



MILKOSAN



SULU HAŞLAMA MAKİNASI

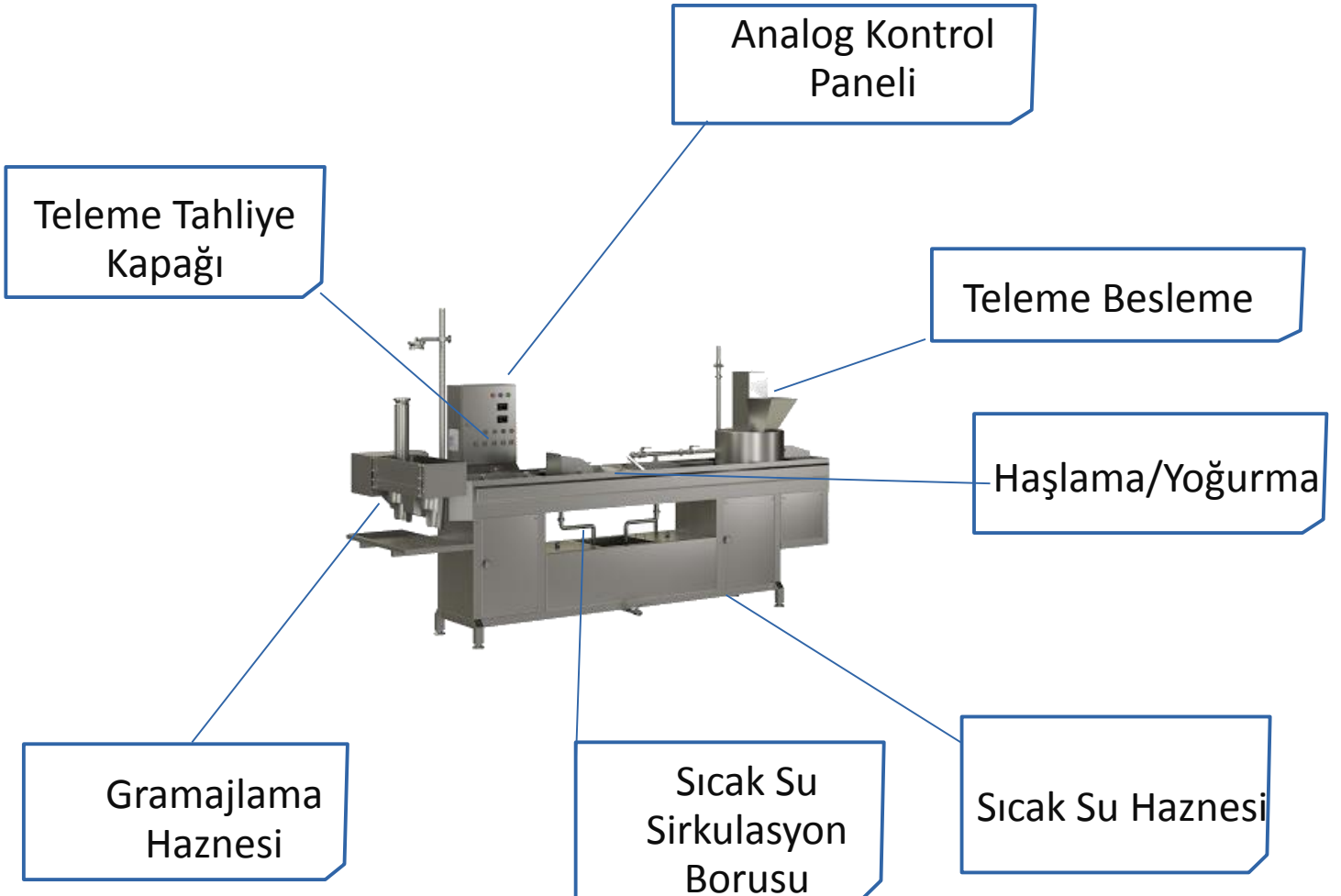
Sulu Haşlama Makinası

MILKOSAN Sulu Haşlama Makinaları; daha hassas üretim parametrelerinin gerektiği peynir tiplerinde tercih edilen, telemenin sıcak su içerisinde haşlanarak yoğurulduğu ünitelerdir. Gramajlama/Formlama makinası ile entegre olarak tek makine halinde üretilirler. Sulu haşlama işleminin devamında peynir telemesi zaman ve/veya efor kaybı olmadan direkt olarak porsiyonlama sürecine girer ve istenilen gramajlarda porsiyonlanır.

Sulu Haşlama Makinalarının alt bölümünde tuzlu su haznesi yer almaktadır. Buhar enjeksiyonu ile ısıtılan ve haşlama işlemini sağlayan tuzlu suyu, PT100 sıcaklık transmitterleri ile otomatik sıcaklık kontrolü sağlanarak, son ürün için uygun görülen sıcaklığı kadar ısıtılır. Anlık sıcaklık kontrolü uygulaması ile, sürekli teleme beslemesi ve tahliye işlemleri esnasında, haşlama suyunun sıcaklığı buhar ile beslenerek sabit sıcaklıkta tutulmaktadır.

Tuzlu su ile haşlama işleminden geçirilen teleme, inverter kontrollü helezonların yardımıyla yoğurma işlemine tabi tutulur. Yoğurma bölümünde teleme istenilen yapıya kavuşana kadar işlem sürer. Yoğurma işlemi sonucunda telemenin esneklik, uzama ve erime özellikleri geliştirilir. Bu da son ürünün özellikle fast food sektöründe tercih edilirliliğini artıran bir unsurdur.

Haşlama ve yoğurma işlemleri tamamlanan teleme, gramajlama bölümüne aktarılır ve burada istenilen ağırlıklara porsiyonlanarak kalıplama işlemine başlanır.



Sulu Haşlama Makinası

SULU HAŞLAMA MAKİNASI

Malzeme	AISI304 Paslanmaz Çelik
Kapasite	100 kg-saat > 2000 kg-saat
Fonksiyon	Sulu Haşlama
	Helezon Yoğurma
	Porsiyonlama
Kontrol	Standart : Analog Kontrol Paneli
	Opsiyonel : PLC Kontrol Paneli
Sıcaklık Ölçümü	PT100 Transmitter

	200 kg-h	500 kg-h	1000 kg-h	1500 kg-h
Buhar Sarfiyatı	25 kg-st	65 kg-st	120 kg-st	150 kg-st
Elektrik	2,2 kW	3 kW	9 kW	9,75 kW
Tuzlu Su Haznesi				
Ebat	En :	En : 1000	En : 2800	En : 2800
	Boy :	Boy : 3300	Boy : 5000	Boy : 5000
	Yks :	Yks : 2000	Yks : 2500	Yks : 2500

