



MILKOSAN



TELEME DOĞRAMA MAKİNASI

Teleme Doğrama Makinası

MILKOSAN Teleme Doğrama Makinası; süzme teknesinde suyundan ayrıştırılarak peynir tipine göre farklı proses aşamalarından geçmeye hazır olan (haşlama,tuzlama,çedarlama v.b) telemenin, söz konusu aşamaların daha etkin ve daha verimli gerçekleşmesi amacıyla, kütle halinde teknede bulunan ve artık katı bir yapıya sahip olan telemenin küçük parçalar halinde doğranmasını amaçlayan ünitelerdir.

Teleme doğrama aşaması; kaşar mozarella gibi peynir telemelerinin daha rahat haşlanması, uygulanan buhar enjeksiyonu ve cidar ısıtmanın telemenin bütün noktalarında eşit oranda etki göstermesi; Annotto ve/veya beta-karoten ile renklendirilen ve aynı zamanda kuru tuzlanan Çedar peynirinde, toz veya kristaller halinde uygulanan işlemlerin gene bütün teleme yüzeylerinde daha etkili bir şekilde emilmesini sağlamaktadır.

Teleme Doğrama Makinası; süzme teknesinin içine rahatlıkla oturtulabilecek şekilde mobil taşımaya uygun ve 3 adet denge ayaklı olarak üretilmektedir. Doğrama haznesinde doğrama bıçakları bulunmakta olup, motor hazneye yatay olarak bağlıdır.

TELEME DOĞRAMA MAKİNASI

Malzeme	AISI304 Paslanmaz Çelik, 2 mm
Kapasite	600/800 kg-saat
Fonksiyon	Teleme Doğrama/Parçalama
Elektrik Gücü	380 V, 50 Hz, 0,75 kW
Devir Sayısı	1200/1400 rpm



