DER HÖCHSTE STANDARD IN DER FRISCHKÄSEREI

MKT ist bestrebt, jedem Kunden eine industrielle Käsereianlage anzubieten, die ihm den besten Nutzen bringt und bei optimaler Investitionsquote höchste Leistung erzielt. Alle unsere Käsereianlagen erfüllen den hohen Standard moderner Käseproduktionsstraßen. Außerdem liefern wir Einzelmaschinen für neue oder bestehende Anlagen.

DIE VORTEILE DER MKT-FRISCHKÄSE-PRODUKTIONSSTRASSE

Wir von MKT haben mehr als 50 Jahre Erfahrung in der Entwicklung, Herstellung und Lieferung industrieller Käsereianlagen erworben.

Dank des niedrigen Füllstands und der großen Rührwerke arbeitet der Frischkäsekessel von MKT bei niedrigem Druck und gleichmäßiger Temperatur. So entsteht eine optimale Dickete.

Sein Betrieb ist vollautomatisch und programmierbar. Die Stammkultur wird automatisch zugegeben und mit einem speziellen Verteilungssystem gleichmäßig verteilt. Der Kessel wird von unten befüllt, damit sich keine Luft mit der Milch mischen kann und die Schaumbildung minimiert wird.

Der saubere Schnitt erzeugt einen gleichmäßigen Käsebruch. Dünne Schneidelemente und eine optimierte Schnittgeschwindigkeit halten die Verluste in engsten Grenzen: Der Schnitt wird in einem Durchgang in beide Richtungen durch den gesamten Kessel gezogen, danach wird das Schneidewerkzeug aus dem Käsebruch herausgehoben.

Durch sanftes Anheben und Rühren unter kontrollierter Drehzahl mit großen Rührflügeln wird der Käsebruch nur minimal beschädigt.

Dank der freihängenden Konstruktion des Kessels sind Mantel und Rahmen beweglich. Deshalb behält er seine Ausgangsform bei und der Schneidekreis kann sich seiner Form anpassen. So werden Verschnitt und Verklumpungen beim Schneiden minimiert. Dünne Schneidelemente und effizientes Schneiden ohne blinde Ecken führen zu hoher Ausbeute.

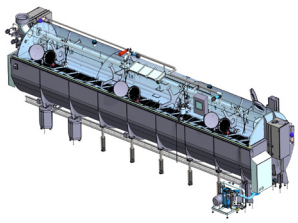
Die gleichmäßige Temperatur wird durch ΔT-Regelung und innovative Wasserfallkonstruktion mit Beheizung durch den Kesselmantel erzielt. Sie führt zu einem präzisen und wiederholbaren Kochprozess.

Der U-förmige Kesselboden und die Gestaltung der Schneid- und Rührelemente erleichtern das Entleeren durch Anheben des Faltenbalgs. Zum Erhalt der Struktur des Käsebruchs sind keine Pumpen erforderlich.

Die Schneid- und Rührelemente werden während des CIP-Prozesses zur effizienten Reinigung und Hygiene bewegt.

DIE FRISCHKÄSEPRODUKTIONSSTRASSE UMFASST:

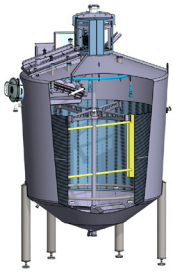
Kessel für Frischkäse (Hüttenkäse)



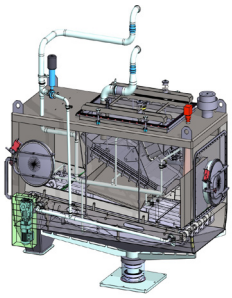
- Nach Studien unseren Kunden haben die Kessel von MKT den besten Gesamtertrag.
- Die freihängende Kesselkonstruktion sorgt für mechanische Stabilität.
- Die Einzelschnittmethode erzielt optimale Erträge und Formen der Käsebruchwürfel.
- Ausgerüstet mit nur einem Querschneidewerkzeug. Das Längsschneidewerkzeug bleibt nach dem Schneiden nicht im Produkt zurück.
- Die Schneidewerkzeuge können sowohl mit Messern als auch mit Draht ausgestattet werden.
- Vollautomatischer Betrieb.

Wasch-/Kühlturm mit Molkenabscheidung

- Der Molkenabscheider ist im Waschturm integriert.
- Geringer Frischwasserverbrauch, ca. 10 m³/3000 kg Käse.
- Sehr gutes Wasch- und Kühlergebnis, die Waschzeit beträgt ca. 45-60 Minuten.
- Einfache und zuverlässige Konstruktion und Bedienung.
- Nahezu wartungsfrei konzipiert. Keine teuren Ersatzteile.



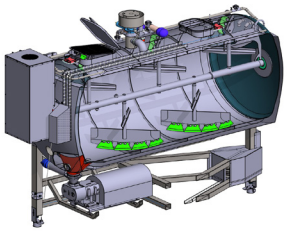
Wasserabscheider



- Besonders käseschonend, da kein Druck zur Entfernung des Wassers aus den Körnern aufgebracht wird.
- Die Wasserabscheidung beruht auf einem Vibrationsspaltsieb und einem Lamellenband.
- Äußerst zuverlässige Konstruktion.
- Nahezu wartungsfrei konzipiert. Keine teuren Ersatzteile.

Milchaufbereiter

- Es gibt nur einen einzigen Milchaufbereiter auf dem Markt, der ohne Handarbeit vollständig entleert werden kann.
- Die Rührwerke enthalten Kunststoffabstreifer, die den Innenmantel berühren. Dadurch wird ein vollständiger Produktausstoß aus dem Milchaufbereiter erzielt.
- Eine zusätzliche Wasserabscheidung ist im Milchaufbereiter möglich.
- Er kann auch mit einer Kippfunktion geliefert werden (Winkel von 0°–3°).
- Robuste Rührwerkkonstruktion mit stabiler Welle.
- Wassermantel zur Produktkühlung. Das Produkt kann bis zu 12 Stunden im Rührwerk gelagert werden.



LINJATIE 3, 01260 VANTAA, FINLAND
TEL: +358 44 360 0030

WWW.MKT-DAIRY.FI