



## Çeçil Liflendirme Makinesi

### *Fibrous Cheese Forming Machine*

#### Çalışma Prensipleri

Salamura ve dinlendirmeden sonra alınan peynirin tel tel ayrılıp çeçil peyniri formunu alabilmesi için kullanılır. Dolum şekli manuel olup, ürünün altlı üstü konveyör ile sıkıştırılarak 8 mm ile 20 mm kalınlığındaki hamuru tel tel ayrıştırarak, çeçil formunu almasını sağlar.

#### Working Principle

The rested cheese is taken from brining to get the best fibres form. The feeding is provided manually, the cheese dough which can be between 8mm-20mm thickness is compressed from top and bottom by conveyor. The cheese is forming by harrow



Hijyenik Üretim

Hızlı ve Seri  
Ürün İşleyebilme  
Özelliği

Düşük Maliyette  
Üretim Olacağı

Hygiene For  
Production

Fast & Serial  
Product  
Processing

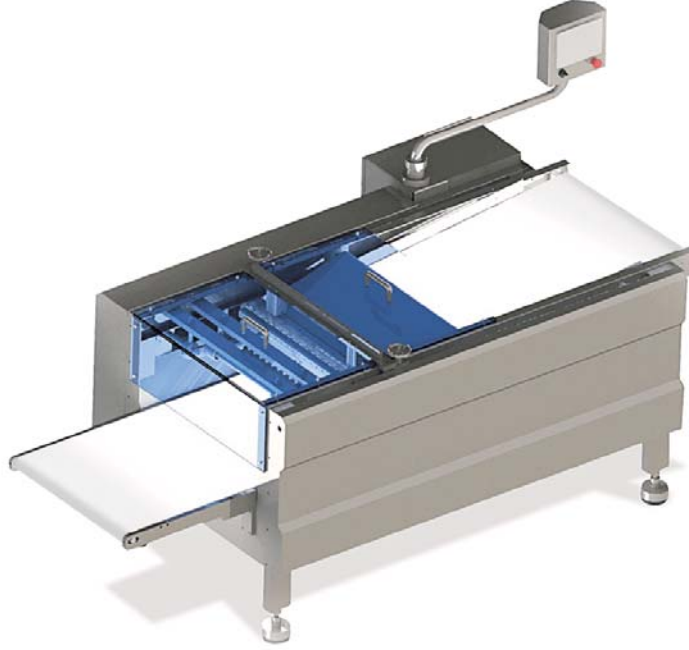
Low Cost  
Production

Kalitenin Başladığı Yer  
Where Quality Begins

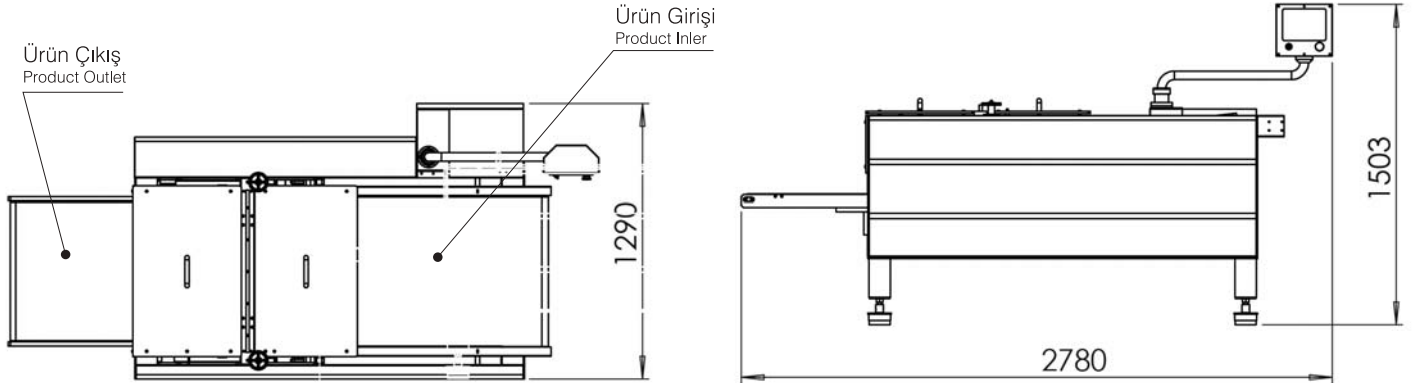
# Kalite ve Hijyen İçin Değişim Zamanı

## The Time Of Change For Quality

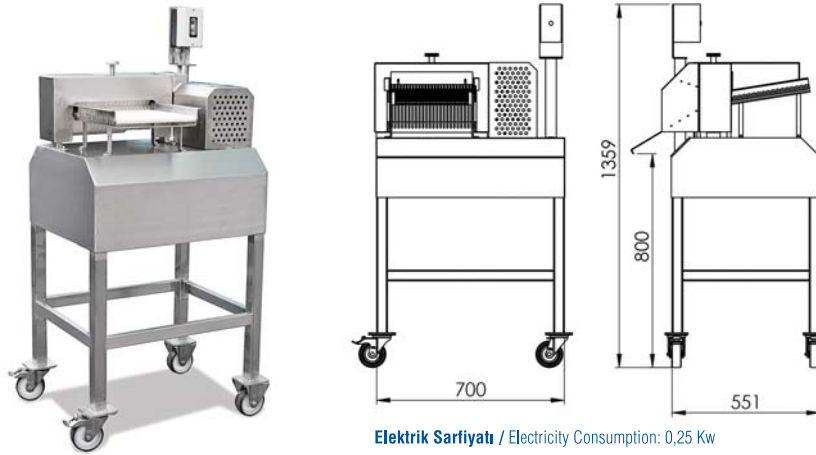
Kalitenin Başladığı Yer  
Where Quality Begins



Kapasite Capacity	Elektrik Sarfiyatı Electricity Consumption	Hava Sarfiyatı Air Consumption
150 KG/H	2,05 KW	20 LT/DK. (6-8 BAR)



### Diğer Alternatifler / Other Options



Elektrik Sarfiyatı / Electricity Consumption: 0,25 Kw



Sakarya 1.Organize San. Böl. 1.Yol No:11  
54580 Arifiye / SAKARYA / TÜRKİYE

+90 264 276 8466 (pbx)  
+90 264 276 8720 - 21

kromel@kromel.com.tr  
www.kromel.com.tr