

GEA Prater



CMT - GEA's italienske pasta-filata-ekspert

GEA CMT med base i Pie Monte har siden 2015 været en del af GEA-koncernen. Italienerne har mere end 35 års erfaring inden for udstyr og anlæg til mejeribranchen, herunder især pasta filata typen, som fx mozzarella, pizza-ost, provolone og scamorza.

GEA CMT har stærke relationer til italienske og internationale producenter af pasta filata oste og har stor erfaring inden for denne industri, hvilket er resultatet af firmaets løbende teknologiske udvikling samt det tætte samarbejde med kunderne.

Gennem årene har GEA CMT introduceret et antal innovative løsninger relateret til behandling af pasta filata oste; og samtidig kan firmaet – i kraft af sit omfattende sortiment af standardprodukter – dække de mest forskelligartede

behov. Herudover har det altid været selskabets filosofi at udvise maksimal fleksibilitet. Dette gøres ved at tilpasse standardløsningerne til kundens unikke behov og ønsker.

GEA CMT leverer udstyr til følgende produktionstrin for pasta filata ost: koagulering (cylindriske ostetanke), automatiske syrnings- og drænsystemer, håndtering og overførsel af ostemasse, findeling af ostemasse, strækning, formning, hærkning og saltning.

Ovennævnte leveres som enkeltstående maskiner eller som hele ostelinjer med kapaciteter på mellem 100 og 6.000 kg ost i timen (pr. linje).

Ved udvikling og fremstilling af GEA CMT-procesudstyret er brugervenlighed og CIP-rengøring af anlæggene i højsædet, samtidig med at fokus er rettet mod konstruktionsdetaljer, der har til formål at sikre høj hygiejne og minimere produktkontaminering, operatørsikkerhed samt lave vedligeholdelsesomkostninger.

Under udvikling og fremstilling af procesudstyret er der tæt dialog med kunderne, hvor der gennem forsøg og test af produktionsmetoder på GEA CMT's forsøgsanlæg sikres at særlige produktionsbehov imødekommes.

DMC



GEA's patenter – ikke til at komme udenom

Som resultat af dedikeret udvikling og forsøg, er GEA CMT indehaver af et antal patenter inden for forarbejdning af pasta filata ost:

- Ostetank, **Denver**
- Drænings- og syrningsystem, **DMC**
- Strækker med direkte dampinjektion, **Discovery** og **Discovery Plus**
- Strækker med direkte dampinjektion og roterende skovlhjul, **Combi Plus**
- Doseringssystem for torsalt, **SJ mini T**
- Karrusel formningsmaskine, **CARROUSEL**
- Tromle formningsmaskine til høj kapacitet, **Prater**
- Automatiske formgivningsmaskiner til String Cheese
- Slip-let overfladebehandling, **Vulcan**

DMC-systemets væsentligste fortrin er processens absolutte fleksibilitet, den yderst skånsomme behandling af ostemassen, hvilket muliggør høj hygiejnisk design, systemets kompaktthed samt den enkle konstruktion (lave vedligeholdelsesomkostninger).

Anvendelsen af dampinjektion i DISCOVERY PLUS strækkerne til blod mozzarella samt COMBI PLUS strækkerne til pizzaoste af hårdere konsistens bygger på årtiers udvikling, der har følgende fordele til sammenligning med traditionelle strækkerne:

- Højere udbytte og effektivitet
- Minimalt tab af fedt og proteiner
- Receptstyring ved hjælp af PLC
- Høj hygiejnisk design
- Lavere energiforbrug
- Overfladebehandling med slip-let "**Vulcan**".

De mest unikke teknologier er DMC, COMBI PLUS, samt DISCOVERY PLUS med direkte dampinjektion og PRATER til høj kapacitet.

DMC-seriens drænings- og syrningsenhed er velegnet til såvel meget store produktionskapaciteter som til små og mellemstore linjer (hvor man ikke anvender dræningsbånd) for ostemasser.

Det unikke design, hvor dræning og syrnning af osten kontrolleres, minimerer mængden af sur valle. Herudover vendes ostemassen flere gange igennem enheden, således at vollen bortdrænes fuldstændigt under processen.

Ved den ønskede pH sker der en automatisk opskæring af ostemassen i store skiver, som via enten bånd eller snegl transporteres videre til strækkerne.

PRATER-serien er særligt udviklet til højkapacitetslinjer for pizzaosteblokke. På grund af den specielle konstruktion med horisontalliggende tromle kan der opnås meget høje produktionsmængder med meget kompakte dimensioner til sammenligning med det traditionelle system med vertikal aksel.



Discovery Plus

Se mere på www.gea.com – eller kontakt det danske hovedkontor på tlf. 7015 2200