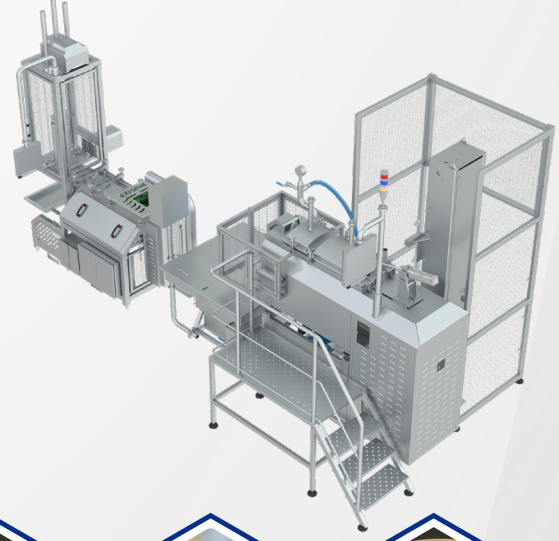


KURU HAŞLAMA

ÇALIŞMA PRENSİBİ

- ◀ Makine içerisine istenilen miktarda teleme ölçüm yapılarak doldurulur.
- ◀ Yükleme tamamlandıktan sonra helezonlar ön çalıştırma yaparak telemenin tamamen parçalanmasını sağlarlar.
- ◀ Teleme parçalama işlemi tamamlandıktan sonra haşlama seçeneği seçilir.
- ◀ Isıtma işlemi kullanıcı talebine göre direkt veya indirekt seçeneği yapılır.
- ◀ Diğer reçetelendirme işlemi ve helezon hızları ile haşlama işlemine devam edilir.
- ◀ Isıtma işlemi tamamlandıktan sonra vakum sistemi ile ürünün son işlemi yapılır.
- ◀ Yoğurma işlemi bitince makine boşaltma işlemi için ön boşaltma kapağı otomatik olarak ürün makinenin önünde bulunan aktarma makinesinin haznesine dökülür.
- ◀ Aktarma makinesi ürünü istenilen makinelere aktarır.



UYGULAMA ALANLARI

- ◀ Sert- Yarı Sert Peynirler
- ◀ Mozzarella Peyniri
- ◀ Kaşar Peyniri
- ◀ Analog Peynirler

Kapasite Capacity	Malzeme Material	Buhar Sarfıyatı Steam Consumption	Elektrik Sarfıyatı Electric Consumption	A	B	C	D	E	F	G
KRHY - 100	AISI - 304 & AISI - 316	180 kg/h	13,5 kw	1.600 mm	6.750 mm	2.800 mm	1.415 mm	1.800 mm	1.050 mm	1.230 mm
KRHY - 200	AISI - 304 & AISI - 316	195 kg/h	13,5 kw	1.850 mm	8.000 mm	2.850 mm	1.415 mm	1.975 mm	1.075 mm	1.230 mm
KRHY - 300	AISI - 304 & AISI - 316	300 kg/h	15,5 kw	1.850 mm	8.300 mm	2.850 mm	1.415 mm	2.050 mm	1.125 mm	1.230 mm
KRHY - 500	AISI - 304 & AISI - 316	370 kg/h	30,2 kw	1.850 mm	8.300 mm	2.850 mm	1.415 mm	2.080 mm	1.225 mm	1.230 mm
KRHY - 650	AISI - 304 & AISI - 316	530 kg/h	45,2 kw	2.250 mm	8.600 mm	3.000 mm	1.415 mm	2.500 mm	1.500 mm	1.230 mm

