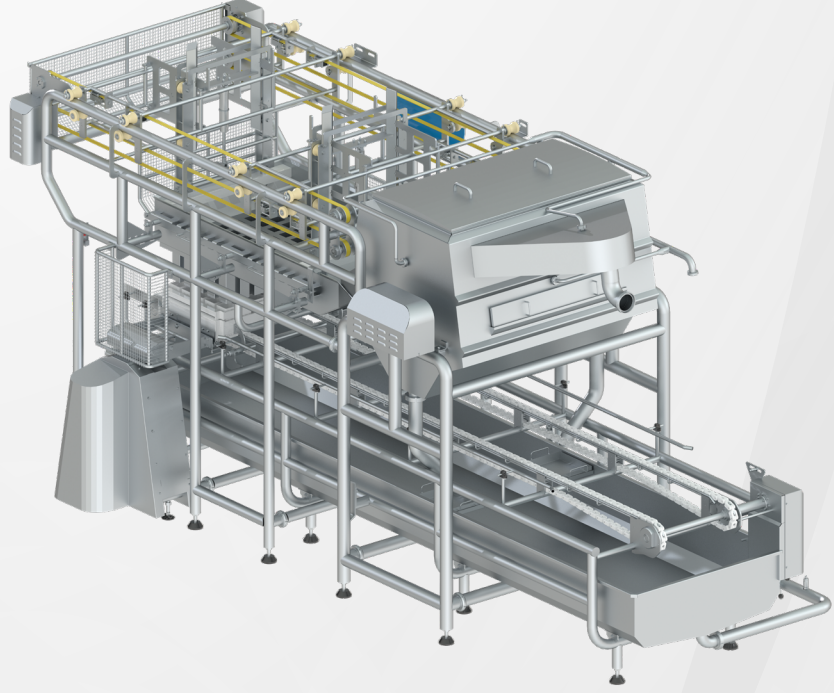
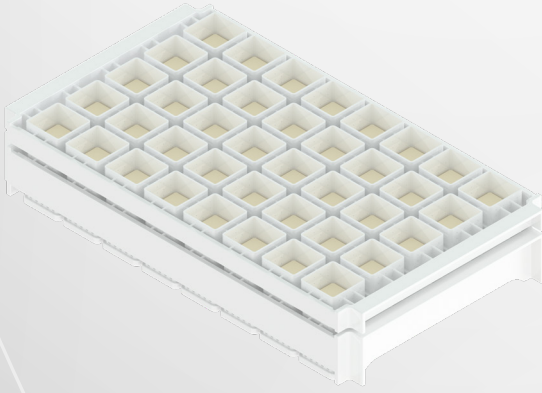


OTOMATİK ÇOKLU KALIP DOLUM MAKİNESİ

ÇALIŞMA PRENSİBİ

« Beyaz peynir teknelerinden gelen teleme ve P.A.S. özel perforeli tamburdan geçerek telemenin otomatik olarak çoklu kalıpların içerisine dolum yapılması ve P.A.S. nun otomatik olarak gönderildiği makinedir.



SİSTEM AVANTAJLARI

- « Otomatik & Hijyenik Üretim Avantajı
- « Kolay kullanım Özelliği
- « Standart Üretim İmkani
- « Hassas Gramajlama Özelliği
- « Hızlı Üretim Avantajı
- « Otomatik CIP Yapılabilme İmkani
- « İşçilik Tasarrufu

TEKNİK ÖZELLİKLER

- « AISI 304 ve AISI 316 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- « Seviye kontrollü dolum hazneli
- « Otomatik kalıp besleme konveyörlü
- « Otomatik küreme sistemli
- « Kendi etrafında dönen tambur üzerindeki teleme, özel tambur eleği (0,2 - 0,5 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.
- « PLC kontrollü
- « İstenilen peynir şekline göre değiştirilebilir klavuz mevcuttur.
- « Otomatik CIP yapılabilme özelliği mevcuttur.

