



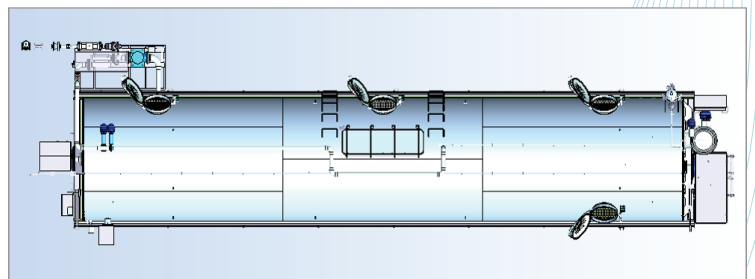
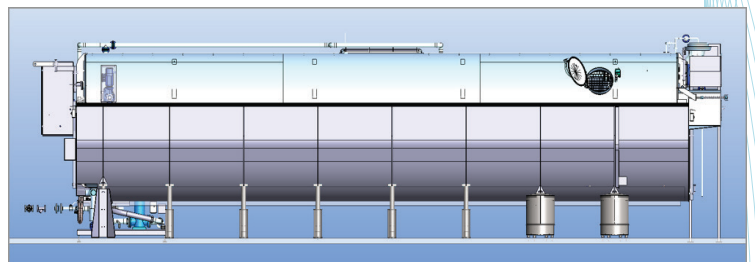
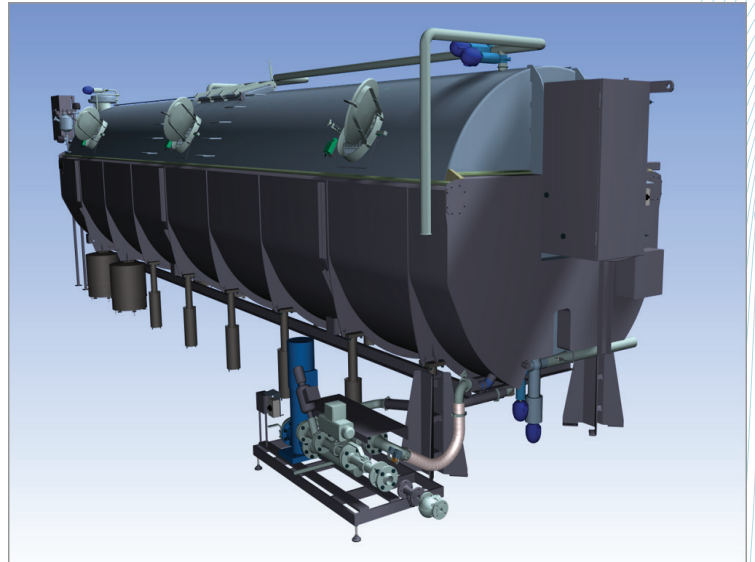
# Färskostkar MKT-CCV

En ny generation av färskostkar, där kunskapen hos de ursprungliga formgivarna kombineras med den innovativa produktutvecklingen som kännetecknar High Metal Production Oy.

Vi har över 50 års erfarenhet av utveckling, tillverkning och försäljning av osttillverkningsutrustning. Denna kompetens säkerställer en pålitlig leverans och en mycket nöjd slutanvändare.

## EGENSKAPER

- Mekaniskt hållbar tack vare flytande kardesign
- Metoden med enkelt snitt möjliggör optimal avkastning och ostmasseidentitet
- Utrustad med endast en tvärskärande knivenhet
- Långskärande kniv är inte i produkten efter skärningen
- Både de tvärskärande och de långskärande knivarna har individuell drivenhet
- Sanitär montering av skärvejern
- CIP-rengjord
- Helautomatisk drift



## Varför MKT-karet?

*Designegenskaperna för MKT CCV tillhandahåller driftsmässiga fördelar:*

Samma erfarna team som introducerade det första automatiska färskostkaret på marknaden 1986, fortsätter sitt utvecklingsarbete.

Med låg påfyllningsnivå och stora omrörningsverktyg, arbetar MKT CCV med lågt tryck och jämn temperatur, vilket resulterar i optimalt koagulat.

Driften är helautomatisk och programmerbar. Startkulturen tillsätts automatiskt och fördelas jämnt med hjälp av ett unikt distributionssystem. Karet fylls från botten vilket förhindrar att luft blandas med mjölken, vilket minimerar risken för skumbildning.

