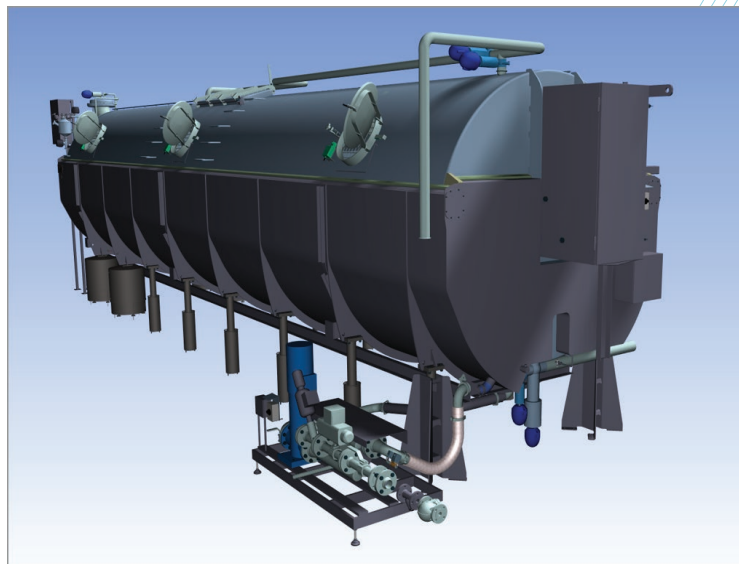




Сыроизготовитель МКТ-ССV

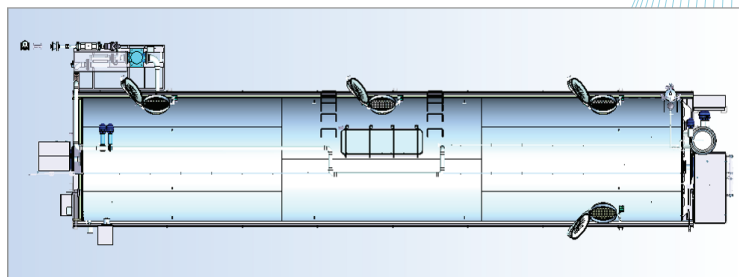
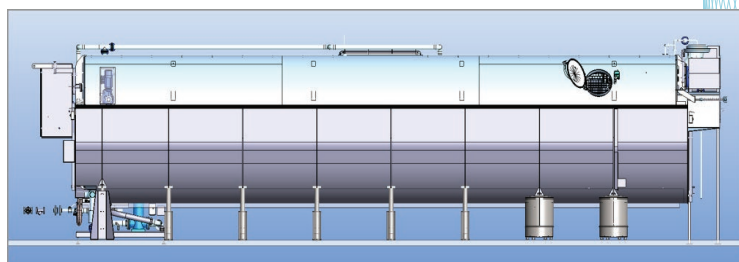
Новое поколение оборудования по производству зерненого творога, успешно сочетающее в себе оригинальный дизайн с инновационной разработкой от High Metal Production Oy.

Наш более чем 50-летний опыт в проектировании и производстве сыроизготавливающего оборудования обеспечивает надежные поставки и, как следствие, удовлетворенного конечного потребителя.



Технические характеристики сыроизготовителя:

- Механическая прочность благодаря подвижной конструкции сыроизготовителя;
- Одноходовой метод резки обеспечивает оптимальный выход продукта и размер кубиков сгустка;
- Снабжен только одним поперечным режущим инструментом;
- Продольный режущий инструмент не попадает в продукт после резки;
- Как поперечный, так и продольный режущие инструменты приводятся в действие независимо друг от друга;
- Гигиеничное крепление режущих проволочных ножей;
- СИП-мойка;
- Полная автоматизация действий



Почему МКТ VAT?

Конструктивные особенности МКТ ССV определяют следующие технологические преимущества:

Очень опытные специалисты, которые в 1986 году представили на потребительский рынок первые автоматические сыроизготовители, до сих пор вовлечены в процесс производства.

При низкой высоте наполняемости и больших перемешивающих устройствах МКТ ССV работает в условиях низкого давления при равномерных температурах, результатом чего является образование качественного сгустка.

Процесс полностью автоматизирован и запрограммирован (Siemens S7 PLC с графическим пользовательским интерфейсом). Автоматизированная система подачи закваски, которая распределяется равномерно за счет собственных каналов. Емкость сыроизготовителя заполняется через дно, что предотвращает взаимодействие воздуха с молоком и минимизирует нежелательное вспенивание.

В процессе разрезания сгустка на творожное зерно тонкий режущий элемент и оптимизированная скорость разрезки определяют минимальные потери. Разрезка производится за один подход, после чего режущий инструмент выводится из творожного сгустка.

Бережный подъем творога, регулируемый темп вымешивания и мощные размешивающие лопасти гарантируют минимальные повреждения творожной массы в процессе производства.

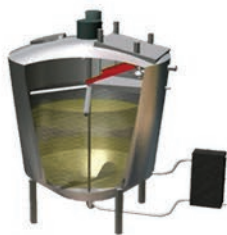
Подвижная конструкция МКТ позволяет двигаться рубашке и корпус по траектории вращения режущих лопастей. Это является ключевой особенностью для минимизации отходов во время разрезания. Тонкие режущие элементы и эффективная режущая модель, не имеющая слепых углов, обеспечивают высокую продуктивность.

Незначительный перепад температур вследствие ΔT и использование инновационного водяного нагрева через рубашку сыроизготовителя гарантирует точный, воспроизводимый процесс отделения сыворотки от творожного сгустка.

U-образная форма дна оборудования, а также конструкция режущих и вымешивающих элементов облегчают вывод продукта из оборудования с помощью специальных подъемных форм.

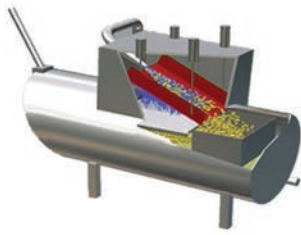
Режущие и перемешивающие элементы вращаются в процессе СИП-мойки с целью обеспечить эффективное очищение.

Также доступны следующие модули в рамках автоматического процесса изготовления творога:



Охлаждающая/моечная установка (МКТ-СWТ)

- Охлаждающая и моечная установка с полностью интегрированным процессом отделения сыворотки;
- сито для сыворотки, с механическими вибраторами;
- Единый режим перемешивания творожного зерна в баке



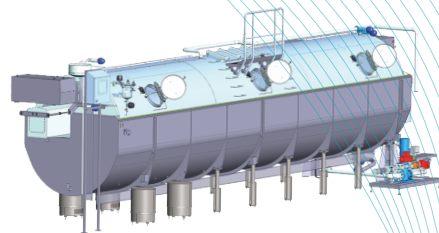
Аппарат для отдепления сыворотки (МКТ-WD)

- устройство для обезвоживания творожного сгустка;
- пластиковый ламелевый транспортер;
- барабан для прессования творожного сгустка(опционально)



Кример / Миксер

- холодильная установка, которая также может быть изолирована;
- автоматическая выгрузка;
- функция бережного и эффективного перемешивания сливок за счет сверхмощного миксера ротационного типа с минимальным попаданием воздуха



Параметры 18000 л. ССV

Длина мм	13 350
Ширина мм	2 535
Высота мм	3 570
Циркуляция воды	60 000
СИП л/ч 2,5 бар	36 000
Сжатый воздух (л/мин)	300



HIGH METAL PRODUCTION OY

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

www.mkt-dairy.com

