

COOK-MIX

ÇALIŞMA PRENSİBİ

- ⟨ Makine içerisine reçete özelliğine göre istenilen miktarda hammadde koyulur.
- ⟨ Su beslemesi ilavesi otomatik olarak makine içerisine yapılır.
- ⟨ Diğer hammadde girişleri için özel ürün girişleri mevcuttur.
- ⟨ Direk veya endirekt özelliği seçilerek ısıtma işlemi yapılır.
- ⟨ Alt mix motoru reçeteye göre hız kontrolü ile istenilen devirde çalıştırılır.
- ⟨ Üst sıyrıcı & karıştırıcı açılarak ürünün etkin karışımı sağlanır.
- ⟨ Reçete özelliğine göre vakum işlemi çalıştırılır.
- ⟨ Hazırlanan ürün otomatik vana ve ürün aktarma pompası yardımı ile aktarılır.



SİSTEM AVANTAJLARI

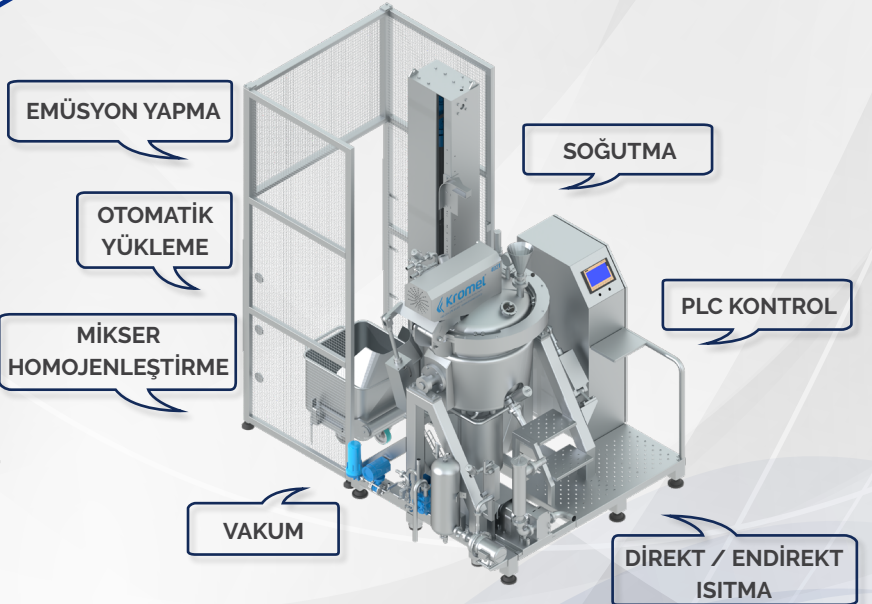
- ⟨ Kısa işlem süresi
- ⟨ PLC kontrollü
- ⟨ Hızlı üretim
- ⟨ CIP sistemi ile temizlenmeye uygun,
- ⟨ Homojen karışım
- ⟨ Farklı yükleme kapasitelerinde alternatifler
- ⟨ Birçok farklı ürün için kullanılabilme

TEKNİK ÖZELLİKLER

- ⟨ İnvörtör hız kontrollü alt mix motoru,
- ⟨ Altta özel iki kesicili bıçak sistemi,
- ⟨ Üstte sıyrıcı ve karıştırıcı redüktör,
- ⟨ Direk buhar enjeksiyonu
- ⟨ Endirekt ısıtma ve soğutma cidarı
- ⟨ Vakum pompası
- ⟨ Otomatik ürün boşaltma vanası
- ⟨ Buhar filtresi
- ⟨ Otomatik üst kapak açılma sistemi
- ⟨ Otomatik makine devirme sistemi
- ⟨ Üst kapak otomatik kilitleme sistemi
- ⟨ Reçete kayıt özelliğine bağlı olarak otomatik çalışma olanağı,

UYGULAMA ALANLARI

- ⟨ Eritme Peynir
- ⟨ Ketçap
- ⟨ Krem Peynir
- ⟨ Mayonez
- ⟨ Analog Peynir
- ⟨ Soslar
- ⟨ Humus
- ⟨ Çikolata Sosları



Kromel®

since 1980

COOK-MIX

WORKING PRINCIPLE

- ◀ The desired capacity of raw material is put into the machine according to the recipe feature.
- ◀ Water supply is automatically added into the machine.
- ◀ Special product inputs are available for other raw material inputs.
- ◀ Heating process is done by selecting direct or indirect feature.
- ◀ Bottom mix motor is operated at the desired speed with speed control according to the recipe.
- ◀ The upper scraper & mixer is opened to ensure effective mixing of the product.
- ◀ Vacuum process is started according to the recipe.
- ◀ The prepared product is transferred with the help of automatic valve and product transfer pump.



SYSTEM ADVANTAGES

- ◀ Short processing time
- ◀ PLC controlled
- ◀ Fast production
- ◀ Suitable for cleaning with CIP system,
- ◀ Homogeneous mixture
- ◀ Alternatives with different loading capacities
- ◀ Can be used for many different products



TECHNICAL FEATURES

- ◀ Inverter speed controlled bottom mix motor,
- ◀ Special two-cutter blade system at the bottom,
- ◀ Scraper and mixer reducer on top,
- ◀ Direct steam injection
- ◀ Indirect heating and cooling wall
- ◀ Vacuum pump
- ◀ Automatic product discharge valve
- ◀ Steam filter
- ◀ Automatic top cover opening system
- ◀ Automatic machine tilting system
- ◀ Top cover automatic locking system
- ◀ Possibility of automatic operation depending on the prescription recording feature,

APPLICATION FIELDS

- ◀ Melted Cheese
- ◀ Cream Cheese
- ◀ Analog Cheese
- ◀ Hummus
- ◀ Ketchup
- ◀ Mayonnaise
- ◀ Sauces
- ◀ Chocolate Sauces

