



## Mayalama/Proses Tankı Cheese Vat/Process Tank

Mayanın süte homojen bir şekilde karıştırılmasını, pıhtının oluşmasını, pıhtının özel olarak yapılmış bıçak sistemi ile düzgün bir şekilde kesilmesini, özel olarak dizayn edilmiş Dimple Plate ya da cidar arasında buhar dolaşımı ile ısıtılmasını ve pıhtının olgunlaştırılarak teleme haline gelmesini sağlar.

Sekiz tip model, yatay ve dikey özel kesme bıçaklı, telemenin zarar görmeden kesilmesi verim kaybının önlenmesi sağlanmaktadır. Gezme platformu ve merdiven komple paslanmaz kutu profil ve perfore saçtan imal edilmiştir. Paslanmaz çelik kontrol paneli, isteğe bağlı PLC otomasyon kontrolü, ergonomik kullanım kolaylığı, IP 65 elektrik koruma sınıfına uygunluk, her üretimden sonra hijyeni sağlayabilecek güçlü CIP başlıkları ile yıkama otomasyonu, tank alt çıkışı konik sistemli olup telemeye zarar vermeden boşaltma kolaylığı avantajı sağlar.

Proses tankı içerisinde bulunan özel perforeden imal edilmiş daldırma özelliği olan süzme sistemi ile peynir altı suyu'nun belirli oranda çektilmesi ve işlem süresinin kısaltılması sağlanmıştır.

*It ensures heating of milk, mixing brew into milk homogenously, formation of coagulum, cutting of coagulum properly via specially manufactured blade system, heating it via steam circulation within specially designed dimple plate or jacket, growing coagulum and making it curd.*

*Eight types of model with vertical and horizontal special cutting blade allow cutting curd without being harmed and protection from efficiency loss. Walking platform and ladder have been manufactured completely from stainless box profile and perforated plates. With its stainless steel control panel - optional PLC automation control, ergonomic ease of use, compliance with IP 65 electric protection class, washing automation with powerful CIP heads that can ensure hygiene after every production, conical bottom output, it ensures discharging advantage without harming curd.*

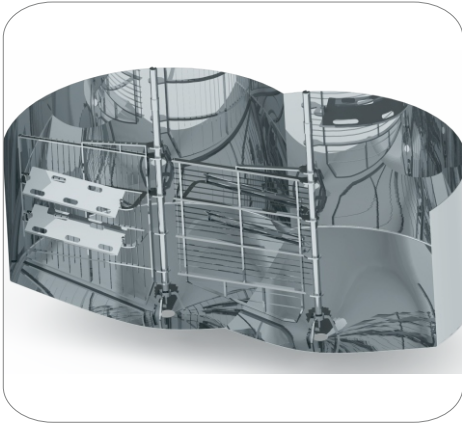
*It is provided to exsiccating the whey and shortened the process by the help of filtration system with dipping specialty, into the process tank that is produced from special perforated sheet.*



Kalitenin Başladığı Yer  
Where Quality Begins

# Mayalama/Proses Tankı

## Cheese Vat/Process Tank



Teknik Çizim / Technical Drawing

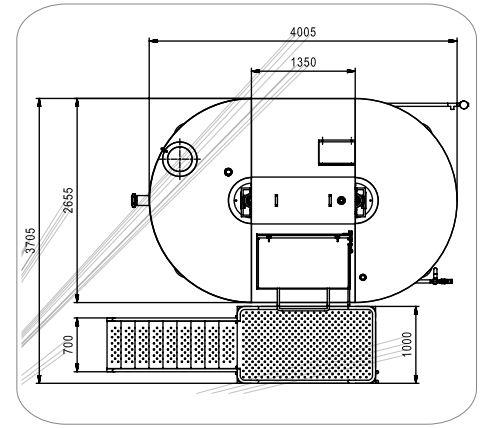
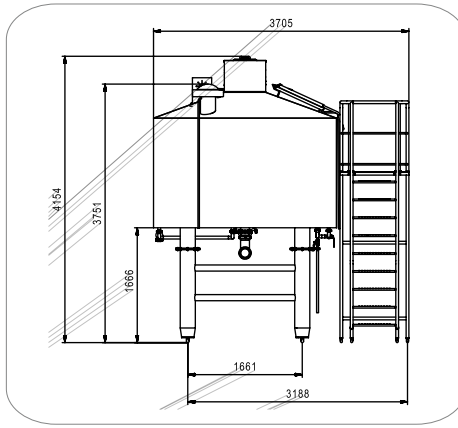
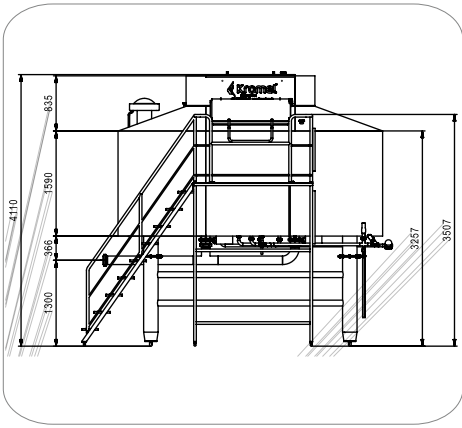


