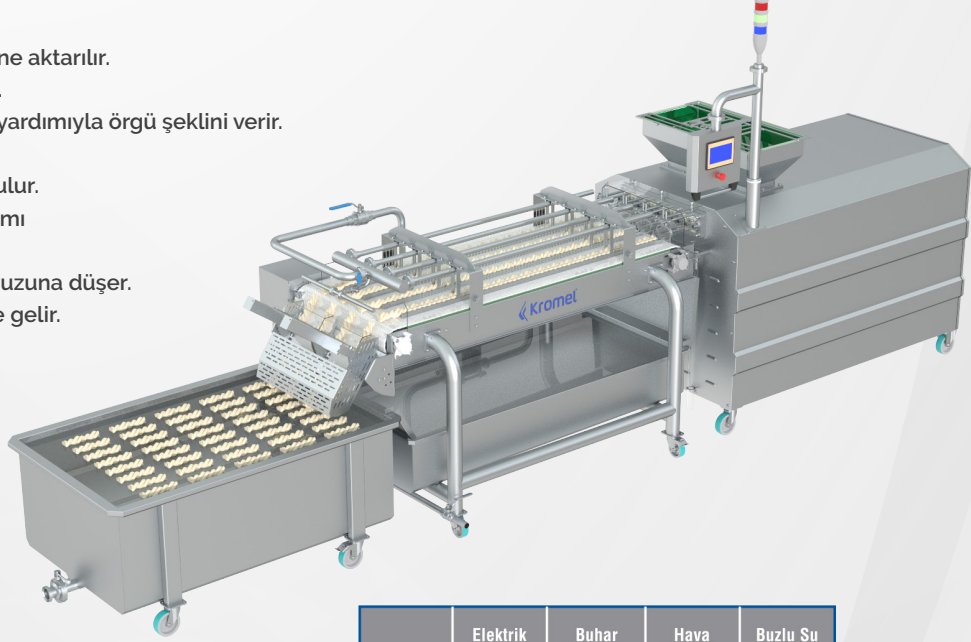


OTOMATİK ÖRGÜ MAKİNESİ

ÇALIŞMA PRENSİBİ

- ⟨ Hazırlanmış olan hamur, makinenin ürün giriş haznesine aktarılır.
- ⟨ Makinedeki helezon yardımıyla ürün ileri doğru ittilir.
- ⟨ Ürün, makine önündeki çıkış kalıbında özel şanzıman yardımıyla örgü şeklini verir.
- ⟨ Örgü peyniri, makine önündeki konveyöre gönderilir.
- ⟨ Konveyöre üzerindeki örgü peyniri soğuk su ile soğutulur.
- ⟨ Konveyör sonunda bulunan özel pnömatik bıçak yardımı ile istenilen ebatlarda kesimi yapılır.
- ⟨ Kesilen örgü peyniri, konveyör önündeki soğutma havuzuna düşer.
- ⟨ İstenilen ambalaj şekline göre paketlemeye hazır hale gelir.



Kapasite Capacity	Elektrik Sarıfıyatı Electricity Consumption	Buhar Sarıfıyatı Steam Consumption	Hava Sarıfıyatı Air Consumption	Buzlu Su Sarıfıyatı Ice Water Consumption
150-200 KG/H	3,45 Kw	30 KG/H	80 Lt/Dk. (6-8 Bar)	3.000 Lt/H (+4°C)

SİSTEM AVANTAJLARI

- ⟨ Gramaj hassasiyeti
- ⟨ Maksimum hijyen seviyesinde üretim olanağı
- ⟨ Hızlı ürün işleyebilme
- ⟨ Standart ürün yapabilme özelliği
- ⟨ Düşük işçilik ile üretim özelliği
- ⟨ Teknolojik üretim özelliği

