



MİLKOSAN



PEYNİR PROSES TANKI

- Isıtma/Soğutma
- Mayalama
- Koagulasyon
- Teleme Kıрма

- ✓ Kaşar
- ✓ Mozzarella
- ✓ Hellim
- ✓ Edam/Gouda
- ✓ Gravyer
- ✓ Parmesan
- ✓ Emmental
- ✓ Eritme Peynir

Peynir Proses Tankı

MILKOSAN Peynir Proses Tankları; sert ve yarı sert peynirlerde ortak olan teleme oluşum sürecinin tamamlandığı ünitelerdir. Sütün peynire işlenmesi sürecinde kimyasal bütün değişimler tank içerisinde gerçekleşir. Sonrasında üretilecek olan peynirin çeşidine göre farklı teleme işleme prosedürleri devreye girmektedir.

MILKOSAN Peynir proses tankları, fonksiyonel tasarımları sayesinde peynire işlenecek olan sütün ısıtılması, soğutulması, maya ve/veya renklendirici/kültür ilavesi, maya ve/veya renklendirici/kültürün karıştırılması, teleme kırma ve teleme haşlama işlemlerinin tamamını yerine getirebilmektedir. Pastörizasyon sonrası mayalama sıcaklığına soğutulmuş proses tankına alınan sütlerin teleme haline gelerek tanktan tahliye edilmesi arasında geçen süre (*peynir tipine göre değişmekle birlikte*) 120 /180 dakika arasında değişebilmektedir.

Tankta yer alan mekanik aksanların tamamı analog kontrol paneli üzerinden kontrol edilebilmektedir. Dijital termometre ile tankta yer alan sütün veya telemenin anlık olarak sıcaklık kontrolü panel üzerinden sağlanabilmektedir. Cidar aracılığıyla sağlanan buhar ısıtmalı tanklarda, telemesi haşlanan peynir tiplerinde, koagülasyon sonrası teleme oluşumunu takiben sinerezis sürecinin hızlandırılması ve son üründe istenilen yapının oluşumu açısından, cidara buhar verilerek kırılan teleme haşlanmakta ve belirli bir süre haşlama sıcaklığında tutulmakta, sonrasında tekrar cidara verilen soğutma suyu aracılığıyla sıcaklığı düşürülmektedir.

Opsiyonel olarak tank içerisine entegre edilen in-line pH metreler ile; maya/kültür ilavesi sonrası, opsiyonel PLC kontrol paneline önceden tanımlanan pH değerine ulaşılması sonucu, teleme kırma kollarının, gene önceden tanımlanan hız ile tankta oluşan telemeyi otomatik olarak kırması sağlanmaktadır.



Peynir Proses Tankı

MILKOSAN Peynir Proses Tankları; işletmede günlük olarak üretilecek olan peynir miktarına ve çeşit sayısına göre farklı ebatlarca ve çoklu tank üniteleri olarak tasarlanabilmektedir.

Daha çok yerel bazlı üretim yapan küçük işletmelerde veya damızlık çiftliklerinde, üniversite laboratuvarlarında ve diğer farklı pilot tesislerde, ilave buhar jeneratörü/kazanı ihtiyacını ortadan kaldırmak amaçlı olarak MILKOSAN **Elektrikli Peynir Proses Tankları** da üretilmektedir.

Fonksiyon

Isıtma/Soğutma (Buhar veya Elektrik Isıtma)

Kültür/Maya ilavesi ve homojen şekilde karıştırılması

Koagulasyon

Teleme Kırma (Inverter kontrollü)

Dijital Sıcaklık Kontrolü

Teleme Haşlama (pıhtısı haşlanan peynir tipleri için)

Kontrol

Standart PID Kontrol Paneli

OPSİYONEL PLC Kontrol Paneli

Kapasite

Buhar Isıtmalı Proses Tankı : 500 Lt > 8000 Lt

Elektrik Isıtmalı Proses Tankı : 100 Lt > 2000 Lt



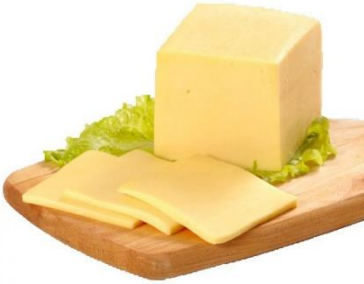
ENKLOSE TİP



AÇIK TİP

Peynir Proses Tankı

Sert Yarı Sert Peynirler	Kaşar, Mozzarella, Hellim, Edam/Gouda, Parmesan, Gravyer, Cheddar
Isıtma	Buhar / Elektrik Rezistansı
Soğutma	Şebeke Suyu / Buzlu Su
Giriş/Tahliye Vanası	Hijyenik Paslanmaz Çelik, Kelebek veya Aktüatörlü Pnömatik Vana
Kontrol	Analod (PID) Kontrol veya PLC Kontrol (opsiyonel)
Tasarım	Silindir Tam Yuvarlak veya «8» Tasarım
Kapasite	100 Lt > 9000 Lt
Batch Süresi	120>180 dk



KAŞAR



MOZARELLA



CHEDDAR



EDAM



HELLİM



EMMENTAL

Peynir Proses Tankı

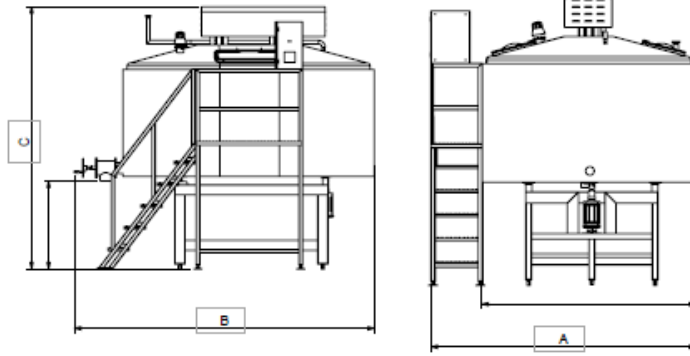
MILKOSAN Peynir Proses Tanklarında teleme kontrolünün rahat sağlanabilmesi için perforeli saçlardan kaymayı önleyici yüzey yapısına sahip operatör platformları bulunmaktadır. Opsiyonel olarak teleme tahliyesini hızlandırma amacıyla piston kaldırma özelliği kullanılabilir.

Teleme kırma kolları tankın bütün çeperlerine ve dikey/yatak ekseninde telemenin bütün yüzeylerine eşit şekilde ulaşabilecek ve bütün noktalarda homojen bir kırma etkisi sağlayacak şekilde tasarlanmaktadır.

Tasarım

Üstü Açık Proses Tankları; 100 Lt > 1000 Lt

Enklose Proses Tankları; 1000 Lt > 9000 Lt



MALZEME	KAPASİTE	KARIŞTIRICI	PROFİL	İZOLASYON	A	B	C
AISI304	500 LT		2,5 mm	50 mm			
AISI304	1000 LT		2,5 mm	50 mm			
AISI304	2000 LT		2,5 mm	50 mm	1650	2980	1985
AISI304	3000 LT		2,5 mm	50 mm			
AISI304	5000 LT		3 mm	50 mm			
AISI304	6000 LT		4 mm	60 mm	2900	3450	3100

