



PEYİNİR

ÜRETİMİNDE

STANDARDİZASYON

VE

VERİMLİLİK

ARTIŞI



www.kromtech.com.tr



U
M
ULTRAFİLTREASYON
MİKROFİLTREASYON

- Standart süt kalitesi
- Standart yüksek peynir kalitesi
- Peynir yapım sürecinin kolay kontrolü
- Her gün aynı işlem parametreleri
- Tank ve tekne sayılarının azalması
- Daha az tank ve tekne sebebi ile maya tüketiminde azalma
- Kapasite düşmesi sebebi ile düşük işletme maliyetleri (Buhar, elektrik, su, kimyasal vb...)
- Kütle başına artan peynir verimi yani peynir kapasitesinde verimlilik artışı

KROMTECH MAKİNA SAN. ve TİC. A.Ş

TSS[®]

TEKNİK SEPARASYON SİSTEMLERİ



İstiklal Mah. Kırışhane Cad. Demirciler Sk. No:8 Çark Sanayi / 54055 Serdivan / Sakarya
Tel : +90 264 278 48 50 Fax: +90 264 278 48 55