



APV CurdMaster sajtkád

APV CurdMaster sajtkád

Alkalmazás:

A CurdMaster sajtkád rendeltetése sajtejből sajt alvadék gyártása.

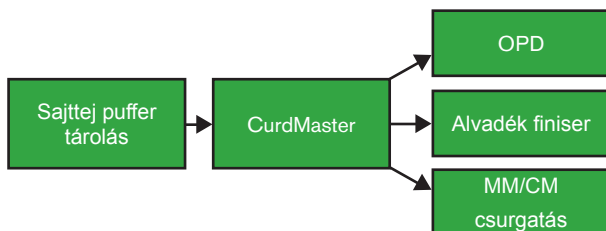
A CurdMaster számos sajtféleség gyártására alkalmas: 35% nedvességtartalmú sajtoktól a 60% nedvességtartalmú sajtokig, illetve sovány sajtoktól, akár a 60% relatív zsírtartalmú sajtokig.

A CurdMaster sajtkádon gyártható sajtféleségek:

- Nagyon kemény sajtok
- Kemény sajtok
- Félkemény sajtok
- Lágy sajtok

Receptúra variációk:

Parmesan - Grana - Gruyère - Emmentáli, Svájci - Gouda -Edámi - Tilsiti - Cheddar - Havarti – Trappista / Port Salut / St. Paulin - Provolone - Kaskavál - Pizza sajt – Olasz Mozzarella -Cheshire, Kevert alvadék - English Territorial's – fehér Sajtok / Feta, Cremoso, Caciota, és sok más sajtféleség.



Működési elv:

A sajtkád fenékrészén elhelyezkedő fenék belépő csonkon keresztül beszívattyúzásra kerül a sajttej (opcionális előérlelt sajttej), a sajttejet kíméletesen átkeveri a két speciális kialakítású keverő. Az oltó beadagolása után a sajttej kemény koagulummá alakul. Ezután a koagulumot az éles kések vágják fel, amelyek a keverő integrált részét képezik. A vágás a keverők óramutató járásával ellentétes forgatásával történik (a sebesség 2 – 10 fordulat / perc között változtatható).

Ha a koagulum fel lett vágva a kívánt alvadék szemcse méretre, a keverő forgási iránya megváltozik, az első savó adag leeresztéséig. Ezután következik a hőközlés.

Ezt követően leeresztésre kerül a második savó adag, majd végleges kevertetés után, az alvadék leeresztésre kerül a fenékrészén elhelyezkedő két leeresztő csonkon keresztül.

Ezután a CurdMaster a két fenék-öblítő cső segítségével teljesen leürítésre kerül, majd a sajtkád a CIP-fúvókák segítségével el van mosva.

A CurdMaster standard kialakítása:

A duplafalú tartály teljes egészében AISI 304 minőségű rozsdamentes acélból készül. A sajtkád kialakításának alapja a dupla-kör alapelv, amellyel biztosítható az optimális, hatékony, de emellett kíméletes alvadékezelés. A tartály fenékrésze egyenes felületű, síkja egy fix szögben a két oldal-leeresztő csonk irányába lejt, amelyek az alsó folyadékszint alatt helyezkednek el, illetve 500 mm-el a padozat szintje felett – így elkerülhetővé válik, hogy a savó-alvadék keverékbe levegő kerüljön.

A külső és belső fenéklemez között hatékony gőz elosztó rendszer helyezkedik el, amely segítségével a sajtkád indirekt módon fűthető, anélkül, hogy számolni kellene az alvadék fenéklemezre való leégésével.

A CurdMaster sajtkád felületi minősége:

A sajtkád belső lemezeinek felületi minősége: 2B/olajjal kezelt hidegen hengerelt rozsdamentes acél, a simára eldolgzott hegesztési varratokkal – szemcse: 200, max. 1.0 µm.

A sajtkád külső lemezeinek felületi minősége: 2B hidegen hengerelt rozsdamentes acél, a simára eldolgzott hegesztési varratokkal – max. 1.6 µm.

Műszerettség:

- Két szintkapcsoló: alacsony tartályszint, és üres tartály szintjelzésére
- Egy, a tartály falába épített Pt 100 hőmérséklet távadó
- Két biztonsági kapcsoló a bűvönnyíláson (bűvönnyílás fedél és rács)

Műszaki adatok:

Tartály méret:

R 900	3,000 L
R1100	6,000 L
R1300	8-10,000 L
R1500	12-15-18,000 L
R1700	20-22-25-30,000 L

Csonkozás:

