



MILKOSAN



TEREYAĞI MALAKSÖRÜ



www.milkosan.com



info@milkosan.com

Tereyağı Malaksörü

MILKOSAN Tereyağı Malaksörü; geleneksel aroma ve kıvama sahip tereyağı üretiminde ağırlıklı olarak tercih edilmektedir. Pastörize edilerek ön olgunlaştırma sürecini tankta veya soğuk hava deposunda tamamlayan süt kreması; ön görülen asitlik değerine ulaştıktan sonra MILKOSAN Tereyağı Malaksörü'ne aktarılır. Burada yoğurulma işlemi sonucu, tereyağında istenilen kıvam ve aroma oluşumu sağlanır. Yoğurma sonucu süt kremasının yapısındaki yağ globülleri kristallenerek suyu dışarıya iter ve tereyağı oluşum süreci böylece başlamış olur.

Tereyağı Malaksörlerinin üstü açık olduğu için, yoğurma sürecinde ürün hava alabilmekte ve oluşan gaz direkt olarak üründen uzaklaştırılmaktadır.

Tereyağı Malaksöründe uygulanan yoğuma işlemi boyunca, kremadan ayrılan su yoğurma haznesinin çıkış kanalı aracılığıyla üründen uzaklaştırılmaktadır.

Malaksörlerde hem ürün beslemesi hem de ürün tahliyesi manuel olarak operatör tarafından gerçekleştirilmektedir.

Tereyağı Malaksörleri 100 Litre ile 500 Litre kapasite aralığında üretilmektedir. Daha yüksek kapasiteler için tambur modellerinin tercih edilmesi daha uygun olmaktadır.

Tereyağı Malaksörleri komple AISI304 paslanmaz çelikten (3 mm) üretilmekte olup, yoğurucu kollar paslanmaz mil aracılığıyla yoğurma motoruna bağlıdır. Burada hız kontrollü bir şekilde tereyağı yoğurma işlemi gerçekleşir.

Sağlıklı bir yoğurma sürecinin mümkün olması için, tek seferde malaksör hacminin yarısı kadar ürün şart edilmesi, başarılı sonuçlar vermektedir.





www.milkosan.com



MILKOSAN