UYGULAMA ALANLARI

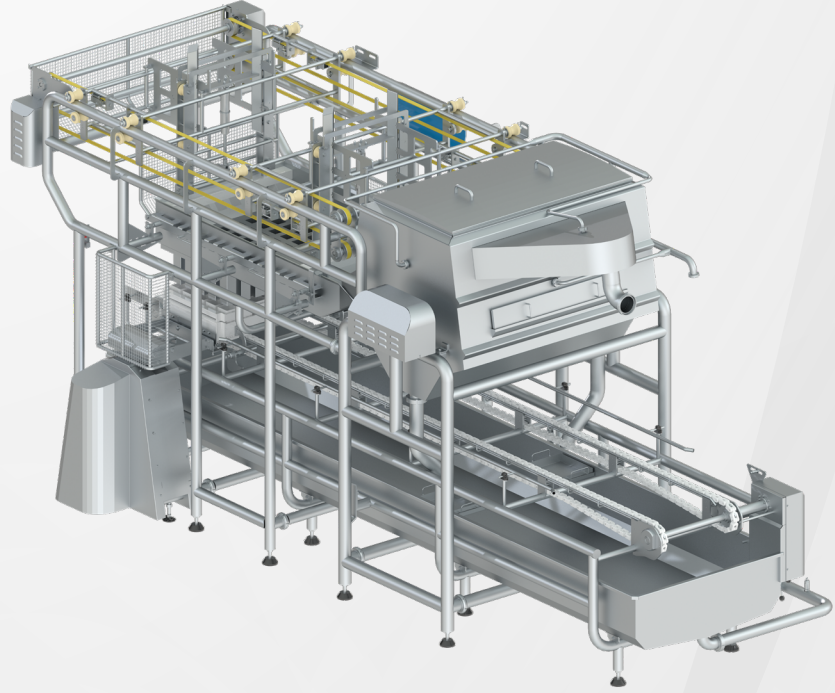
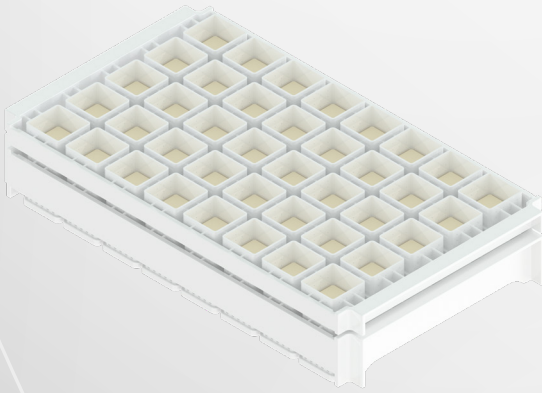
- « Yumuşak Peynir Grupları
- « Beyaz Peynir
- « Köy Peyniri
- « Camamber Peynir



AUTOMATIC MULTI MOULD FILLING MACHINE

WORKING PRINCIPLE

It is a machine where the curd and whey coming from the white cheese vats pass through a special perforated drum and the curd is automatically filled into multiple molds and the whey is automatically sent.



SYSTEM ADVANTAGES

- Automatic & Hygienic Production Advantage
- Easy to use Feature
- Standard Production Possibility
- Precise Weighting Feature
- Fast Production Advantage
- Automatic CIP Capability
- Labor Savings

TECHNICAL FEATURES

- Made of AISI 304 and AISI 316 quality stainless steel.
- Level controlled filling reservoir
- Automatic mold feeding conveyor
- Automatic shoveling system
- The curd on the rotating drum passes through a special drum sieve (0.2 - 0.5 mm slit spacing).
- The whey is collected in the drum bottom chamber.
- The whey is sent to the desired location by the P.A.S. pump under the lower chamber.
- Drum rotation speed can be controlled by inverter.
- PLC controlled
- There is a guide that can be changed according to the desired cheese shape.
- Automatic CIP feature is available.

APPLICATION FIELDS

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

