



MİLKOSAN



PEYNİR MAYALAMA TEKNESİ

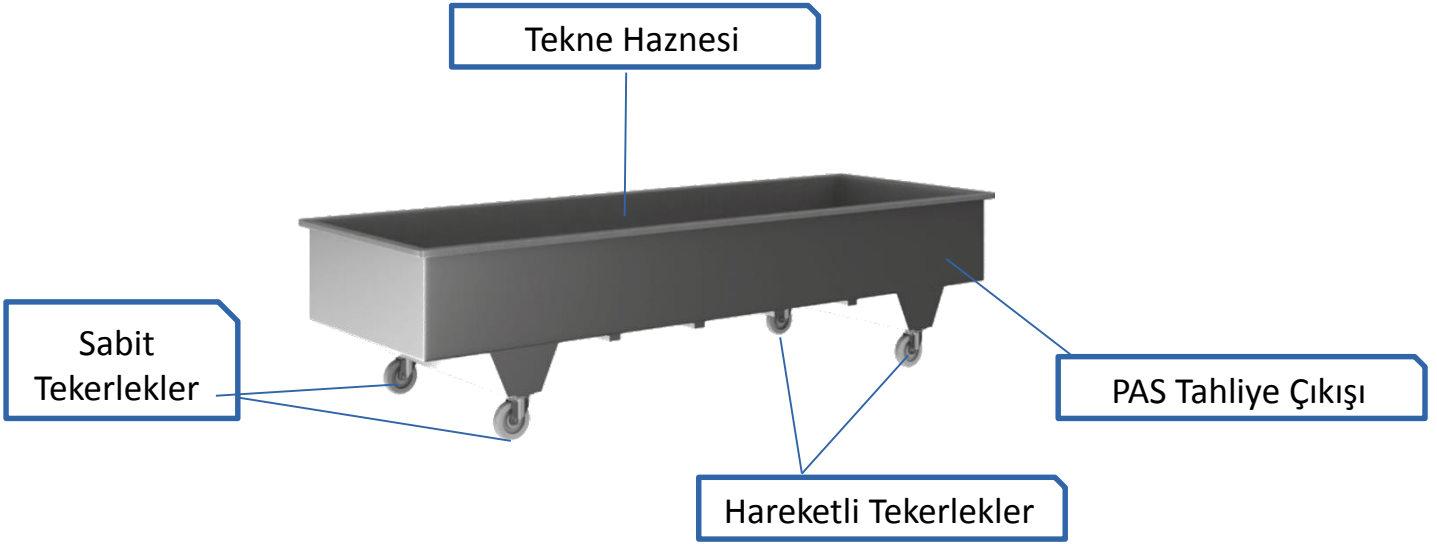
Peynir Mayalama Teknesi

MILKOSAN Peynir Mayalama Tekneleri, pastörize edilerek mayalama sıcaklığına soğutulan sütün, peynire işlenmek üzere aktarıldığı ünitelerdir. Peynirin ambalajlara alınacağı ana kadar bütün süreç bu teknelerde gerçekleşir.

Mayalama sıcaklığında teknelere ulaşan süte, işleneceği peynir tipi için uygun olan maya-kalsiyum-bakteri kültürü veya diğer bileşenler ilave edilir ve asitliğin gelişimi sonucu pH değerinin düşmesiyle, akışkan haldeki süt, pelte kıvamındaki bir peynir telemesine dönüşür.

Tekneler, sütün peynire işlenmesi için gerekli olan perforeli yan destek levhaları ve presleme/süzme levhaları ile birlikte tam takım olarak tedarik edilmektedir.

Teknede DN50 ebatlı su tahliye bağlantı bulunmaktadır. 2 sabit 2 hareketli olmak üzere 4 tekerleklidir.



Malzeme

AISI304 Paslanmaz Çelik (2,5 mm profil kalınlığı)

Fonksiyon

Peynir Mayalama/Teleme Kıрма/Baskılama/Süzme

PAS tahliyesi

Kapasite

500 lt>1000 lt>1250 lt >1500 lt > 2000 lt

Diğer Bileşenler

4 x Perforeli Paslanmaz Süzme Levhası (Kısa ve uzun kenarlar için 2 şer adet)

3 x Paslanmaz Çelik Presleme Levhası