UYGULAMA ALANLARI

- ⟨ Örgü Peyniri

TEKNİK ÖZELLİKLER

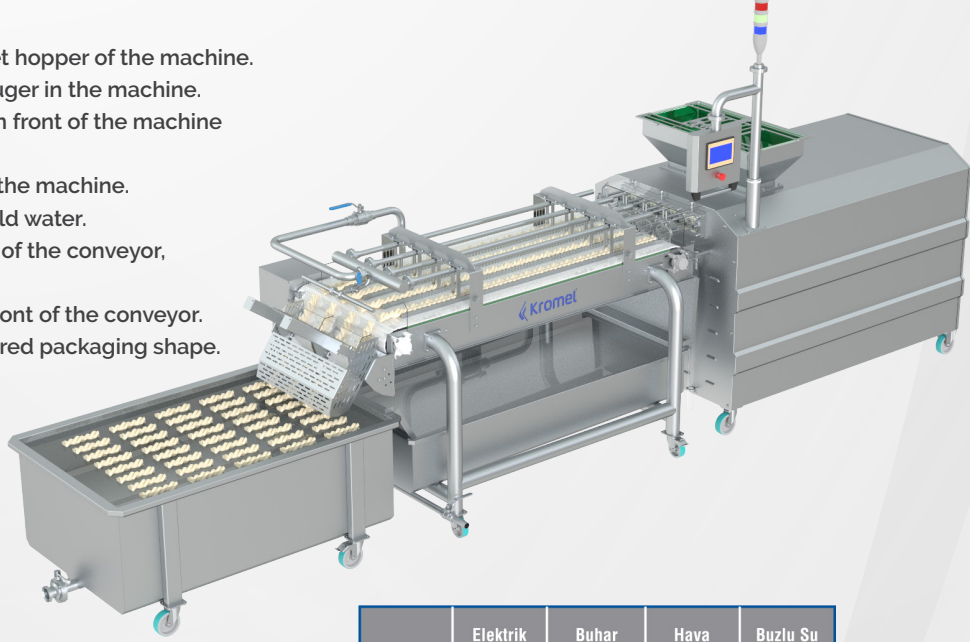
- ⟨ AISI 304 ve AISI 316 kalite malzemeden imal edilmiştir.
- ⟨ PLC kontrollü
- ⟨ Teflon yada kumlama özellikli
- ⟨ Soğutma eşanjörlü
- ⟨ Özel U şekilli ürüne uygun konveyör sistemi
- ⟨ Ürün formunu koruyan ön soğutma sistemi
- ⟨ Sirkülasyon Pompalı
- ⟨ Hız kontrol ünitesi
- ⟨ Farklı kapasitelerde ürün yapabilme
- ⟨ Soğutma havuzlu ürün toplama ünitesi
- ⟨ Tekertekli kolay kullanım özelliği



AUTOMATIC CHEESE BRAIDED MACHINE

WORKING PRINCIPLE

- ◀ The prepared dough is transferred to the product inlet hopper of the machine.
- ◀ The product is pushed forward with the help of the auger in the machine.
- ◀ The product gives its braid shape in the outlet mold in front of the machine with the help of a special gearbox.
- ◀ The knitted cheese is sent to the conveyor in front of the machine.
- ◀ The knitted cheese on the conveyor is cooled with cold water.
- ◀ With the help of a special pneumatic knife at the end of the conveyor, it is cut to the desired size.
- ◀ The cut knitted cheese falls into the cooling pool in front of the conveyor.
- ◀ It becomes ready for packaging according to the desired packaging shape.



Kapasite Capacity	Elektrik Sarıfıyatı Electricity Consumption	Buhar Sarıfıyatı Steam Consumption	Hava Sarıfıyatı Air Consumption	Buzlu Su Sarıfıyatı Ice Water Consumption
150-200 KG/H	3,45 Kw	30 KG/H	80 Lt/Dk. (6-8 Bar)	3.000 Lt/H (+4°C)

SYSTEM ADVANTAGES

- ◀ Weight sensitivity
- ◀ Production at maximum hygiene level
- ◀ Fast product processing
- ◀ Ability to make standard products
- ◀ Low labor production capability
- ◀ Technological production feature

APPLICATION FIELDS

- ◀ Braided Cheese

TECHNICAL FEATURES

- ◀ Made of AISI 304 and AISI 316 quality materials.
- ◀ PLC controlled
- ◀ Teflon or sandblasting
- ◀ Cooling heat exchanger
- ◀ Conveyor system suitable for special U-shaped product
- ◀ Pre-cooling system that preserves product form
- ◀ With Circulation Pump
- ◀ With speed control unit
- ◀ Ability to make products in different capacities
- ◀ Product collection unit with cooling pool
- ◀ Easy to use with wheels

