



MILKOSAN



MAYALAMA TÜPÜ

Mayalama Tüpü

Geleneksel/Kaymaklı Yoğurt üretiminde, pastörizasyon sıcaklığına ısıtılan yoğurt sütü, bu sıcaklıkta direkt olarak kase/kova veya kaplara dolurularak, ambalaj içerisinde ortam koşullarında, yoğurdun mayalama sıcaklığı olan 43/45 C'ye soğuması beklenir.

Beklenen ısı düşüşünün tamamlanmasıyla birlikte, yoğurt kültürlerinin en etkin çalışma sıcaklığı olarak 43/45 C'nin altında bir sıcaklık kaybını önlemek için hızlı bir şekilde mayalama işlemine geçilmeli ve fermantasyon süreci başlatılmalıdır.

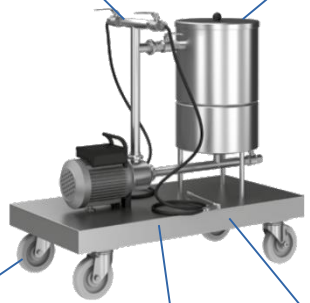
MILKOSAN Mayalama Tüpü söz konusu mayalama işleminin seri bir şekilde uygulanmasına yardımcı olan ünitelerdir.

Mayalama Tüpü komple AISI304 paslanmaz çelikten üretilmektedir. Mayanın hazır bir halde bekletildiği, hacmi 20 Lt ile 200 Lt arasında değişen tüplerin çıkışınca dozajlama pompası entegre edilmiştir. Maya akışını yönlendirecek olan vanalar ünite üzerinde mevcuttur.

Mayalamayı sağlayacak olan tabancalar üniteye yer alan gıda hortumunun uç kısmında kullanıma hazır olarak entegre edilmiştir. Paslanmaz platformun dört köşesinde yer alan dört adet tekerlek ile kolaylıkla mobil bir şekilde taşınabilmektedir.

Kelebek Vana

Maya/Kültür Tüpü



Hareket Ayakları

Paslanmaz Çelik Platform

Dozaj Pompası

MAYALAMA TÜPÜ

Fonksiyon	Otomatik Maya/Kültür Dozajlama			
Kullanım Alanı	Fermente Ürünler			
Malzeme	AISI304 SS	AISI316 SS		
Kapasite	20 Lt	50 Lt	100 LT	200 Lt
Dozajlama Pompası	0,3 kW			
Taşıma Ayakları	4 Adet, Polyamid			
Vana Tipi	Hijyenik, Manuel Kelebek Vana			

