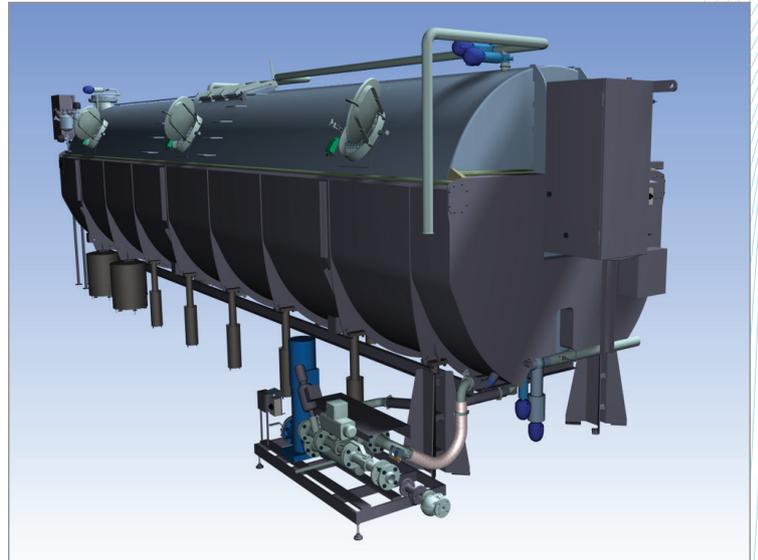




Tonel de queijo cottage - MKT-CCV

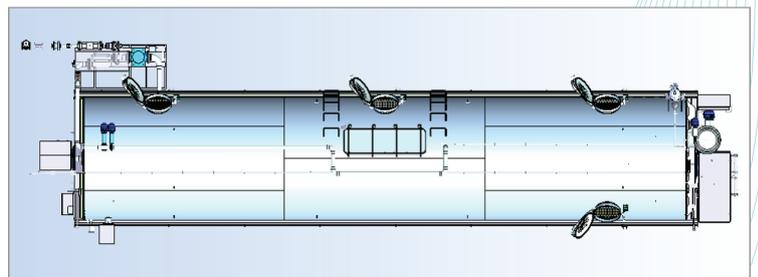
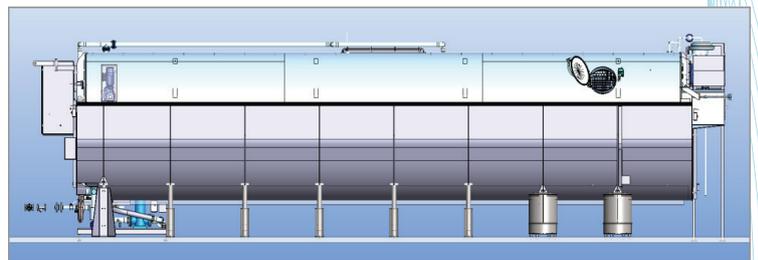
Uma nova geração de tonéis de queijo cottage, na qual o conhecimento dos produtores originais é combinado com o inovador desenvolvimento dos produtos da **High Metal Production Oy**.

Temos mais de 50 anos de experiência na criação, produção e fornecimento de equipamentos de fabricação de queijo. Essa competência garante um fornecimento confiável e um cliente final muito satisfeito.



CARACTERÍSTICAS

- Mecanicamente resistente devido ao design flutuante do tonel
- O método de corte único possibilita um rendimento otimizado e a identidade da coalhada
- Equipado com apenas um conjunto de faca de corte atravessado
- A faca de corte longo não entra em contato com o produto após o corte
- Tanto a faca de corte cruzado quanto a de corte longo são alimentadas individualmente
- Ligação higiênica do cabo de corte
- Limpeza CIP
- Operação totalmente automatizada



Por que o tonel MKT?

Os detalhes do design MKT CCV criam benefícios operacionais:

As mesmas pessoas experientes que, em 1986, introduziram no mercado o primeiro tonel automático para queijo cottage continuam inovando.

Por ter um baixo nível de preenchimento e grandes ferramentas de agitação, o MKT CCV opera com baixa pressão e temperatura uniforme, resultando em uma ótima coalhada.