Precisionsskärning skapar en jämn ostmassa och minimalt spill uppnås via tunna skärverktyg och optimerad skärhastighet. Skärningen utförs i en förbirorelse för hela karet i båda riktningarna, varefter skärverktyget lyfts upp från ostmassan.

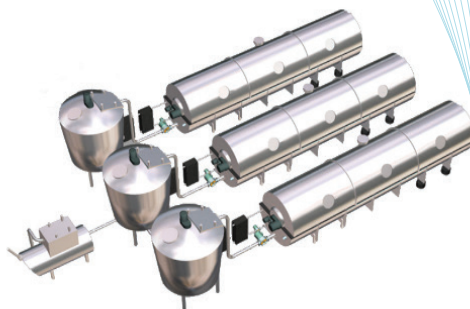
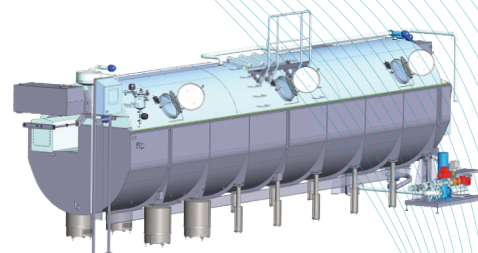
Genom varsam lyftning av ostmassan, omrörning med kontrollerad hastighet och genom användning av stora omrörarblad, skadas ostmassan minimalt.

Karets flytande design gör det möjligt för kåpan och ramverket att röra sig med belastningen, vilket bibehåller karets ursprungliga form och gör det möjligt för skärcirkeln att följa karets form. Detta är en nyckelfunktion för att minimera spill och klumpar under skärfasen. Den höga avkastningen är ett resultat av tunna skärelement och effektiv skärning utan 'blinda' hörn.

Bibehållande av en jämn temperatur åstadkoms genom att kontrollera  $\Delta T$  och utnyttjande av en innovativ uppvärmning med fallande vatten genom karkåpan, vilket leder till en exakt och repeterbar tillagningsprocedur.

Den U-formade botten av karet och designen av skär- och omrörningsverktygen gör det enkelt att tömma karet genom användning av lyftbälgar. Inga pumpar krävs för att bibehålla ostmassans identitet.

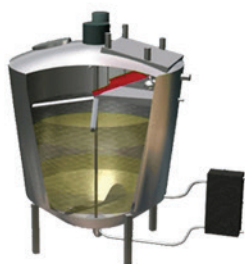
Skär- och omrörningsverktyg drivs via CIP för att säkerställa effektiv rengöring och hygien.



### Mått för CCV på 18 000 liter:

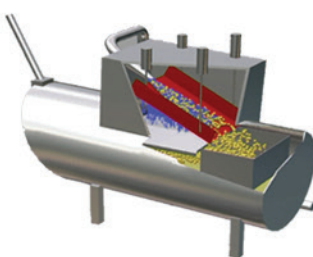
Längd:	13 350 mm
Bredd:	2 535 mm
Höjd:	3 570 mm
Vattencirkulation:	60 000 l/h
CIP 2,5 bar:	36 000 l/h
Tryckluft:	300 l/min

### Även tillgänglig för en helautomatisk färskostlinje:



#### Kyl-/tvättank (MKT-CWT)

- Kyl- och tvättkar med fullständigt integrerad vassledränning
- Kilträdnät med mekaniska vibratorer
- Ostmassans partiklar kommer att flyta med enhetlig behandling i omrörningstanken



#### Vattendräneringsenhet (MKT-WD)

- Kilträdnät för dränning
- Lamellrem i plast för ostmassan
- Trumma för sammanpressning av ostmassan (tillval)
- För effektiv vätskedränning har dräneringsenheten många små öppningar vilket resulterar i minimalt spill och filtrering utan igensättning vid vasse- och vattenbehandling.



#### Färskostseparator

- Kyld konstruktion som även kan isoleras
- Automatisk tömning
- Effektiv men varsam gräddblandningsfunktion med rotorblad av typen tung drift med minimal tillsättning av luft



**HIGH METAL PRODUCTION OY**

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

[www.mkt-dairy.com](http://www.mkt-dairy.com)

