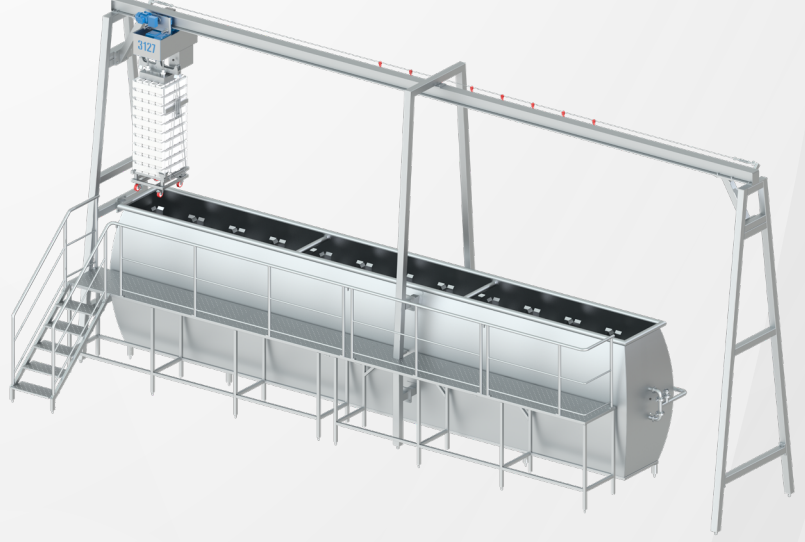


SALAMURA DALDIRMA HAVUZU

ÇALIŞMA PRENSİBİ

- « Yumuşak peynir gruplarında, kalıba alınmış peynirlerin salamura suyunda beklemesini sağlayan havuzlardır.
- « Çoklu kalıplar gezer vinç yardımı ile kaldırılarak havuz içerisine koyulur.
- « Çoklu kalıplar havuz içerisinde kilitleyerek suyu yüzeyine çıkması önlenir.
- « İşlem bittiğinde vinç yardımı ile çoklu kalıplar havuzdan alınır.



SİSTEM AVANTAJLARI

- « Kolay kullanım Özelliği
- « İşçilik Tasarrufu



TEKNİK ÖZELLİKLER

- « AISI 316 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- « Gezer vinç sistemi mevcuttur.
- « Gezer elektrik kumandası mevcuttur.
- « Vinç sisteminin hareket ettiği tüm konstrüksiyon paslanmaz malzemeden yapılmıştır.
- « Havuz içerisinde kalıpların oturacağı özel bölüm mevcuttur.
- « Kullanım kolaylığı için platform mevcuttur.

UYGULAMA ALANLARI

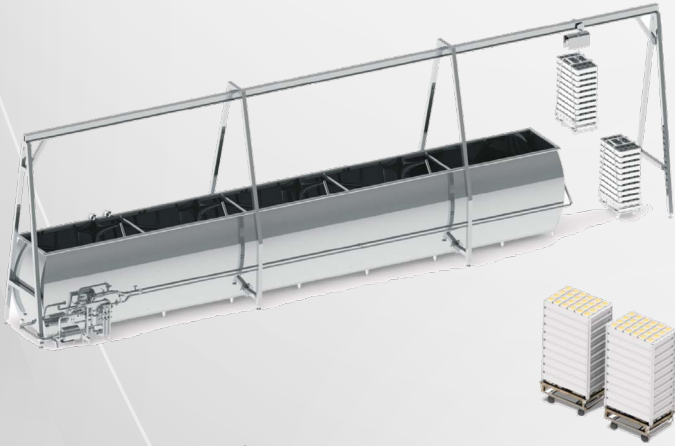
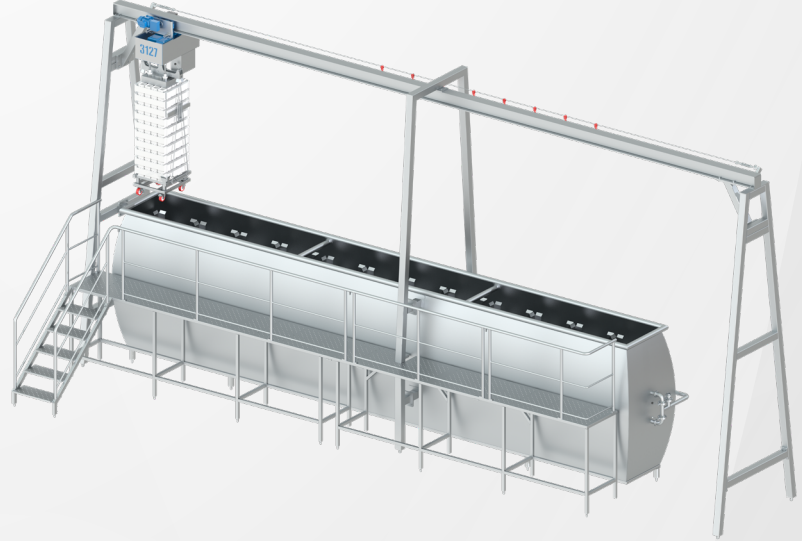
- « Yumuşak Peynir Grupları
- « Beyaz Peynir
- « Köy Peyniri
- « Camamber Peynir



BRINE POOL

WORKING PRINCIPLE

- ◀ In soft cheese groups, these are the pools that allow the molded cheeses to wait in brine.
- ◀ Multiple molds are lifted with the help of an overhead crane and placed in the pool.
- ◀ Multiple molds are locked in the pool to prevent them from rising to the surface of the water.
- ◀ When the process is finished, multiple molds are removed from the pool with the help of a crane.



SYSTEM ADVANTAGES

- ◀ Easy to use Feature
- ◀ Labor Savings



TECHNICAL FEATURES

- ◀ Made of AISI 316 quality stainless steel.
- ◀ Overhead crane system is available.
- ◀ Traveling electric control is available.
- ◀ All construction where the crane system moves is made of stainless steel.
- ◀ There is a special section in the pool where the molds will sit.
- ◀ There is a platform for ease of use.

APPLICATION FIELDS

- ◀ Soft Cheese Groups
- ◀ White Cheese
- ◀ Village Cheese
- ◀ Camamber Cheese

