

Trichterbehälter für Käsemasse

Artikel vom **20. Oktober 2026**

Molkereibedarf

Die Mohn GmbH fertigt mit dem »TRB-FG SON« einen mobilen Trichterbehälter für Käsereien. Die kundenspezifische Lösung nimmt Käsemasse nach dem Cutter auf und ermöglicht deren Transport sowie Übergabe an den nächsten Prozessschritt. Der offene Edelstahlbehälter fasst ca. 300 l.



Edelstahl-Trichterbehälter mit Fahrgestell zur Aufnahme, zum Verfahren und zur Übergabe von Käsemasse nach dem Cutter (Bild: Mohn GmbH).

Für die chargenweise Verarbeitung von Käsemasse hat die Mohn GmbH den Trichterbehälter »TRB-FG SON« mit Fahrgestell entwickelt. Die anwendungsbezogen gefertigte Lösung ist für eine Kochkäserei vorgesehen und übernimmt dort die im Cutter vorbereitete Masse. Anschließend kann der Behälter innerhalb des Produktionsbereichs verfahren und für die Übergabe an ein nachfolgendes Gefäß angehoben werden.

Gefälle führt zum zentralen Auslauf

Der offene Rundbehälter besitzt ein Fassungsvermögen von ca. 300 l und kommt ohne Deckel aus. Die Käsemasse wird direkt aus dem Cutter eingefüllt. Ein Gefälle im

Behälterboden führt das Produkt zum zentral angeordneten Auslauf und unterstützt damit die Entleerung durch Schwerkraft. Die Auslaufkonstruktion ist auf die Anforderungen des Anwenders abgestimmt. Eine Schiebereinheit gehört nicht zur Ausstattung. Stattdessen verfügt der Behälter über eine Grundplatte, an der kundenseitig die benötigte Auslauftechnik montiert werden kann. Dadurch lässt sich die Übergabe an die vorhandene Produktionsanlage anpassen. Für die Weitergabe der Charge kann der Behälter mithilfe eines Flaschenzugs aus dem Fahrgestell gehoben und auf die erforderliche Entleerhöhe gebracht werden. Im Inneren befindet sich dafür ein eingeschweißtes Flachmaterial zur Aufnahme eines Hakens. Die dafür erforderliche Bohrung wird vom Anwender eingebracht und kann so exakt auf die vorhandene Hebetechnik abgestimmt werden.

Edelstahl für Behälter und Fahrgestell

Das Fahrgestell besteht aus einer Vierkantrohr-Konstruktion. Seine Vorderseite ist mit 45°-Ecken ausgeführt, um das Unterfahren des Cutters zu erleichtern. Zwei Bockrollen an der Vorderseite und zwei Lenkrollen mit Feststellern hinten ermöglichen den innerbetrieblichen Transport. Die Polyamidräder besitzen einen Durchmesser von 80 mm. Mohn fertigt den Behälter aus Chromnickelstahl 18/10, Werkstoff 1.4301. Auch die Radgehäuse bestehen aus Edelstahl V2A/1.4301. Außen sichtbare Blechoberflächen sind mit Korn 320 geschliffen, während die Profiloberflächen gebürstet ausgeführt werden. Die Ausführung zeigt, wie sich ein vergleichsweise einfacher Behälter exakt an einen Prozessschritt anpassen lässt. In der Kochkäserei kann die im Cutter vorbereitete Käsemasse chargenweise übernommen, gepuffert, verfahren und per Schwerkraft in den nächsten Prozessbehälter übergeben werden.

Hersteller aus dieser Kategorie
