



Krem Peynir UHT Sistemi

Cream Cheese UHT System

-Ham Madde Hazırlığı

Talep edilen koşullarda kalite kontrolleri yapılmış, öğütülme ve homojenleştirme işlemleri tamamlanmış, metal dedükterlerden geçirilerek taraması yapılmış, tartım gibi ön işlemler bitirilmiş olan üretilmesi planlanan ürün; ham peynir, tereyağ, katı-sıvı yağlar, çeşitli tozlar ve suyun karışımı ile oluşmaktadır.

-Proses İşleme

1-Ön Isıtma/Homojenleştirme

Batch ısıtma sisteminde, doğrudan buhar enjeksiyonu ile ısıtma ve emülsifiye etme, kesme, karıştırma, havasını alma gibi tüm işlemler tek bir Ünitede(KR-500)yapılır.

2-UHT

UHT günümüz teknolojisinde bir çok farklı ürünü aynı sistemde işleyebilme ve üretebilme kapasitesine sahip son teknoloji sistemlerdir. Bu sistemde üretilen ürünler 145 C'ye kadar ısıtılabildeği için raf ömürleri muadillerine göre iki kat daha fazladır. Uzatılan bu raf ömürü süreleri için UHT sistemi kullanılmaktadır. Isıtma sonrası sıcaklıkta dolayı borularda oluşan yapışmayı engellemek için ürün ile temas eden boru yüzeyleri PTFE(teflon) kaplanmıştır.

Dolum öncesinde, kontrollü vakum ile ürünün soğutulması ve havasının alınması gerekmektedir. Devamında ürün yapısının tekrar oluşturulması ve viskosite gelişimi için kremleştirme tankı kullanılır. Kremleştirme Tankı viskosite izleme donatılı, yüksek verimli bir karıştırma elemanıdır.

CIP, buhar filtrasyonu, ürün filtrasyonu sistemleri için ilave modüller mevcuttur.

-Raw Material Preparation

The product, of which the grinding and homogenization processes have been completed, the screening has been done by passing through metal detectors, the pre-processing such as weighing has been completed, and planned to be produced under the requested conditions, consists of a mixture of raw cheese, butter, fat and oils, various powders and water.

-Processing

1-Pre-Heating/Homogenization

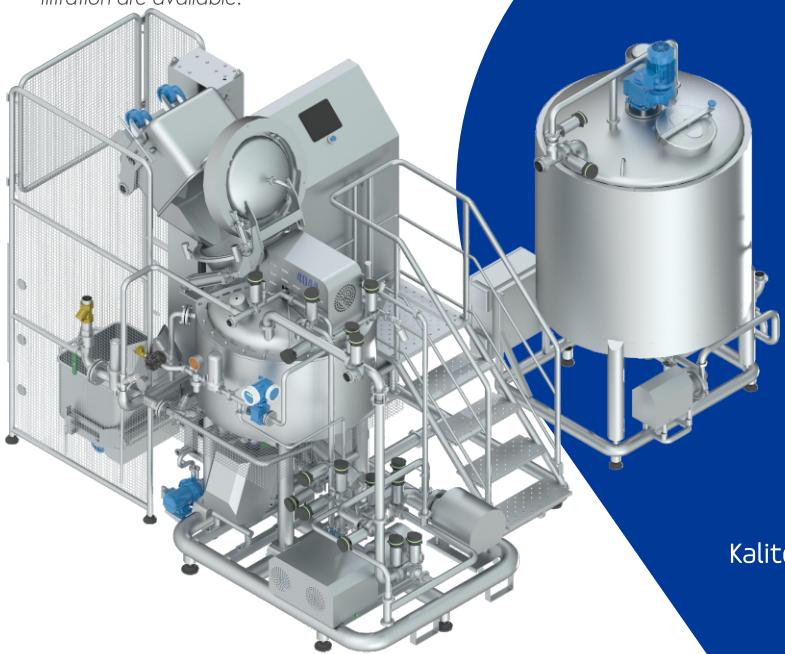
In the batch heating system, all processes such as heating with direct steam injection and emulsification, cutting, mixing and deaeration are made in a single unit (KR-500).

2-UHT

UHT is a state of the art system that has the capacity of processing and producing many products in the same system. The products produced in this system has twice the shelf life compared to its equivalents because of heating up to 145 °C. UHT is used for this extended shelf life durations. To prevent the adhesion in the pipes due to temperature after the heating, the pipe surfaces contacting with the product are coated with PTFE (Teflon).

The product is required to be cooled and deaerated with controlled vacuum before the filling. Afterwards, the creaming tank is used to reconstruct the product structure and to improve the viscosity. The Creaming Tank is a highly efficient mixing element equipped with viscosity monitoring.

