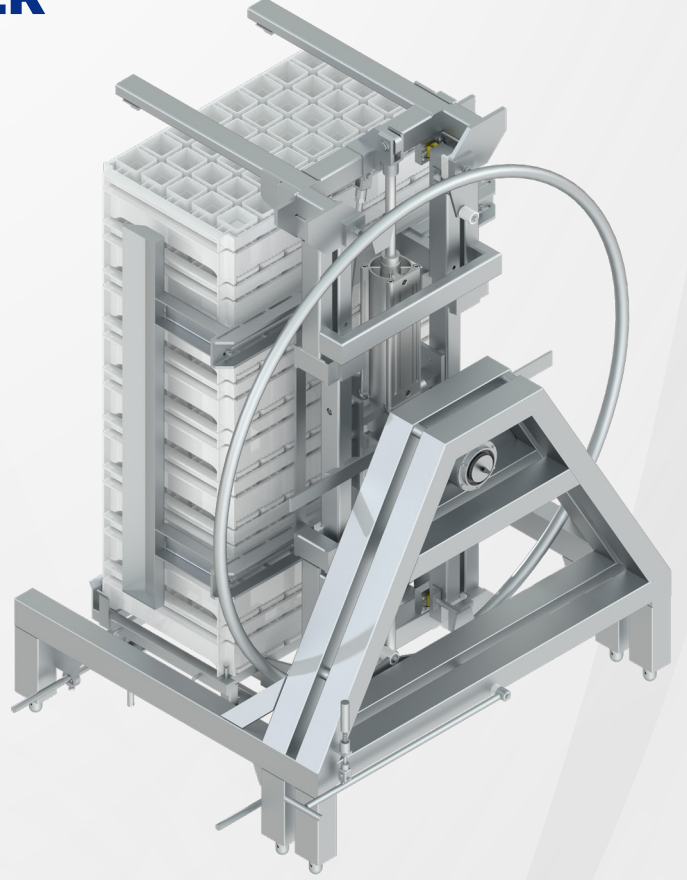


## TURNER

### ÇALIŞMA PRENSİBİ

- ⟨ Yumuşak peynir gruplarında, peynir dolu çoklu kalıpların üst üste dizilerek
- ⟨ süzdürme işlemi kolaylaştırmak ve P.A.S. nin hızlı uzaklaştırılmasını sağlayan makinedir.
- ⟨ Kalıplar 180 ° çevrilmesi ile bu işlem turner ile yapılmaktadır.



### TEKNİK ÖZELLİKLER

- ⟨ AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- ⟨ Profil şase ve döndürme işlemi için paslanmaz boru kullanılmaktadır.
- ⟨ Pnömatik baskı sistemi mevcuttur.
- ⟨ Üst üste 10-12 adet çoklu kalıbın kullanımına uygundur.

### SİSTEM AVANTAJLARI

- ⟨ Kolay kullanım Özelliği
- ⟨ İşçilik Tasarrufu

### UYGULAMA ALANLARI

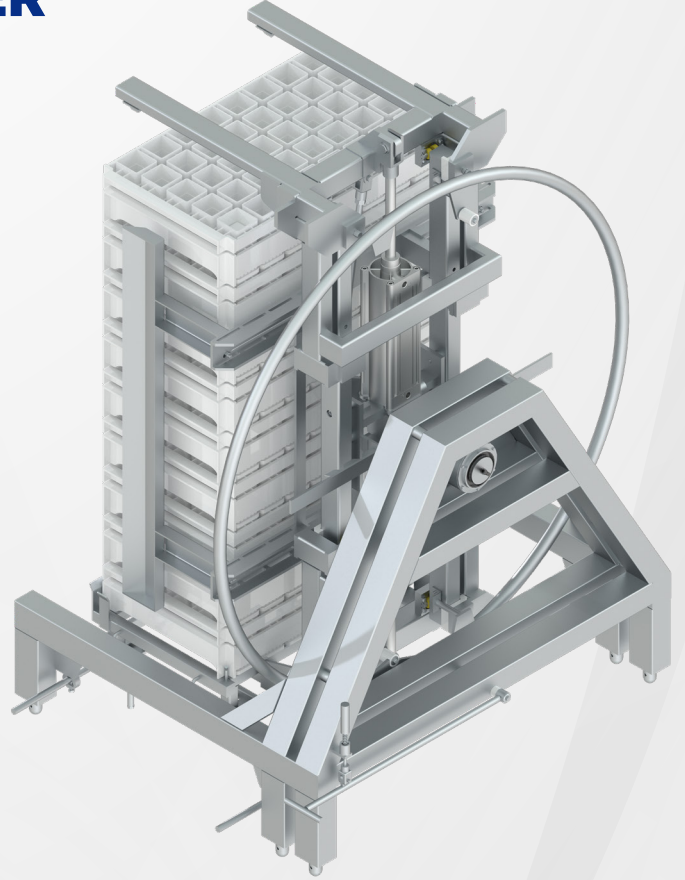
- ⟨ Yumuşak Peynir Grupları
- ⟨ Beyaz Peynir
- ⟨ Köy Peyniri
- ⟨ Camamber Peynir



## TURNER

### WORKING PRINCIPLE

- ⟨ In soft cheese groups, it is a machine that facilitates the draining process by stacking multiple molds filled with cheese on top of each other and ensures the rapid removal of P.A.S.
- ⟨ This process is done with a turner by turning the molds 180 °.



### TECHNICAL FEATURES

- ⟨ It is made of AISI 304 quality stainless steel.
- ⟨ Stainless pipe is used for profile chassis and rotation process.
- ⟨ Pneumatic pressing system is available.
- ⟨ Suitable for the use of 10-12 multiple molds on top of each other.

### SYSTEM ADVANTAGES

- ⟨ Easy to use feature
- ⟨ Labor Savings

### APPLICATION FIELDS

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

