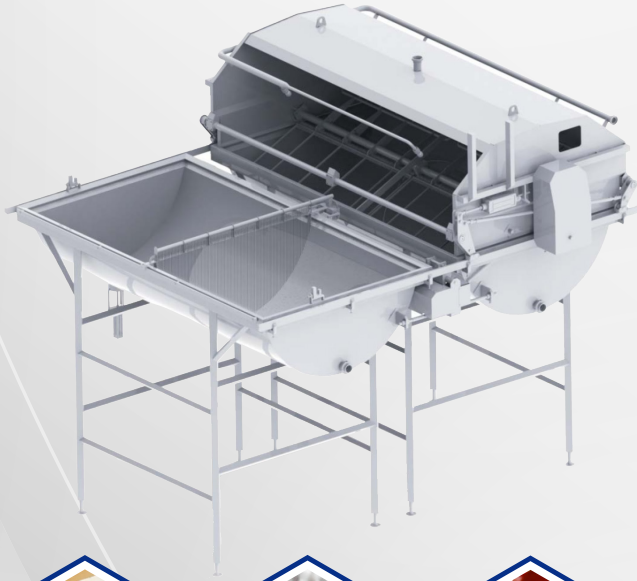


OTOMATİK BEYAZ PEYNİR MAYALAMA TEKNESİ

ÇALIŞMA PRENSİBİ

- Yumuşak peynir grupları için sütün mayalama işleminin yapıldığı telemenin hazırlandığı ve karıştırıldığı otomatik teknedir.
- Pastörize edilmiş süt mayalama teknesi doldurulur.
- Süte maya ve kültür eklenir, olgunlaşma süresince beklenir.
- Hareketli kapak tekne üzerine gelerek yatay ve dikey kesme işlemleri yapılır.
- Karıştırma işlemi yapılır.
- Küp şeklinde kesilen peynir P.A.S. ile birlikte otomatik kalıplama makinesine gönderilir.



TEKNİK ÖZELLİKLER

- Yarım yuvarlak tekne sistemlidir.
- AISI 304 ve AISI 316 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- İki tekne için ortak gezerli pnömomatik kapak sistemi mevcuttur.
- Otomatik Yatay ve Dikey kesme bıçaklı
- Özel bıçak sistemi ile telemenin zarar görmeden kesilmesi ve verim kaybının önlenmesi sağlanır.
- Otomatik süt giriş ve ürün boşaltma vanalı
- PLC kontrollü
- Her üretimden sonra hijyen sağlayabilecek güçlü CIP başlıkları ile yıkama otomasyonu bulunur.
- Reçeteli çalışma özelliği,
- Karıştırıcı hızı invertör ile redüktör devri ayarlanır.
- Çalışma platformu mevcuttur.

SİSTEM AVANTAJLARI

- Otomatik & Hijyenik Üretim Avantajı
- Optimum Üretim Sahası
- Standart Üretim İmkani
- Seri Üretim Avantajı
- Otomatik CIP Yapabilme İmkani
- Cendere Bezi, Naylon Ambalaj Tasarrufu
- Deterjan Tasarrufu
- Çamaşır Makinesi Kullanılmaması
- Elektrik Tasarrufu
- Zaman Tasarrufu
- Su Tasarrufu
- İşçilik Tasarrufu

UYGULAMA ALANLARI

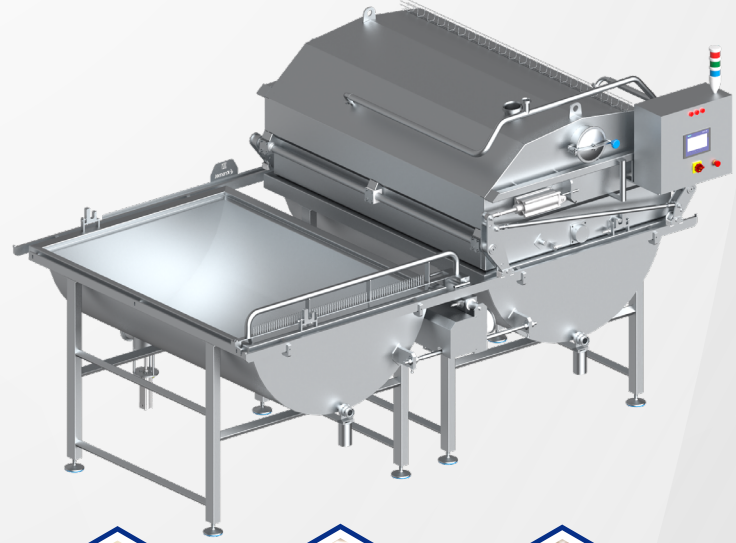
- Yumuşak Peynir Grupları
- Beyaz Peynir
- Köy Peyniri
- Camamber Peynir



AUTO SOFT CHEESE VAT

WORKING PRINCIPLE

- ⟨ It is an automatic vat in which the curd is prepared and mixed for the fermentation of milk for soft cheese groups.
- ⟨ Pasteurized milk is filled into the fermentation vat.
- ⟨ Yeast and culture are added to the milk and waited during maturation.
- ⟨ The moving lid is placed on the vat and horizontal and vertical cutting operations are performed.
- ⟨ Mixing process is done.
- ⟨ The cheese cut into cubes is sent to the automatic molding machine together with the whey.



TECHNICAL FEATURES

- ⟨ Half round trough system.
- ⟨ Made of AISI 304 and AISI 316 quality stainless steel.
- ⟨ Common traveling pneumatic cover system is available for two boats.
- ⟨ Automatic Horizontal and Vertical cutting blades
- ⟨ With the special knife system, it is ensured that the curd is cut without damaging and loss of yield is prevented.
- ⟨ Automatic milk inlet and product discharge valve
- ⟨ PLC controlled
- ⟨ Washing automation with powerful CIP heads to ensure hygiene after each production.
- ⟨ Prescription operation feature,
- ⟨ Mixer speed is adjusted by inverter and reducer speed.
- ⟨ Working platform is available.

SYSTEM ADVANTAGES

- ⟨ Automatic & Hygienic Production Advantage
- ⟨ Optimum Production Area
- ⟨ Standard Production Possibility
- ⟨ Mass Production Advantage
- ⟨ Automatic CIP Capability
- ⟨ Cendere Cloth, Nylon Packaging Savings
- ⟨ Detergent Savings
- ⟨ Failure to Use the Washing Machine
- ⟨ Electricity Savings
- ⟨ Time Saving
- ⟨ Water Saving
- ⟨ Labor Savings

APPLICATION FIELDS

- ⟨ Soft Cheese Groups
- ⟨ White Cheese
- ⟨ Village Cheese
- ⟨ Camamber Cheese

