

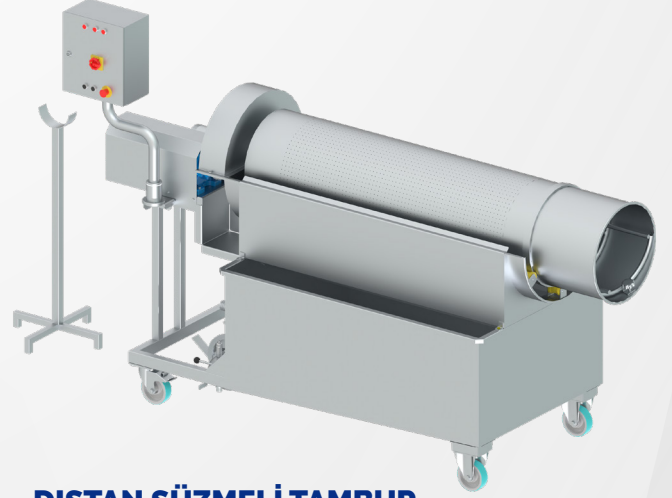
## TELEME SÜZME TAMBURU

### ÇALIŞMA PRENSİBİ

Proses tankından pompa ya da doğal akış ile aktarılan üründen, teleme ve peynir altı suyunun ayrıştırılması için kullanılır.

### İÇTEN SÜZMELİ TAMBUR

- İçten süzmeli tambur eleğine gelen teleme ve peynir altı suyu 1 mm'lik delik çaplarından geçirilir.
- Peynir altı suyu tambur alt haznesinde toplanır.
- Peynir altı suyu alt hazne altındaki P.A.S. pompası ile istenilen yere gönderilir.
- Tambur dönüş hızı invertör ile kontrol edilebilir.
- Tambur eleği içerisinde bulunan helezon ile teleme öne doğru taşınır.
- Teleme teleme taşıma teknesine veya taşıma konveyörüne boşaltılır.

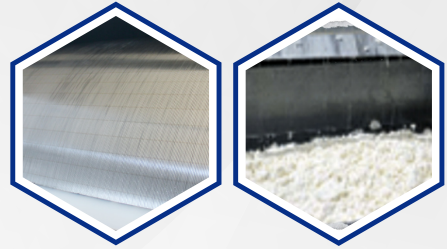


### DIŞTAN SÜZMELİ TAMBUR

- Kendi etrafında dönen tambur üzerindeki teleme, özel tambur eleği (0,2 – 1 mm yarık aralıklı) üzerinden geçer.
- Peynir altı suyu tambur alt haznesinde toplanır.
- Peynir altı suyu alt hazne altındaki P.A.S. pompası ile istenilen yere gönderilir.
- Tambur dönüş hızı invertör ile kontrol edilebilir.
- Tamburun üzerinden geçen teleme kendi hızı ile çıkış kısmında bulunan teleme taşıma teknesine veya taşıma konveyörüne boşaltılır.

### SİSTEM AVANTAJLARI

- CIP topları ile otomatik CIP yıkama yapılmaktadır.
- Tambur teleme kaçaklarını önleyerek verimliliği artırır.
- Daha küçük telemenin süzülmesine uygundur.



### TEKNİK ÖZELLİKLER

- AISI 304 ve AISI 316 kalite paslanmaz saçtan imal edilmektedir.
- Invertör hız kontrollüdür.
- Tambur alt kısmında teleme altı suyu için prizmatik hazne mevcuttur.
- Peynir altı suyunun aktarılması için santrifüj pompa mevcuttur.
- Manuel ve otomatik CIP e uygundur.

### UYGULAMA ALANLARI

- Sert- Yarı Sert Peynir Grupları
- Kaşar Peyniri
- Mozarella Peyniri
- Teleme



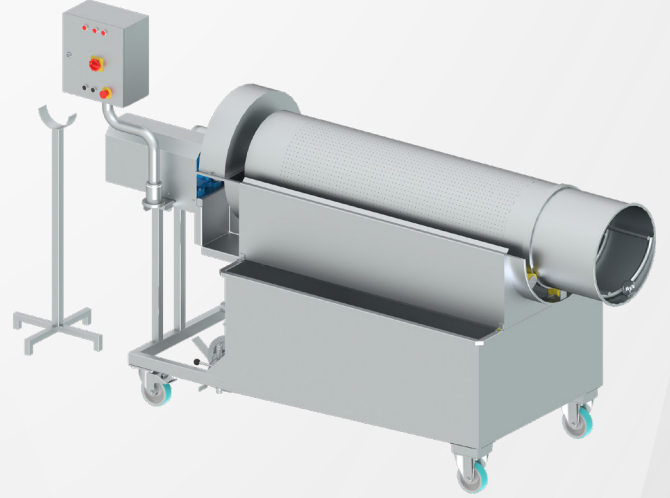
## CURD FILTRATION DRUM

### WORKING PRINCIPLE

It is used to separate curd and whey from the product transferred from the process tank by pump or natural flow.

#### INTERNAL FILTRATION DRUM

- The curd and whey coming to the drum sieve with internal filtration are passed through 1 mm hole diameters.
- Whey is collected in the drum bottom chamber.
- The whey is sent to the desired location via a whey pump under the lower chamber.
- Drum rotation speed can be controlled by inverter.
- The curd is carried forward with the auger in the drum sieve.
- The curd is discharged into the curd trolley or a transport conveyor.

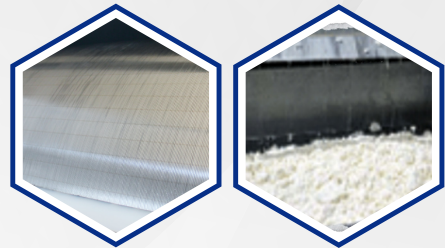


#### EXTERNAL FILTRATION DRUM

- The curd on the rotating drum passes through a special drum sieve (0.2 - 1 mm slit spacing).
- The whey is collected in the drum bottom chamber.
- The whey is sent to the desired location via a whey pump under the lower chamber.
- Drum rotation speed can be controlled by inverter.
- The curd is discharged into the curd trolley or a transport conveyor.

### SYSTEM ADVANTAGES

- Automatic CIP washing is performed with CIP balls.
- Increase efficiency by preventing drum curd leakage.
- Suitable for filtration of smaller curd.



### TECHNICAL FEATURES

- It is manufactured from AISI 304 and AISI 316 quality stainless steel sheet.
- Inverter speed controlled.
- There is a prismatic reservoir for curd whey at the bottom of the drum.
- Centrifugal pump is available for transferring whey.
- Suitable for manual and automatic CIP.

#### APPLICATION FIELDS

- Hard, Semi-hard Cheese Groups
- Cheddar Cheese
- Mozzarella Cheese
- Teleme

