

kaşarpeyniri
kashkavalcheese



süt ve gıda sektöründe yardımcınız
your partner in the food and dairy industry





■ kaşar peynir proses ve mayalama tankı

■ kashkaval cheese processing and renneting tank

Genel Özellikler / General Specifications

- Bu makine ile; alınan süt mayalanır, sonra telemesi kınır, kınan bu teleme ısıtılır.
- Bu makinede ; 0-25 d/d invertörlü hız kontrollü redüktör , 2 adet üst kapak, 1 adet Gözetleme ve 1 adet aydınlatma yeri , 1 adet Ø 130 mm teleme boşaltma vanası vardır.
- With this machine; the milk is fermented, the curd is broken and the broken curd is heated.
- This machine has; 0-25 rpm invertor speed control reductor, 2 upper lid, 1 inspection hole, 1 lightening hole, 1 Ø 130 mm curd emptying valf

Teknik Özellikler / Technical Specifications

Kapasite Capacity	3000 Lt.	6000 Lt.
En / Boy / Yükseklik (mm) Width / Length / Height (mm)	2400 / 2950 / 2750	2700 / 3000 / 3600
Ağırlık (kg) Weight (kg)	1400	2000
Redüktör Gücü Agitator Power	3 Hp	4 Hp
Kaldırma Sistemi Lifting System	Pnömatik 6 Bar Hava Pneumatic 6 Bar Air	Pnömatik 6 Bar Hava Pneumatic 6 Bar Air



■ kaşar peynir haşlama, yoğurma ve gramajlama makinesi

■ kashkaval cheese boiling, kneading and weighting machine



Genel Özellikler / General Specifications

- Bu makine ile teleme; doğranır, tuzlu sıcak su içinde haşlanır, yoğrulur ve gramajlanır.
- Bu makinede; 400 lt su haznesi, Kumlamalı helezonlar ve gramajlama haznesi, Helezon Motorları elektronik hız kontrollü, 2 adet gramajlama tüpü vardır.
- With this machine; the curd is carved, boiled in saltwater, kneaded and weighted.
- This machine has; 400 lt water reservoir, roughing spiral and weighting reservoir, electronic speed controlled spiral motors, 2 weighting tubes.

Teknik Özellikler / Technical Specifications

Kapasite Capacity	1000 kg/h
En / Boy / Yükseklik (mm) Width / Length / Height (mm)	1250 / 4200 / 2500
Elektrik Sarfıyatı Electricity Consumption	6 Kw
Buhar Gücü Steam Power	2 bar 80 kg/h

milkol

■ peynir proses makinesi ■ cheese process machine



Genel Özellikler / General Specifications

- Bu makine ile; Cidarına buhar verilerek teleme hamur haline getirilir.
- Bu makinede; 90° hareketli kazan gövdesi, komple açılabilir üst kapak ve vakum pompası (isteğe bağlı) vardır. Ayrıca ketçap, mayonez ve krem peynir imalatında da kullanılır.
- With this machine; curd is kneaded by giving steam into the jackets.
- This machine has; 90 degree moving tank body, completely openable upper lid, vacuum pump (optional). Also, Ketchup, Mayonnaise and Cream Cheese is used in the manufacture.

Teknik Özellikler / Technical Specifications

Kapasite Capacity	50 kg.	100 kg.
En / Boy / Yükseklik (mm) Width / Length / Height (mm)	1000 / 1500 / 1800	1000 / 1700 / 1950
Ağırlık (kg) Weight (kg)	300	450
Üst Karıştırıcı Redüktör Gücü Top Agitating Reductor Power	1,5 Hp	3 Hp
Alt Doğrayıcı Redüktör Gücü Bottom Reductor Power	5,5 Hp	7,5 Hp



■ kaşar peynir kalıplar ve arabalar

■ kashkaval moulds and trolleys



Genel Özellikler / General Specifications

- Kalıp ve Arabalar tamamen AISI 304 kalite paslanmaz sacdan imal edilmiştir.
- Arabalarda Paslanmaz, frenli ve sarhoş tekerler kullanılmaktadır.

- The mould and trolleys are completely AISI 304.
- Stainless swivel casters with brake

Teknik Özellikler / Technical Specifications

En (mm) Width (mm)	750	750
Boy (mm) Length (mm)	1500	1900
Yükseklik (mm) Height (mm)	1500	1635



■ peynir doğrama makinesi

■ cheese cutting machine

Genel Özellikler / General Specifications

- Bu makine ile; Sulu haşlama peynir doğranır
- Bu makine; AISI 304 kalite sacdan imal edilmiştir. Çap: Ø510 mm Boy: 1000 mm
- With this machine; the watery boiled cheese are carved.
- This machine is produced from AISI 304 stainless steel. Diameter Ø510 mm, Length: 1000 mm



■ kaşar peynir vakum paketlenme mak.

■ kashkaval cheese vacuum packaging mach.

Genel Özellikler / General Specifications

- Bu makine ile; İmal edilen peynirler vakumlanarak paketlenir.
- Bu makine; Paslanmaz gövdeli ve polyamid tekerlekli dir.
- With this machine; the cheeses are packed with vacuum.
- This machine has stainless body and polyamide wheels.

Teknik Özellikler / Technical Specifications

Paket Kapasite Package Capacity	2	2	3
En / Boy / Yükseklik (mm) Width / Length / Height (mm)	500 x 600 x 1050	700 x 800 x 1050	700 x 1400 x 1050
Ağırlık (kg) Weight (kg)	130	190	290
Maksimum Paket Maximum Package	400 x 350	600 x 500	2x(600 x 500)
İç Hazne Internal Reservoir	450 x 450	650 x 650	2x(650 x 650)
Elektrik Sarfıyatı Electricity Consumption	1,5 Kw	2 Kw	3 Kw

■ kaşar peynir şirink daldırma havuzu

■ kashkaval cheese shrink packing with water

Genel Özellikler / General Specifications

- Bu makine ile; Şirinklenen (paketlenen) kaşar peynir, sıcak su havuzuna daldırılarak ambalaj içindeki havanın vakumlanması sağlanır.
- With this machine; the shrinked (packaged) kashkaval sinked into hot water bath and provided that the air in the package is vacuumed

Teknik Özellikler / Technical Specifications

En / Boy / Yükseklik (mm) Width / Length / Height (mm)	600 x 780 x 760
Elektrik ihtiyacı Electricity Needs	9 KW
Redüktör Agitator	0,55 HP
Buhar İhtiyacı Steam Needs	2 bar- 50kg/h
Tabla Table	Makaralı Derlin / Delrin Roller
Hazne Reservoir	120 Lt
Isıtma Heating Type	Buhar ve elektrikli / Steam and Electricity
Ağırlık Weight	110 kg



Fetih Mah. Sönmez Sok. No:8 KONYA/TURKEY

Tel: +90 332 355 03 55 Fax: +90 332 355 76 19

www.intermak.com.tr | intermak@intermak.com.tr