A operação é totalmente automatizada e programável. A cultura de arranque é adicionada automaticamente e distribuída de maneira uniforme utilizando um sistema de distribuição exclusivo. O tonel é preenchido na parte inferior, o que impede a mistura do ar com o leite e, assim, minimiza a formação de espuma.

A operação de corte gera uma coalhada uniforme e tanto os finos elementos de corte quanto a velocidade de corte otimizada possibilitam uma perda mínima. O corte é executado em uma passagem para o tonel inteiro em ambas as direções. Depois disso, a ferramenta de corte é retirada da coalhada.

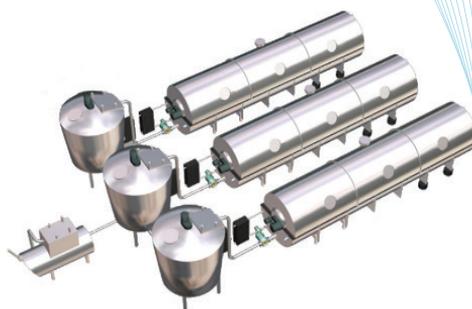
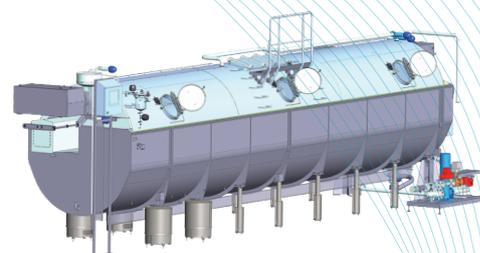
Devido ao delicado levantamento da coalhada, à agitação a uma velocidade controlada e à utilização de grandes lâminas de agitação, os danos na coalhada são mínimos.

O design flutuante do tonel possibilita que o revestimento e a estrutura se movam com a pressão, o que mantém o tonel na sua forma original e permite que o círculo de corte acompanhe essa forma. Essa é uma característica essencial para minimizar o desperdício e a permanência de pedaços na fase de corte. O elevado rendimento é o resultado dos finos elementos de corte e do corte eficiente sem pontos cegos.

A manutenção de uma temperatura uniforme é obtida por meio do controle da ΔT e da utilização de um inovador aquecimento com design em cascata através do revestimento do tonel, resultando em um processo de cozimento preciso e repetível.

A parte inferior do tonel em forma de U e o design das ferramentas de corte e agitação facilitam o esvaziamento do tonel por meio da utilização de foles de elevação. Bombas não são necessárias para manter a identidade da coalhada.

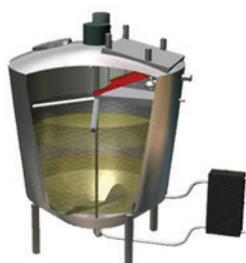
As ferramentas de corte e agitação ficam em movimento durante a CIP para garantir eficiência na limpeza e higiene.



Dimensões da CCV de 18.000 litros:

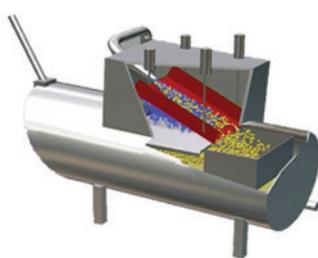
Comprimento:	13.350 mm
Largura:	2.535 mm
Altura:	3.570 mm
Circulação de água:	60.000 l/h
CIP 2,5 bar:	36.000 l/h
Ar comprimido:	300 l/min

Também disponível para uma linha de queijo cottage totalmente automatizada:



Refrigeração/lavagem do tanque (MKT-CWT)

- Refrigerar e lavar o tonel com escorredor de soro totalmente integrado
- Tela metálica em cunha com vibradores mecânicos
- As partículas da coalhada terão tratamento uniforme no tanque de agitação



Escorredor de água (MKT-WD)

- Tela de drenagem metálica em cunha
- Correia da coalhada com lamelas de plástico
- Cilindro opcional para compressão da coalhada
- Para um eficiente escoamento do líquido, o escorredor tem várias pequenas aberturas, resultando em perdas mínimas e em uma filtragem sem entupimentos no tratamento do soro e da água.



Desnatadeira de queijo cottage

- Construção refrigerada que também pode ser isolada
- Esvaziamento automático
- Eficiente e delicada função de mistura do creme por meio do robusto misturador 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

