eficiente sem ângulos mortos.

A manutenção de uma temperatura uniforme consegue-se através do controlo da ΔT e da utilização de um inovador design em cascata que aquece através do revestimento da cuba, o que resulta num processo de cozedura preciso e reproduzível.

A parte inferior da Cuba em forma de U e o design dos utensílios de corte e agitação tornam mais fácil esvaziar a Cuba através da utilização de foles de elevação. Não são necessárias bombas para manter a identidade da coalhada.

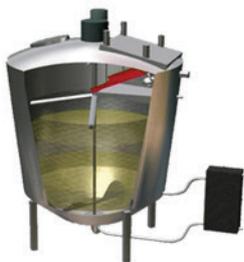
Os utensílios de corte e agitação estão em movimento durante a CIP para assegurar limpeza e higiene eficientes.



Dimensões da CCV de 18.000 litros:

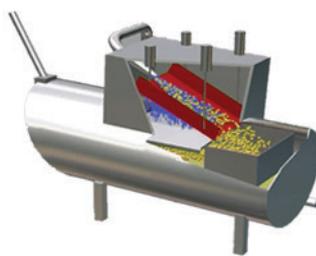
Comprimento:	13.350 mm
Largura:	2535 mm
Altura:	3570 mm
Circulação de água:	60.000 l/h
CIP 2,5 bar:	36.000 l/h
Ar comprimido:	300 l/min

Também disponível para uma linha de queijo fresco totalmente automatizada:



Refrigerar/lavar o Depósito (MKT-CWT)

- Refrigerar e lavar a cuba com escorredor de soro totalmente integrado
- Tela metálica em cunha com vibradores mecânicos
- As partículas da coalhada irão ter um tratamento uniforme no tanque de agitação



Escorredor de água (MKT-WD)

- Tela de drenagem metálica em cunha
- Correia da coalhada em lamelas de plástico
- Cilindro opcional para apertar a coalhada
- Para um escoamento eficiente do líquido, o Escorredor tem muitas pequenas aberturas, o que resulta em perdas mínimas e filtragem sem entupimentos no tratamento do soro e da água.



Equipamento de aditivos cremosos para queijo fresco

- Construção refrigerada que também pode ser isolada
- Esvaziamento automático
- Função de mistura do aditivo cremoso eficiente, mas delicada através de misturador robusto tipo rotor com uma inclusão de ar mínima



HIGH METAL PRODUCTION OY

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

www.mkt-dairy.com

