

İLETİŞİM



**Balıkesir CNC Makina ve Dış Tic.
Ltd. Şti.**

Adres:

Paşaalanı Mah. Yeni San. Sitesi Arkası
380. Sok. No:62 Karesi / BALIKESİR

Web: www.cncreal.com

Kaliteli Üretim İçin Doğru Çözüm

TEKNİK ÖZELLİKLER

Kapasite: **1 Ton/Saat (değişebilir)**
Boyutlar: **220x160x200 cm**
Motor Gücü: **0,37 kW**
Basınç: **6 Bar**

www.cncreal.com

HER ÜRETİCİNİN REÇETESİNE UYUM SAĞLAR

Her Mihaliç peyniri aynı değildir. Biz de makineyi tek tip üretime değil, sizin üretiminize göre tasarladık.

Ayarlanabilir Parametreler:

- Şişlerin batma derinliği
- Şişleme zaman aralıkları
- Toplam şişleme sayısı
- Peynir torbasının dönme açısı
- Üretim hızına göre çevrim süreleri

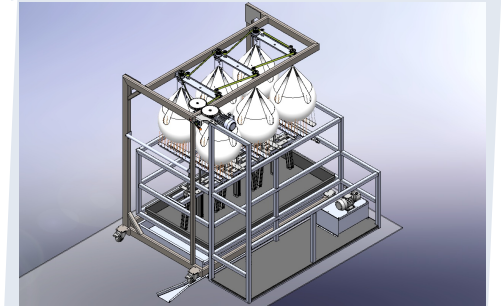
İster geleneksel ister daha sert yapı... Karar sizde, uygulama makinede.

www.cncreal.com



MİHALİÇ PEYNİRİ OTOMATİK ŞİŞLEME MAKİNESİ

Geleneksel Lezzet, Modern Teknolojiyle
Buluşuyor



- ✓ 1 Ton/Saat Kapasite (değişebilir)
- ✓ Düşük Enerji Tüketimi
- ✓ Paslanmaz Çelik Gövde
- ✓ Kolay Kullanım

www.cncreal.com

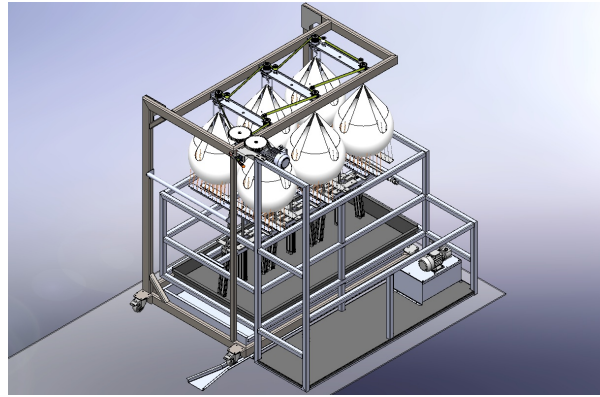
MİHALIÇ PEYNİRİNDE USTALIK ARTIK ELE DEĞİL TEKNOLOJİYE EMANET

ÇALIŞMA PRENSİBİ

- 1 Bez torbaya alınmış peynir kütlesi makineye yerleştirilir
- 2 Çoklu şiş grubu, ayarlanan açıyla peynir torbasına batırılır ve geri çekilir
- 3 Her işlemden sonra peynir torbası belirlenen açı kadar döndürülür
- 4 Peynir kütlesi her noktadan eşit şekilde şişlenir
- 5 İşlem, belirlenen sayıda otomatik olarak tekrarlanır

ÖNE ÇIKAN AVANTAJLAR

- ✓ Geleneksel üretim tekniğini korur
- ✓ Kalite dalgalanmalarını ortadan kaldırır
- ✓ Üretim süresini ciddi oranda kısaltır
- ✓ Homojen su tahliyesi sağlar
- ✓ Usta bağımlılığını azaltır
- ✓ Standart üretim imkânı sunar
- ✓ Hijyenik ve kontrollü proses



KİMLER İÇİN UYGUN?

- Mihaliç peyniri üreten mandıralar
- Yöresel peynir üretiminde kapasite artırmak isteyen işletmeler
- Geleneksel kaliteyi koruyarak endüstriyel verimlilik hedefleyen üreticiler

Mihaliç peynirini Mihaliç yapan şey; şişlenerek suyunun alınmasıyla oluşan o kendine özgü doku, sertlik ve aromadır.

Aynı Lezzet. Aynı Gelenek. Çok Daha Az Emek.