Tank içi Daldırma/PAS Sistemi

-İsteğe bağlı PAS çıkış sistemleri yandan yapılabilmektedir.

Kapasite Capacity	Malzeme Material	Isıtma & Soğutma Heating & Cooling	Buhar Sarfiyatı Steam Consumption	Elektrik Sarfiyatı Electric Consumption	A	B	C	D	E	F
4.000 LT	AISI - 304	Gövde:Serpantin Taban:Dimple Plate	465 kg/h.	8.5 KW	1.850 mm.	2.850 mm.	2.950 mm.	3.750 mm.	3.550 mm.	1.300 mm.
5.000 LT	AISI - 304	Gövde:Serpantin Taban:Dimple Plate	495 kg/h.	8.5 KW	2.200 mm.	3.360 mm.	3.300 mm.	4.200 mm.	3.650 mm.	1.300 mm.
6.000 LT	AISI - 304	Gövde:Serpantin Taban:Dimple Plate	550 kg/h.	8.5 KW	2.200 mm.	3.360 mm.	3.300 mm.	4.200 mm.	3.850 mm.	1.300 mm.
8.000 LT	AISI - 304	Gövde:Serpantin Taban:Dimple Plate	690 kg/h.	8.5 KW	2.200 mm.	3.360 mm.	3.300 mm.	4.400 mm.	4.200 mm.	1.300 mm.
10.000 LT	AISI - 304	Gövde:Serpantin Taban:Dimple Plate	775 kg/h.	9.5 KW	2.700 mm.	4.000 mm.	3.800 mm.	4.600 mm.	4.200 mm.	1.300 mm.
16.000 LT	AISI - 304	Gövde:Serpantin Taban:Dimple Plate	1.075 kg/h.	11 KW	2.900 mm.	4.600 mm.	4.000 mm.	5.200 mm.	4.600 mm.	1.300 mm.
20.000 LT	AISI - 304	Gövde:Serpantin Taban:Dimple Plate	1.250 kg/h.	16.5 KW	3.300 mm.	5.000 mm.	4.400 mm.	5.600 mm.	4.600 mm.	1.300 mm.

