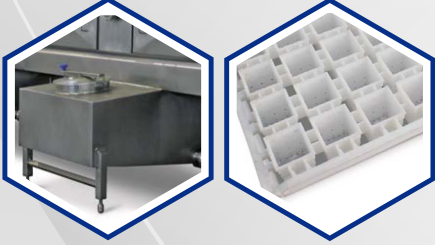
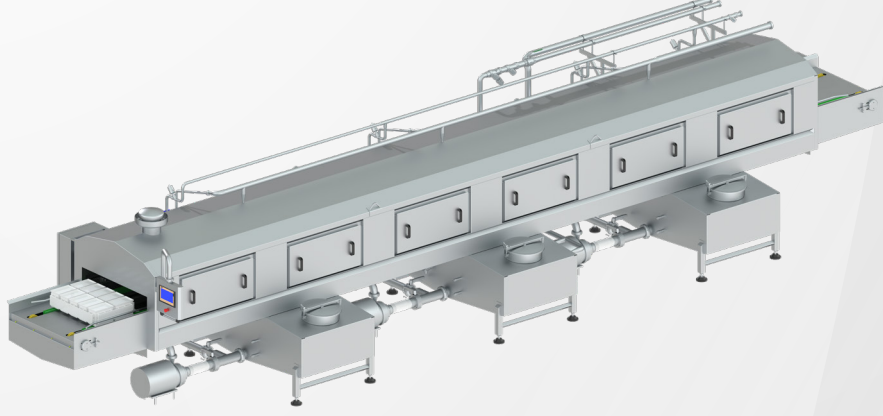


## ÇOKLU KALIP YIKAMA MAKİNESİ

### ÇALIŞMA PRENSİBİ

- « Üretimde kullanılan çoklu peynir kalıplarının yıkanmasını sağlayan makinedir.
- « Üretimde kullanılmış olan kalıplar makine içerisinde beslemesi yapılır.
- « Farklı istasyonlarda su ve kimyasallar ile yıkama işlemine tabi tutulur.



### SİSTEM AVANTAJLARI

- « Otomatik & Hijyenik Yıkama
- « Kolay kullanım Özelliği
- « İşçilik Tasarrufu
- « Su Tasarrufu
- « Deterjan Tasarrufu
- « Buhar veya elektrik rezistanslı ısıtma özelliği
- « Farklı ölçülerde çoklu peynir kalıbı yıkayabilme özelliği

### UYGULAMA ALANLARI

- « Çoklu Kalıplar
- « Yoğurt – Ayran Sepetleri
- « Ekmek Sepetleri
- « Çikolata Kalıpları
- « Meyve – Sebze Sepetleri
- « Farklı Ebatlardaki Tepsi veya Kaplar



### TEKNİK ÖZELLİKLER

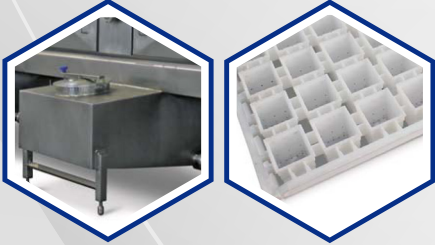
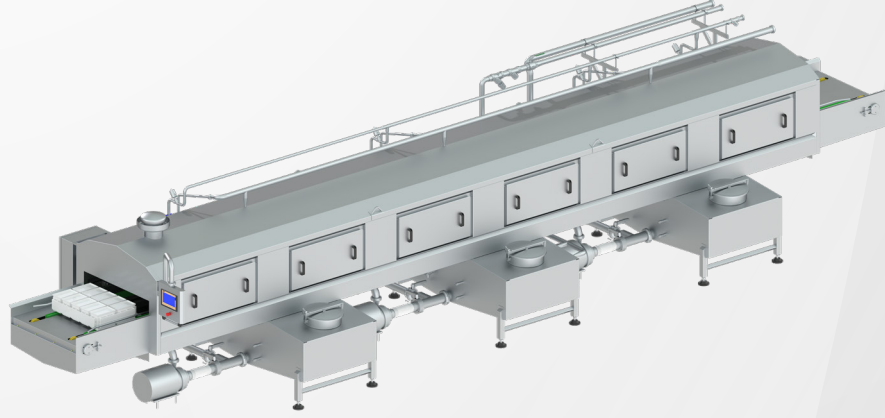
- « AISI 304 ve AISI 316 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiştir.
- « İstasyonlarda özel basınçlı yıkama nozulları kullanılmaktadır.
- « Su sirkülasyonu santrifüj pompalar ile yapılmaktadır.
- « Isıtma işlemi haznelerdeki serpantin yardımı ile yapılmaktadır.
- « Havuzlarda kaba pislikler için kaba filtre ve pompa emişlerinde hat filtresi kullanılmaktadır.
- « Konveyör hızı kalıp kirliliğine göre ayarlanabilir.
- « İstasyonlar arası geçişlerde ayırıcı perde mevcuttur.
- « Makine üst kısmında bir adet havalandırma mevcuttur.
- « Son istasyonda taze su beslemeli durulama ünitesi mevcuttur.
- « İsteğe göre makine son kısmına su düşürme ( fan ) sistemi uygulanabilir.
- « PLC kontrollü



## MULTIPLE MOULD WASHING MACHINE

### WORKING PRINCIPLE

- ◀ It is a machine for washing multiple cheese molds used in production.
- ◀ The molds used in production are fed into the machine.
- ◀ They are subjected to washing with water and chemicals at different stations.



### SYSTEM ADVANTAGES

- ◀ Automatic & Hygienic Washing
- ◀ Easy to use Feature
- ◀ Labor Savings
- ◀ Water Saving
- ◀ Detergent Savings
- ◀ Steam or electric resistance heating
- ◀ Ability to wash multiple cheese molds in different sizes

### TECHNICAL FEATURES

- ◀ Made of AISI 304 and AISI 316 quality stainless steel.
- ◀ Special pressure washing nozzles are used at the stations.
- ◀ Water circulation is done by centrifugal pumps.
- ◀ Heating is done with the help of serpentine in the reservoirs.
- ◀ Coarse filters are used for coarse dirt in the pools and line filters are used for pump suction.
- ◀ Conveyor speed can be adjusted according to mold contamination.
- ◀ There is a separator curtain at the transitions between stations.
- ◀ There is one ventilation at the top of the machine.
- ◀ There is a rinsing unit with fresh water supply at the last station.
- ◀ Water reduction (fan) system can be applied to the last part of the machine upon request.
- ◀ PLC controlled

### APPLICATION FIELDS

- ◀ Multiple Molds
- ◀ Yogurt - Buttermilk Baskets
- ◀ Bread Baskets
- ◀ Chocolate Molds
- ◀ Fruit and Vegetable Baskets
- ◀ Trays or Containers in Different Sizes

