

KAROSSEL GRAMAJLAMA

ÇALIŞMA PRENSİBİ

- ◀ Hazırlanmış olan hamur, makinenin ürün giriş haznesine aktarılır.
- ◀ Ürün giriş haznesinde bulunan, helezonlar yardımı ile gramajlama kalıplarına doğru ittilir.
- ◀ İstenilen şekildeki kalıp gramaj tablasına göre ürün yapısı elde edilir.
- ◀ Kalıpların doldurma yüksekliği istenilen gramaja göre ayarlanabilir.
- ◀ Tabla kendi eksenine etrafında hızı ayarlanarak döndürülür.
- ◀ Çıkan ürünler, altında bulunan soğuk su teknesine düşer, soğuk su teknesinde yeteri kadar soğuyan ürün paketlenmeye hazır hale gelir.
- ◀ Ürün soğuk su havuzunda istenilen süre bekletilerek sertleştirilmesi sağlanır.

| KAPASİTE Capacity | ELEKTRİK SARFIYATI Electric Consumption | BUHAR SARFIYATI Steam Consumption | HAVA SARFIYATI Air Consumption | BUZLU SU SARFIYATI Ice Water Consumption | | |
|--|--|--|---|---|------------------------|------------------------|
| 480 - 1.440 KG/H | 5,25 KW | 50 KG/H | 300 LT/DK. (6-8 BAR) | 10.000 LT/H (+1 C) | | |
| MİKTAR | 400 GR. | 500 GR. | 700 GR. | 1.000 GR. | 2.000 GR. | 3.000 GR. |
| Tabladaki Soğuma Süresi | 3-4 DK | 3-4 DK | 4-6 DK | 4-6 DK | 8-12 DK | 10-15 DK |
| Kapasite (Tabla: 1700 MM. 4*24 İstasyon = 96 Kalıp) | 640 KG/H 480 KG/H | 800 KG/H 600 KG/H | 840 KG/H 560 KG/H | 1.200 KG/H 800 KG/H | 1.200 KG/H 800 KG/H | 1.440 KG/H 960 KG/H |



SİSTEM AVANTAJLARI

- ◀ Hızlı ürün işleyebilme,
- ◀ Standart ürün yapabilme,
- ◀ Gramaj Hassasiyeti,
- ◀ Maksimum hijyen seviyesinde üretim olanağı,
- ◀ Farklı ebat ve şekillerde ürün işleyebilme özelliği
- ◀ Düşük maliyette üretim olanağı



TEKNİK ÖZELLİKLER

- ◀ Ana gövde (helezon haznesi) AISI 316 kalite paslanmaz sac, diğer kısımlar AISI 304 kalite paslanmaz sac'tan imal edilmektedir.
- ◀ Otomatik sıcaklık kontrolü
- ◀ Ürün ile temas eden yüzeyler yapışmayı önleyici teflon kaplamalı veya kumlmalıdır.
- ◀ PLC kontrollü
- ◀ Otomatik gramaj ayarlı
- ◀ Soğuk su sirkülasyon pompalı
- ◀ Sirkülasyon suyu soğutma eşanjörlü
- ◀ İstenilen kapasiteye göre farklı tabla çapları uygulaması yapılabilmektedir.
- ◀ İstenilen forma göre (silindirik veya dikdörtgen) kalıplar yapılabilmektedir.

UYGULAMA ALANLARI

- ◀ Sert - yarı sert peynirler
- ◀ Kaşar peyniri
- ◀ Mozzarella peyniri
- ◀ Analog peynirler

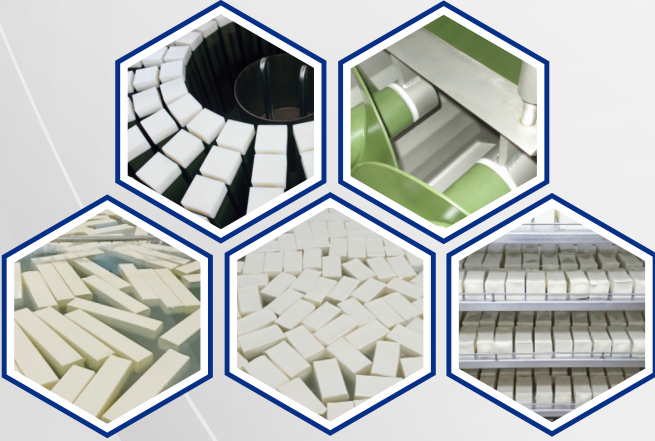


CAROSSEL FORMING

WORKING PRINCIPLE

- ◀ The prepared dough is transferred to the product inlet hopper of the machine.
- ◀ The product is pushed towards the weighting molds with the help of the augers in the inlet hopper.
- ◀ The product structure is obtained according to the desired shape of the mold weighting table.
- ◀ The filling height of the molds can be adjusted according to the desired weight.
- ◀ The table is rotated around its own axis by adjusting the speed.
- ◀ The products fall into the cold water trough underneath, the product that cools sufficiently in the cold water pool becomes ready for packaging.
- ◀ The product is kept in the cold water pool for the desired time to harden it.

| KAPASİTE Capacity | ELEKTRİK SARFIYATI Electric Consumption | BUHAR SARFIYATI Steam Consumption | HAVA SARFIYATI Air Consumption | BUZLU SU SARFIYATI Ice Water Consumption | | |
|--|--|--------------------------------------|-----------------------------------|---|------------------------|------------------------|
| 480 - 1.440 KG/H | 5,25 KW | 50 KG/H | 300 LT/DK. (6-8 BAR) | 10.000 LT/H (+1 C) | | |
| MİKTAR | 400 GR. | 500 GR. | 700 GR. | 1.000 GR. | 2.000 GR. | 3.000 GR. |
| Tabladaki Soğuma Süresi | 3-4 DK | 3-4 DK | 4-6 DK | 4-6 DK | 8-12 DK | 10-15 DK |
| Kapasite (Tabla: 1700 MM. 4*24 İstasyon = 96 Kalıp) | 640 KG/H 480 KG/H | 800 KG/H 600 KG/H | 840 KG/H 560 KG/H | 1.200 KG/H 800 KG/H | 1.200 KG/H 800 KG/H | 1.440 KG/H 960 KG/H |



SYSTEM ADVANTAGES

- ◀ Fast product processing.
- ◀ Ability to make standard products.
- ◀ Grammage Sensitivity.
- ◀ Production at maximum hygiene level.
- ◀ Ability to process products in different sizes and shapes
- ◀ Production at low cost

TECHNICAL FEATURES

- ◀ Main body (auger chamber) is made of AISI 316 quality stainless steel sheet, other parts are made of AISI 304 quality stainless steel sheet.
- ◀ Automatic temperature control
- ◀ Surfaces in contact with the product are Teflon coated or sandblasted to prevent sticking.
- ◀ PLC controlled
- ◀ Automatic weight adjustment
- ◀ With cold water circulation pump
- ◀ Circulating water cooling heat exchanger
- ◀ Different table diameters can be applied according to the desired capacity.
- ◀ Molds can be made according to the desired form (cylindrical or rectangular).

APPLICATION FIELDS

- ◀ Hard, semi-hard cheeses
- ◀ Cheddar cheese
- ◀ Mozzarella cheese
- ◀ Analog cheeses