Body: Serpantin / Base: Dimple Plate



## Kusursuz Akış

Perfect Flow

## İdeal Kesme

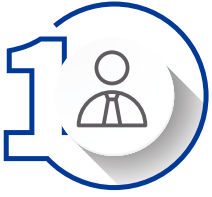
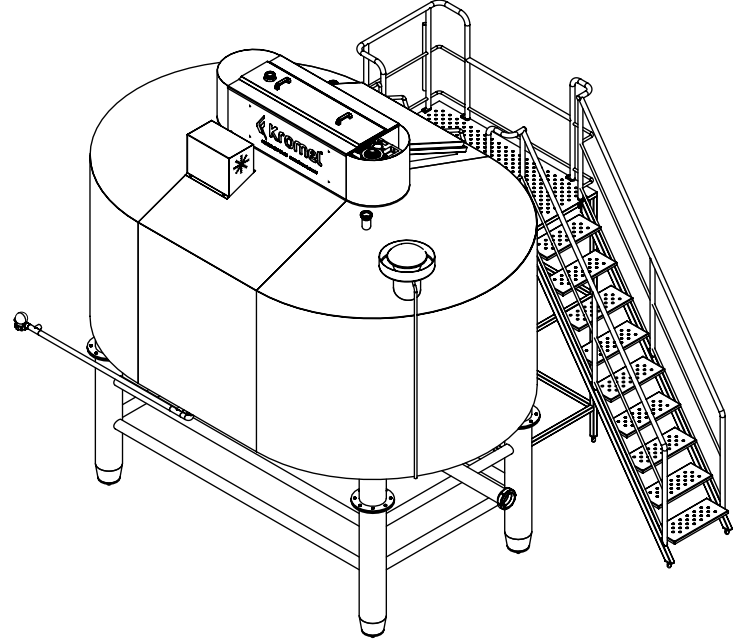
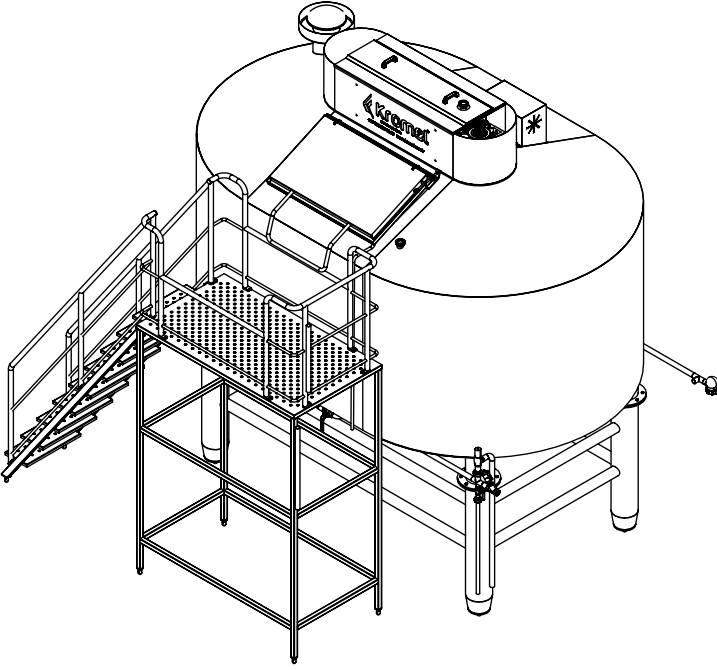
Ideal Cutting

## Hassas Karıştırma

Sensitive Mixing







- Kullanıcı dostu
- Full otomasyon
- Kontrolü kolay
- 1. kalite ürün garantisi
- Değişken reçete hazırlama



- Ar\_Ge/Ür\_Ge desteği
- Hijyenik Tasarım
- En iyi mühendislik
- Kusursuz kesme sistemi
- Hassas karıştırma sistemi



- Uzman teknik ekip
- 7/24 servis hizmeti
- Tecrübe, deneyim
- Müşteri memnuniyeti
- En iyi termin



- Peyniraltı suyundaki pıhtı kayıplarında kazanç
- Ortalama 1 yıl amortisman süresi
- İşçilik maliyetlerinde düşüş
- Eldede ettiğiniz karlılıkla büyüme fırsatı.

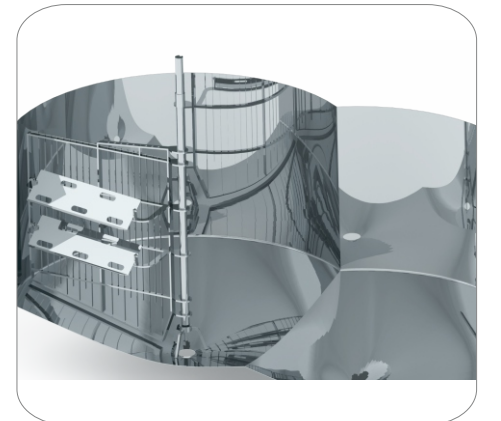
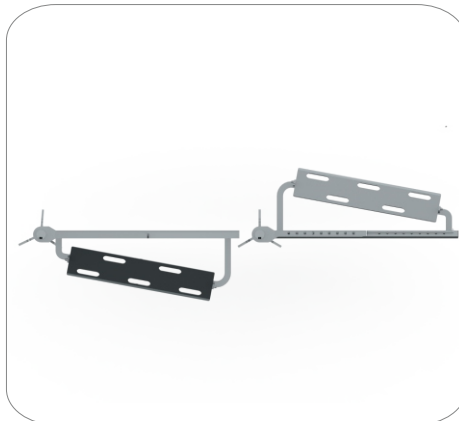
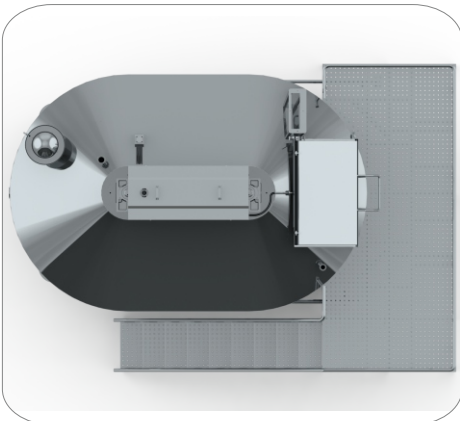