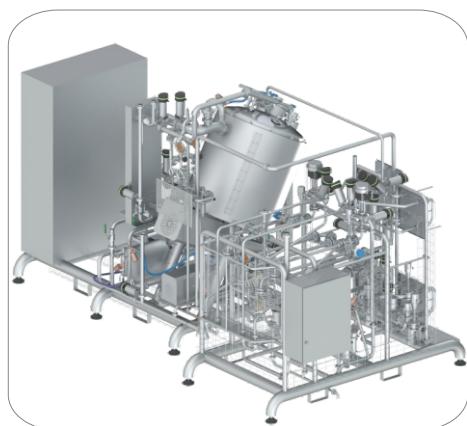
Additional modules for CIP, steam filtration, product filtration are available.



Kalitenin Başladığı Yer
Where Quality Begins

Krem Peynir UHT Sistemi

Cream Cheese UHT System



New
PRODUCT

Teknik Veriler / Technical Data

Ekipman Adı / Equipment Name	Kodu / Code	Kapasite / Capacity	Buhar Sarfıyatı / Steam Consumption	Elektrik Sarfıyatı / Electric Consumption	Hava Sarfıyatı / Air Consumption	Şebeke Suyu Sarfıyatı / Mains Water Consumption	Buzlu Su Sarfıyatı / Ice Water Consumption	En / Width	Boy / Length	Yükseklik / Height	Ağırlık / Weight
KR-500 Krem Peynir Ünitesi KR-500 Cream Cheese Unit	4044	1000 KG/H	(4 BAR) 400 KG/H	58.97 KW	(6-8 BAR) 200 LT/DAK.	(4 BAR) 200 LT/H		2500 MM	3800 MM	3100 MM	3500 KG
2.000 LT Balans Tankı 2.000 LT Balance Tank	4083	2000 LT		6 KW	(6-8 BAR) 30 LT/DAK.			2000 MM	2300 MM	3200 MM	1400 KG
UHT Hattı UHT Line	4102	1000 KG/H	(8-10 BAR) 120 KG/H		(6-8 BAR) 50 LT/DAK.			1900 MM	2600 MM	2360 MM	1000 KG
Soğutma Ünitesi Cooling Unit	4103	1000 KG/H		12,5 KW	(6-8 BAR) 50 LT/DAK.		10.000 LT/H Buzlu Su Debişi (Ice Water Flow) Giriş(Input):1 C Çıkış(Output): 11 C Harcanan(Consumed) 100.000 KCAL/H veya(or) 3.500 LT/H Giriş(Input):15 C Çıkış(Output):45 C Kule Suyu(Tower Water)	2100 MM	3000 MM	2500 MM	2500 KG



Özellikler

- Sistem süt işleme endüstrisinin ihtiyaçları esas alınarak tasarlanmıştır.
- Peynir işlemde hassas ve tam kontrol
- Kısa ve etkili işleme süreçleri ile kaliteli üretim
- Müşteri ihtiyaçına göre esnek ve ergonomik tasarım



Avantajlar

- Doğrudan buhar enjeksiyonu ile etkili ısıtma
- Kolay kullanım
- Çalışma sürelerinde artış
- CIP kolay temizlenebilirlik
- Sabit ürün kalitesi
- Vizkozite kontrol sistemi
- Yeni pazar ihtiyaçlarının karşılanması
- Kolay bakım



Uygulamalar

- İşlenmiş Peynir (Sürme, Kalıp, Dilim)
- Analog Peynir
- Bebek Mamaşı



İşlemler

- Emülsifiye(KR 500)
- Karıştırma(KR 500)
- Pastörizasyon(KR 500)
- UHT
- Hava alma(Ön Soğutma)
- Vakumla soğutma-temizleme (Ön Soğutma)

Specifications
-The system is designed based on the needs of dairy processing industry.
-Precise and full control in cheese processing.
-Quality production with short and effective processing durations.
-Flexible and ergonomic design according to customer needs.

Advantages
-Effective heating with direct steam injection.
-Easy use.
-Increase in working duration.
-CIP easy cleaning.
-Fixed product quality.
-Viscosity control system.
-Fulfilling new market needs.
-Easy maintenance.

Applications
-Processed Cheese (Cream, Brick, Slice)
-Analogue Cheese
-Baby Food

Processes
-Emulsification (KR 500)
-Mixing (KR 500)
-Pasteurization (KR 500)
-UHT
-Deaeration (Pre-Cooling)
-Vacuum cooling-cleaning (Pre-Cooling)