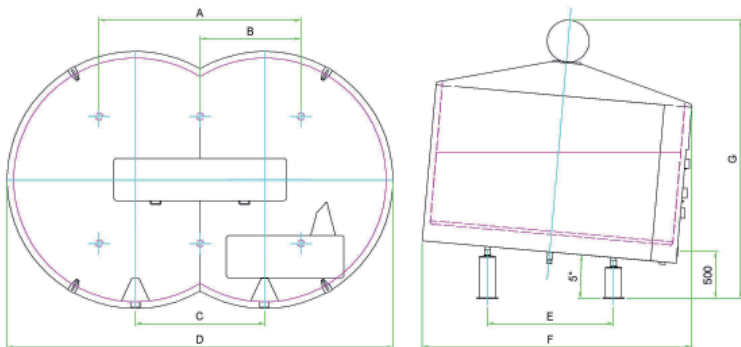
Tej belépő / alvadék kilépőcsonk	2 x 4"
Fenék öblítő csonk	2 x 1"
Gőz belépő csonk	1½" / 2½" BST
Kondenz kilépő csonk	2½"
CIP-csonk	2½"

Opcionális csonkozás

Leereszthető savó szívó	4"
Folyamatos savó szívó	2½"
Savó leeresztő csonk (50%-75%)	4"
Köpeny hűtővíz csatlakozó	2"
Habzásmentes belépő csonk	3"

Fogyasztási adatok

Gőz:	2 kg/°C/1000 l/perc
Elektromos:	3x400V, 50Hz + Föld + 0
Vezérlő feszültség:	24 V DC
CIP (Mosás):	25,000 l/h, 2 bar
Öblítővíz:	25,000 l/h, 2 bar

**Standard felszereltség:**

- Dupla-O típusú álló tartálytest, duplafalú fenékrésszel, duplikatúra részben az oldalfalakon is.
- Késekkel felszerelt keverő / vágó szerszám
- Hajtómű modul, hajtóműházzal
- Frekvenciaváltókkal ellátott keretes keverők (sebesség: min 2 fordulat / perc, max. 10 fordulat / perc)
- Búvónyílás fedél
- Légzőnyílás
- Halogén világítás fitting
- CIP mosó turbina (4 db)
- Fenék öblítés
- Gőz bevezetés
- Kondenz kivezetés
- Köpeny légtelenítő
- Állítható magasságú lábak, fenék koronggal
- Kapacitás jelző mérleg a tengelyen
- 15" érintőképernyős vezérlőpanel, PLC-vel és szoftverrel (a receptúrakezelő rendszerhez)
- Vezérlő és motorindító elektromos szekrény

Opciók:

- Extra fenéknymás távadó
- Habzásmentes felső termék bevezetés
- Extra savó kilépő csonk:
 - A tartály üzemeltetéséhez szükséges automatikus szelepek, extra savó kilépő csonk nélkül
 - A tartály üzemeltetéséhez szükséges automatikus szelepek, extra savó kilépő csonkkal
 - A tartály üzemeltetéséhez szükséges automatikus szelepek, savó leeresztővel
 - A tartály üzemeltetéséhez szükséges automatikus szelepek, folyamatos savó leszívató egységgel
- Víz elosztó gyűrű a köpenyben, emelt magasságú köpeny
- Keretöblítés a keverőhöz
- Automatikus adalékanyag beadagoló rendszer
- Savó leeresztő
- Folyamatos működésű savó leszívató egység
- APV alvadék szivattyú
- Sketch rajz a CurdMaster-hez szükséges kezelőjárdaról
- Tartalék alkatrész készlet
- Nem standard láb-méret

Kapacitás	A	B	C	D	E	F	G	Tömeg	Motor
Liter	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	kW
3000	x	0	x	x	x	x	x	x	1.1
6000	x	0	x	x	x	x	x	x	1.5
8000	2150	0	1375	4105	1350	x	x	x	1.5
10000	2150	0	1375	4105	1350	2871	2962	2600	2.2
12000	2600	1300	1575	4709	1500	3262	2943	3050	2.2
15000	2600	1300	1575	4709	1500	3285	3203	3800	2.2
18000	2600	1300	1575	4709	1500	3307	3467	4000	2.2
20000	2900	1450	1775	5311	1700	x	x	x	4
22000	2900	1450	1775	5311	1700	x	x	x	4
25000	2900	1450	1775	5311	1700	3720	3830	4820	5.5
30000	2900	1450	1775	5311	1700	x	x	x	5.5

APV

H-1222 Budapest, Háros u. 7.

Tel: +36 1 227 44 96 Fax: +36 1 227 45 01

Külföldi telephelyeinket, engedélyeinket, tanúsítványainkat és helyi képviselőinket illetően további információért kérjük látogasson el a www.apv.com weboldalra.

Az SPX Corporation értesítés vagy kötelezettség nélkül fenntartja a jogot a legújabb kiviteli változtatásainak és anyagainak beépítésére. A közleményben szereplő kiviteli jellemzők, konstrukciós anyagok és méretadatok csak tájékoztatásul szolgálnak, és írásbeli megerősítés hiányában nem hitelesek.

Kiadja: 07/2009 6002-02-07-2009-HU Copyright © 2008, 2009 SPX Corporation

SPX[®]
WHERE IDEAS MEET INDUSTRY