

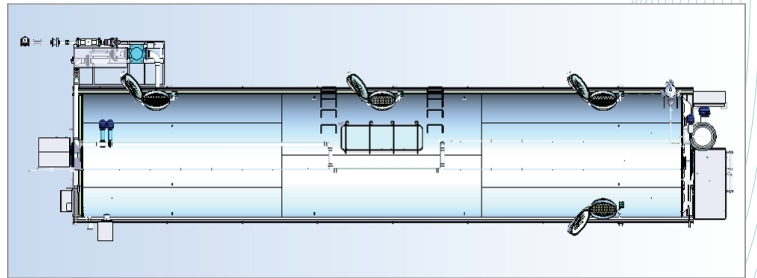
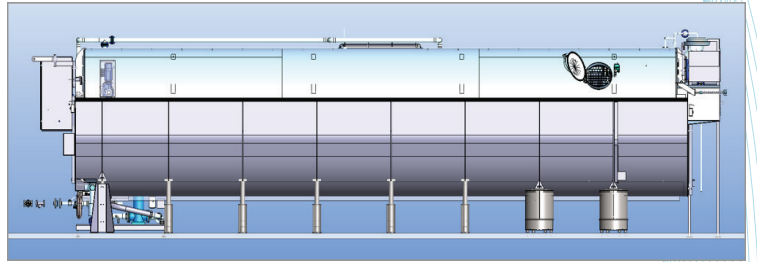
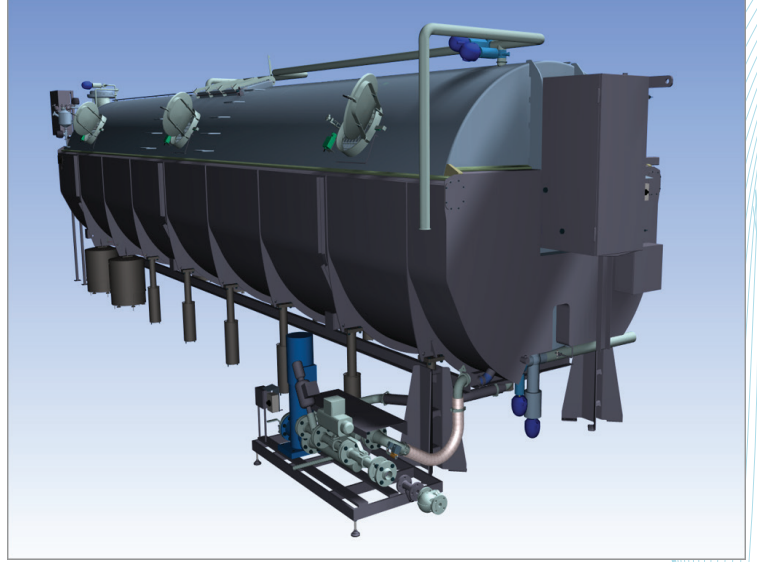


Yeni nesil Süzme Peynir Tekneleri (Cottage Cheese Vat), orijinal tasarımcıların bilgi birikimleri ve **High Metal Production Oy** şirketinin yenilikçi ürün geliştirme becerisiyle bir araya getirilmiştir.

Peynir üretim ekipmanlarının tasarımında, üretiminde ve tesliminde 50 yılı aşan tecrübe birikimimiz bulunmaktadır. Bu yetkinlikler teslimatların güvenilir şekilde yapılmasını ve son derece memnun son kullanıcıların oluşmasını sağlamaktadır.

ÖZELLİKLERİ

- Yüzer tekne tasarımı ile mekanik sağlamlık
- Tekli kesim yöntemi optimal verim ve teleme özelliği sağlar
- Sadece bir enine kesim bıçak tertibatı ile donatılmıştır
- Uzun kesim bıçağı kesim işlemi sonrasında ürün içinde kalmaz
- Enine ve boyuna kesim bıçakları ayrı ayrı çalıştırılmaktadır
- Kesim teli temizlik eklentisine sahiptir
- CIP temizliği
- Tam otomatik işletim



Neden MKT Tekneleri?

MKT CCV tasarım detayları işletim yararları sağlar:

İlk otomatik Süzme Peynir (Cottage Cheese) Teknelerini pazara 1986 yılında tanıtan deneyimli kişiler hala yenilikler üzerinde çalışmaktadır.

Düşük doldurma seviyesi ve büyük karıştırma aletleri ile MKT CCV düşük basınçta ve hatta optimal teleme oluşumunu sağlayan sıcaklıklarda çalışır.

İşletim tam otomatiktir ve programlanabilir. Özgün dağıtma sistemi ile başlangıç mayası otomatik olarak eklenir ve eşit şekilde karıştırılır. Sütün içine havanın karışmasını ve köpük oluşumunu en alt seviyeye indirmek için tekne alt kısmından doldurulmaktadır.