TEKNİK ÖZELLİKLER

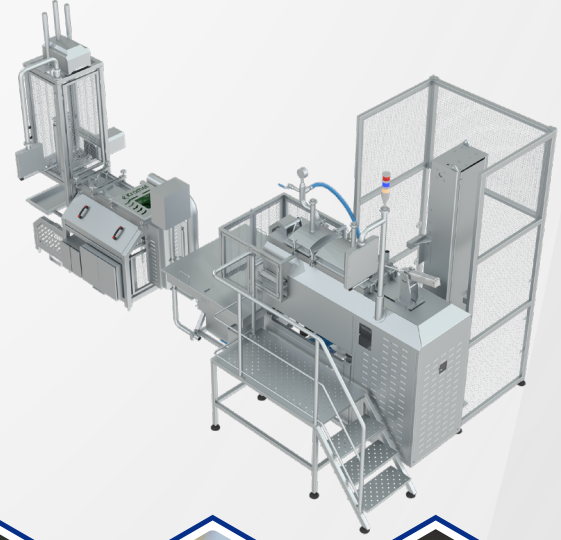
- ◀ Makine üzerinde bulunan Loadcell tartım sistemi ile hazne içerisine koyulan telemenin hassas ölçülmesi.
- ◀ Makine içerisindeki mevcut helezonların çift yönlü çalıştırılarak hamurun homojen karışmasının sağlanması.
- ◀ Üzerinde bulunan vakum pompası ile istenilmeyen kokuların ve peynir içinde oluşan hava boşluklarının minimize edilmesi.
- ◀ Farklı yükleme kapasitelerinde alternatifler sunulmaktadır.
- ◀ Makineye opsiyon olarak akuple edilebilen yükleme sistemini kolaylaştıran
- ◀ Liftli Yükleme Sistemi mevcuttur.
- ◀ Reçete kayıt özelliğine bağlı olarak otomatik çalışma olanağı,
- ◀ Otomatik çalışma esnasında ısıtma sırasında buharın eşit olarak dağıtılmasını sağlayan periyodik ısıtma olanağı,
- ◀ PLC kontrollü,
- ◀ CIP sistemi ile temizlenmeye uygun,
- ◀ Pnömatik ön ve üst kapak,
- ◀ Buhar filtresi mevcuttur.
- ◀ Helezon - redüktör bağlantısı sızdırmazlığı özel keçe sistemi ile sağlanmıştır.
- ◀ Çift yönlü çalışabilme özellikli helezonlar.



DRY COOKING

WORKING PRINCIPLE

- ⟨ The desired capacity of curd is measured and filled into the machine.
- ⟨ Once loading is complete, the augers are pre-activated to ensure the curd is fully shredded.
- ⟨ After the curd shredding process is finished, the cooking option is selected.
- ⟨ The heating process can be set as direct or indirect, depending on the user's preference.
- ⟨ The cooking process continues with other recipe adjustments and auger speeds.
- ⟨ Once the heating process is complete, the final product treatment is carried out using the vacuum system.
- ⟨ When the kneading process is finished, the pre-discharge cover of the machine opens automatically, and the product is emptied into the hopper of the transfer machine located in front of the machine.
- ⟨ The transfer machine then moves the product to the desired machines.



APPLICATION FIELDS

- ⟨ Hard, Semi-hard Cheeses
- ⟨ Mozzarella Cheese
- ⟨ Cheddar Cheese
- ⟨ Analog Cheeses

Kapasite Capacity	Malzeme Material	Buhar Sarfiyatı Steam Consumption	Elektrik Sarfiyatı Electric Consumption	A	B	C	D	E	F	G
KRHY - 100	AISI - 304 & AISI - 316	180 kg/h	13,5 kw	1.600 mm	6.750 mm	2.800 mm	1.415 mm	1.800 mm	1.050 mm	1.230 mm
KRHY - 200	AISI - 304 & AISI - 316	195 kg/h	13,5 kw	1.850 mm	8.000 mm	2.850 mm	1.415 mm	1.975 mm	1.075 mm	1.230 mm
KRHY - 300	AISI - 304 & AISI - 316	300 kg/h	15,5 kw	1.850 mm	8.300 mm	2.850 mm	1.415 mm	2.050 mm	1.125 mm	1.230 mm
KRHY - 500	AISI - 304 & AISI - 316	370 kg/h	30,2 kw	1.850 mm	8.300 mm	2.850 mm	1.415 mm	2.080 mm	1.225 mm	1.230 mm
KRHY - 650	AISI - 304 & AISI - 316	530 kg/h	45,2 kw	2.250 mm	8.600 mm	3.000 mm	1.415 mm	2.500 mm	1.500 mm	1.230 mm

TECHNICAL FEATURES

- ⟨ Precise measurement of the curd put into the hopper with the Loadcell weighing system on the machine.
- ⟨ Ensuring homogeneous mixing of the dough by bidirectional operation of the existing augers in the machine.
- ⟨ Minimization of unwanted odors and air gaps in the cheese with the vacuum pump on the machine.
- ⟨ Alternatives are offered in different loading capacities.
- ⟨ Facilitating the loading system that can be coupled to the machine as an option
- ⟨ Lift Loading System is available.
- ⟨ Possibility of automatic operation depending on the prescription recording feature,
- ⟨ Possibility of periodic heating during automatic operation, which ensures evendistribution of steam during heating,
- ⟨ PLC controlled,
- ⟨ Suitable for cleaning with CIP system,
- ⟨ Pneumatic front and top cover,
- ⟨ Steam filter is available.
- ⟨ Spiral - reducer connection is sealed with a special seal system.
- ⟨ Spirals with bidirectional operation.

