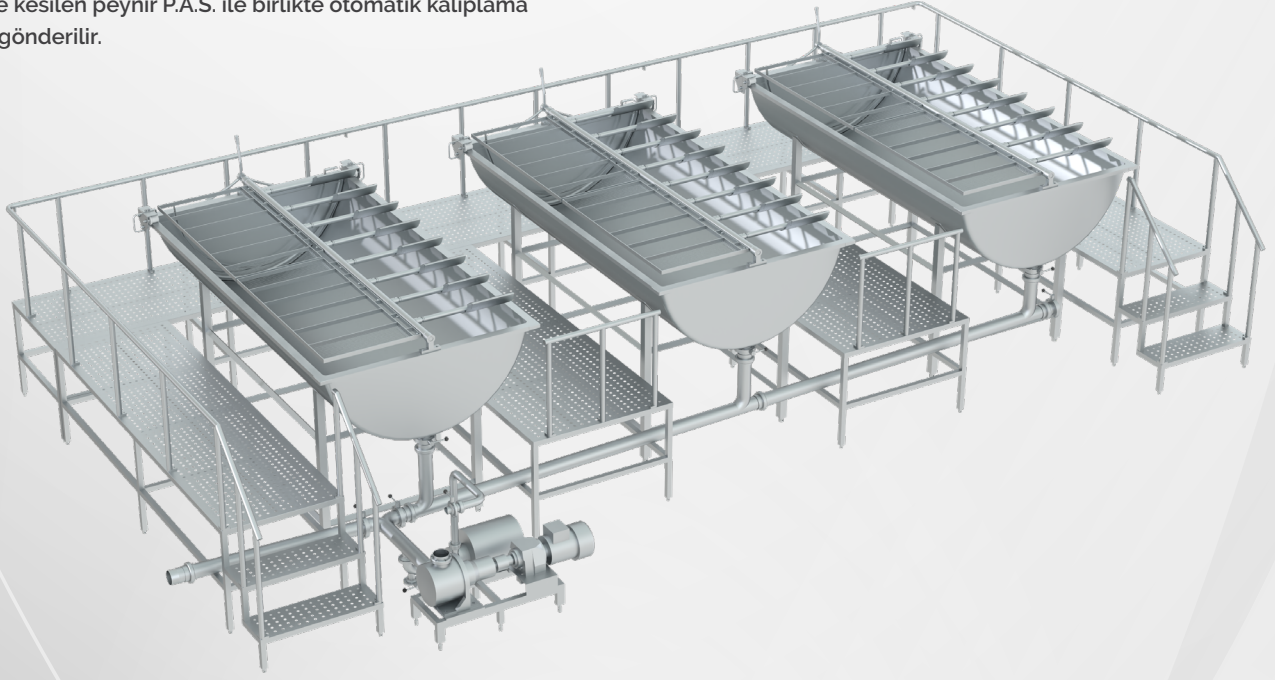


YARI OTOMATİK BEYAZ PEYNİR MAYALAMA TEKNESİ

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.
- ⟨ 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.
- ⟨ 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
- ⟨ Reçeteli çalışma özelliği
- ⟨ Çalışma platformu mevcuttur.

SİSTEM AVANTAJLARI

- ⟨ Hijyenik Üretim Avantajı
- ⟨ Optimum Üretim Sahası
- ⟨ Standart Üretim İmkani
- ⟨ Seri Üretim Avantajı
- ⟨ Cendere Bezi, Naylon Ambalaj Tasarrufu
- ⟨ Çamaşır Makinesi Kullanılmaması
- ⟨ Elektrik Tasarrufu
- ⟨ Zaman Tasarrufu
- ⟨ Su Tasarrufu
- ⟨ İşçilik Tasarrufu

