



MILKOSAN



TENEKE KAPATMA MAKİNASI

Teneke Kapatma Makinası

Peynir mayalama teknesinde, mayalama-süzme-baskılama sürecinin tamamlanmasıyla nihai yapısına kavuşan beyaz peynir bloğu, 8-10 cm lik kenar ölçülerine sahip kalıplar halinde kesilerek ön olgunlaşma sürecini tamamlar.

Ön salamura tuzlama işlemi için **Milkosan Salamura Teknesine** alınan kalıplar, bu sürecin sonrasında; toptan satışlar için 5 Kg-10 Kg ve 17 Kg'lık peynir telekelerine kalıp dolumu yapılarak üzerine tekrar salamura solüsyonu ilave edilir.

Sonrasında tenekeler manuel olarak **MILKOSAN Teneke Kapatma Makinaları** aracılığıyla ağızları kapatılmakta ve soğuk hava deposuna alınarak üretim süreci tamamlanır.

Malzeme

AISI304 Paslanmaz Çelik

Fonksiyon

Peynir kalıpları ile dolumu tamamlanmış peynir tenekelerinin kapatılması

Kapasite

9 saniye/teneke kutu (Kapasite kullanıcının hızı ile orantılı olarak değişmektedir)

Elektrik Sarfiyatı

220 V / 11 kW (1200-1400 rpm)

Ebatlar

70 mm x 75 mm x 165 mm