Temiz kesim işlemi dengeli teleme oluşumu sağlarken ince kesim elemanları ile en az kayıp verilmekte ve kesim hızı optimize edilmektedir. Kesim işlemi tüm tekne boyunca her iki yöne tek bir geçişte yapılmakta ve daha sonra kesim aleti teleme içinden çıkarılmaktadır.

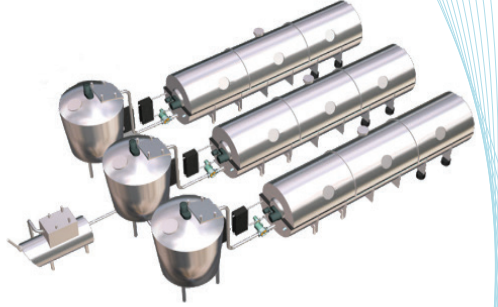
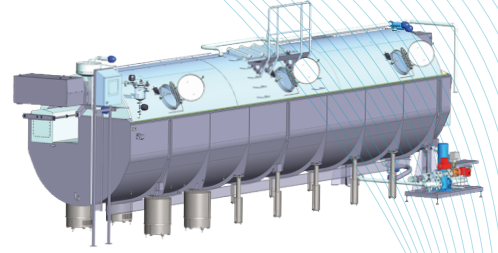
Telemenin yumuşak bir şekilde kaldırılması, karıştırma hızının kontrol edilmesi ve geniş karıştırma bıçaklarının kullanımı ile telemeye en az zarar verilmektedir.

Teknenin sahip olduğu yüzer tasarım sayesinde ısı ceket ve çerçeve baskı ile hareket eder ve bu da teknenin orijinal şeklinde durmasını sağlarken kesim dairesi teknenin şeklini takip eder. Bu, atık ve topaklaşma miktarının minimum seviyeye indirilmesinde kilit özellik niteliğindedir. İnce kesim elemanları ve kör köşe olmaksızın yapılan etkin kesim ile yüksek verim elde edilir.

ΔT kontrolü ile dengeli ısı ile edilmekte ve yenilikçi su düşümü tasarımı ile tekne ceket ısıtılmakta ve böylelikle kesin ve tekrarlanabilir ısıtma süreci elde edilmektedir.

Tekne dibinin U şeklinde olması ve kesme ile karıştırma aletlerinin tasarımı sayesinde teknenin kaldırma körükleri ile boşaltılması kolaylaşmaktadır. Teleme özelliğini sağlamak için herhangi bir pompaya gerek duyulmamaktadır.

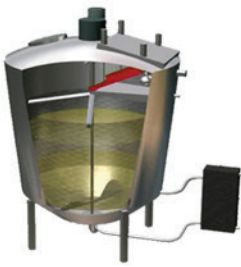
Kesme ve karıştırma aletleri CIP esnasında hareket ettirilerek temizlik ve hijyen işlemlerinin etkin bir şekilde yapılması sağlanır.



18.000 litrelik CCV Boyutları

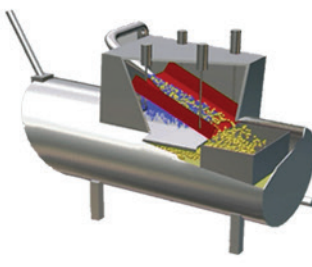
Uzunluk:	13350 mm
Genişlik:	2535 mm
Yükseklik:	3570 mm
Su sirkülasyonu:	60.000 l/saat
CIP 2,5 bar:	36.000 l/saat
Basıncılı hava:	300 l/dak.

Tam otomatik süzme peynir (cottage cheese) hattı için şunlar da mevcuttur:



Soğutma/Yıkama Tankı (MKT-CWT)

- Tam bütünleşik peynir altı suyu süzgeçli teknenin soğutulması ve yıkanması
- Mekanik titreştiricilere sahip kamateli filtresi
- Teleme çalkalama tankında düzgün şekilde yüzecektir



Su Süzgeci (MKT-WD)

- Tel kafes deşarj filtresi
- Plastik lamel teleme bandı
- Telemeyi sıkamak için isteğe bağlı tambur
- Etkin sıvı drenajı için, süzgeç üzerinde pek çok küçük açıklık bulunmaktadır ve bu da peynir altı suyu ve su arıtmada minimum kaybın oluşmasını sağlamaktadır.



Süzme Peynir (cottage cheese) kremalayıcı

- Soğutulmuş yapı aynı zamanda yalıtılabilir
- Otomatik boşaltma
- Rotor tipi ağır işler için tasarlanan karıştırıcı ile minimum seviyede hava karışma dahil olurken etkin ve yumuşak krem karıştırma işlevi yerine getirilir



HIGH METAL PRODUCTION OY

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

www.mkt-dairy.com