UYGULAMA ALANLARI

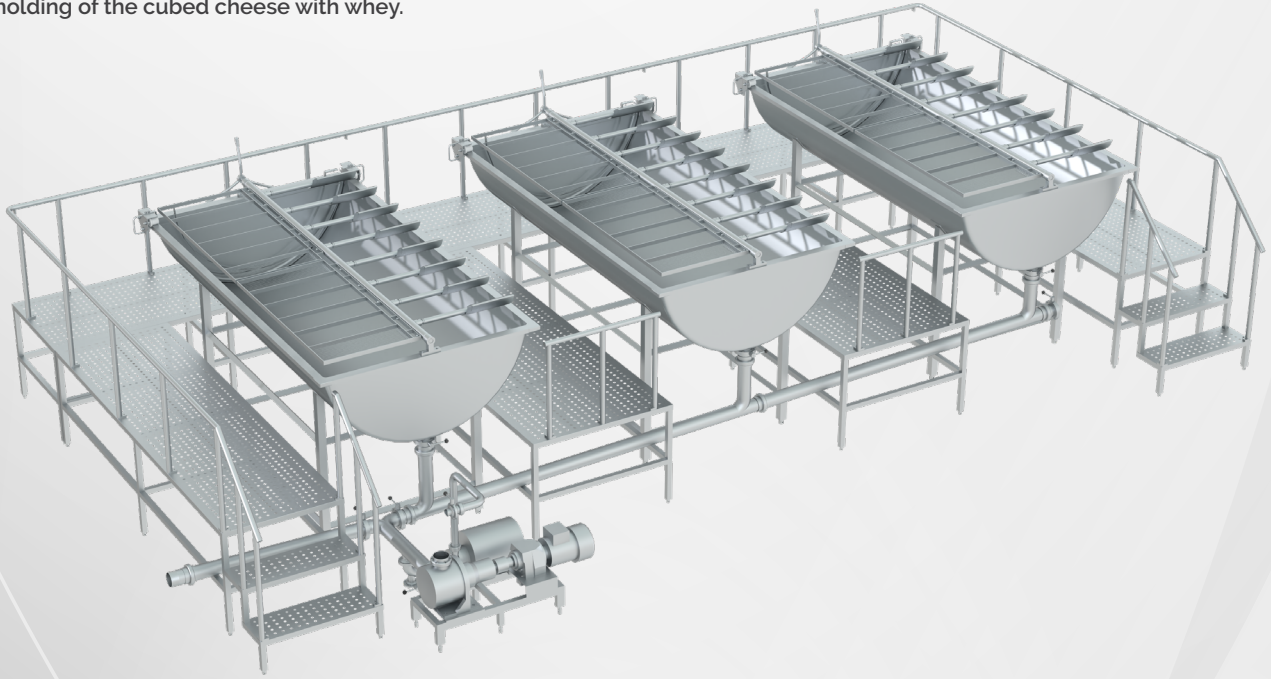
- ⟨ Yumuşak Peynir Grupları
- ⟨ Beyaz Peynir
- ⟨ Köy Peyniri
- ⟨ Camamber Peynir



SEMI 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 ripening.
- ◀ Horizontal and vertical cutting is done.
- ◀ Mixing process is done.
- ◀ Automatic molding of the cubed cheese with whey.
- ◀ machine.



SYSTEM ADVANTAGES

- ◀ Hygienic Production Advantage
- ◀ Optimum Production Area
- ◀ Standard Production Possibility
- ◀ Mass Production Advantage
- ◀ Cendere Cloth, Nylon Packaging Savings
- ◀ Failure to Use the Washing Machine
- ◀ Electricity Savings
- ◀ Time Saving
- ◀ Water Saving
- ◀ Labor Savings

TECHNICAL FEATURES

- ◀ Half round trough system.
- ◀ Made of AISI 304 and AISI 316 quality stainless steel.
- ◀ 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
- ◀ Prescription work feature
- ◀ Work platform available.

APPLICATION FIELDS

- ◀ Soft Cheese Groups
- ◀ White Cheese
- ◀ Villager Cheese
- ◀ Camamber Cheese