- User Friendly
- Full Automation
- Easy Control
- First Quality Product Guarantee
- Variable Recipe Preparation

- R&D / P&D Support
- Hygienic Design
- Best Engineering
- Perfect Cutting System
- Sensitive Mixing System

- Expert Technical Team
- 7/24 Service
- Experience, Knowledge
- Customer Satisfaction
- Best Deadline

- Gain in clot losses in the whey
- 1 year amortization period in average Amortization Period
- Decrease in Labor Cost
- Growth guaranteed with this profitability



# Yeniliklerin Öncüsünden En İyi Arayanlara

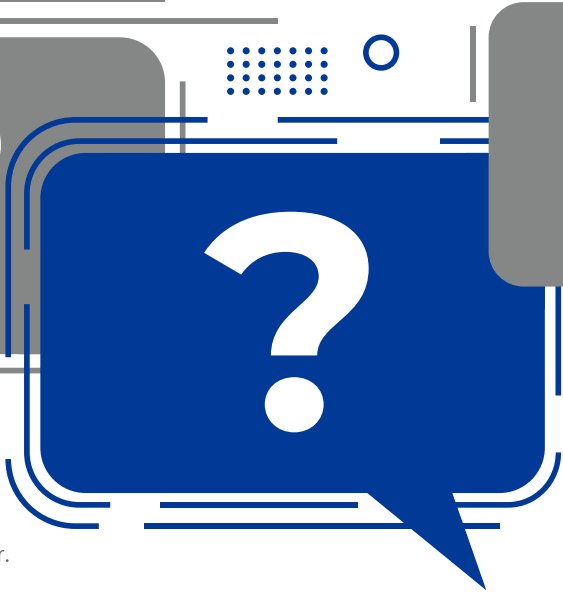
From The Leader Of Innovations To Looking For The Best

Kalitenin Başladığı Yer  
Where Quality Begins



Sektördeki gelişmeler sonucunda her gün yeni bir reçete ortaya çıkıyor ve ürün çeşitliliği her geçen gün artıyor. 5 yıl sonra nerede olacaksınız biliyor musun?

*As a result of the developments in the sector, a new recipe emerges every day and the product range is increasing day by day. Do you know where you will be in five years?*



Peynir altı suyunda ki kayıplarının sana kaybettiğini biliyor musun?  
*Do you know what you lose by whey losses?*



Bu kayıpların işletmene yansıyan maddi boyutunun yanında birinci kalite ürün üretilmemesine neden olduğunu biliyor musun?  
*Do you know that these losses cause you not to produce first quality products besides the financial lost that effects to the company?*



- ✓✓ Peynir altı suyundaki pıhtı kayıplarında kazanç  
*Gain in clot losses in the whey*
- ✓✓ Ortalama 1 yıl amortisman süresi  
*1 year amortization period in average*
- ✓✓ Elde ettiğin karlılıkla büyüme fırsatı  
*Growth guaranteed with this profitability*
- ✓✓ Birinci kalite ürün  
*First quality product*
- ✓✓ Olağanüstü ürün akışı  
*Outstanding Product Flow*
- ✓✓ Kusursuz teleme kesimi  
*Perfect Curd Cutting*
- ✓✓ Hassas ürün karışımı  
*Sensitive Mixing System*
- ✓✓ Full otomasyon  
*Full Automation*
- ✓✓ Ar\_Ge/Ür\_Ge-Tasarım desteği  
*R&D / P&D-Design Support*



📍 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

