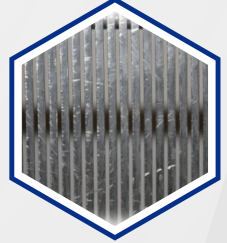


ÇEDARLAMA TEKNESİ

ÇALIŞMA PRENSİBİ

- ◀ Mayalama Tankı içerisindeki Teleme ve P.A.S karışımı, pompa veya doğal akış ile çedarlama teknesine alınır.
- ◀ P.A.S. tekne içerisinde bulunan özel perforeli orta çıkış süzgecinden atılır.
- ◀ Teleme istenilen kuru maddeye ve PH değerine gelene kadar karışım işlemi yapılır.
- ◀ Karışım işleminden sonra özel itirme mekanizması takılarak ürünün ileri doğru iteklemesi sağlanır.
- ◀ Boşaltma sırasında ön kapak açılır, boşaltma küreği aşağıya doğru inerek istenilen ebatlarda teleme önde bulunan konveyöre belli oranda dökülür.
- ◀ Alt helezon ile ürün kuru haşlama veya sulu haşlama makinelerine gönderilir.



SİSTEM AVANTAJLARI

- ◀ Temizleme ve kontrole uygun sökülebilir süzme plakaları.
- ◀ Tam süzme sağlayan tam destekli tekne tabanı.
- ◀ Ürünün ileri götürülmesini sağlayan özel taşıma sistemi.
- ◀ Telemenin yapışmasını önleyen özel karıştırma mekanizması.



TEKNİK ÖZELLİKLER

- ◀ Komple AISI 304 paslanmaz çelikten imal
- ◀ PLC kontrol sistemli
- ◀ Sökülebilir karıştırıcılar
- ◀ Sökülebilir alt elekler
- ◀ Pnömatik ön kapak
- ◀ Pnömatik teleme taşıma küreği
- ◀ Pnömatik son ürün itme küreği
- ◀ Yatay aktarıcı helezon sistemi
- ◀ Dikey aktarıcı helezon sistemi
- ◀ Emniyet switchli

UYGULAMA ALANLARI

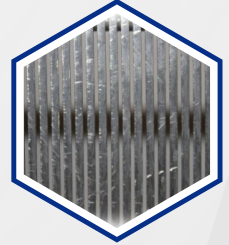
- ◀ Sert- Yarı Sert Peynir Grupları
- ◀ Çedar Peyniri
- ◀ Kaşar Peyniri
- ◀ Mozzarella Peyniri



CHEDDARING VAT

WORKING PRINCIPLE

- ◀ The mixture of curd and whey in the fermentation tank is transferred to the cheddaring vat either by pump or natural flow.
- ◀ The whey is discharged through a special perforated middle outlet strainer in the vat.
- ◀ The curd is mixed until it reaches the desired dry matter content and pH value.
- ◀ After mixing, a special pushing mechanism is installed to move the product forward.
- ◀ During unloading, the front cover is opened, the unloading paddle lowers, and the curd is dispensed onto the conveyor in front at a controlled rate.
- ◀ The lower screw then transports the product to the dry Steam cooking machine or hot water cooking machine.



SYSTEM ADVANTAGES

- ◀ Removable straining plates suitable for cleaning and inspection.
- ◀ Fully supported trough bottom for complete draining.
- ◀ Special transportation system that allows the product to be carried forward.
- ◀ Special mixing mechanism preventing the curd from sticking.

TECHNICAL FEATURES

- ◀ Completely made of AISI 304 stainless steel
- ◀ PLC control system
- ◀ Detachable mixers
- ◀ Removable bottom sieves
- ◀ Pneumatic front cover
- ◀ Pneumatic curd handling shovel
- ◀ Pneumatic end product push paddle
- ◀ Horizontal conveyor screw system
- ◀ Vertical conveyor auger system
- ◀ With safety switch

APPLICATION FIELDS

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

