

Used dairy equipment

Cheese pressing line Euroblock / Käsepressanlage Euroblock / Presse à fromage de forme Eurobloc / Kaasperslijn Euroblock / Prensa de queso formato Euroblock / Линия прессования сыра Euroblock

Offer number	: 21-45-02
Make	: Klokslag
Type	: T-64
Capacity	: 3.000 kg up to 4.500 kg per hour
Type of cheese	: Gouda, Edam, goat, lowfat, maasdam, cagliata or other semi hard cheeses
Serial number	: 2000016
Year of manufacturing	: 2001
Dimensions (l x w x h)	: Full lay out available on request
Condition of the machine	: Excellent
Location	: The Netherlands. Can be visited on request
Terms of delivery	: FCA
Price in the condition "as is"	: EUR 900.000,-



Cheese pressing line, Standard size, Euroblock 15kg (size:30x50x10cm). The line is located in the Netherlands and was in production until the 1st of October 2020. Full automatic pressing system. Existing out of: 5 Cheese presses with 144 moulds each (26 lines x 4 moulds). Including 820 microperforated moulds and lids (make Laude) and 600 extra lids. After pressing there is an automatic handling system: Cover taking - mould turning – cheese outblow device - cheese weighing, cheese conveyor, mould cleaning tunnel with steps: preclean-clean(heated)-flush-afterrinse- disinfect with an exhaust fan, 3 circulation pumps, plate heatexchanger steam/hotwater, filters, valves, sensors and interconnecting piping. Second time mould turning and transport the covers and placing back on the mould. Including a mould storage system with automatic stacking and destacking. All 820 moulds are in the storage during cleaning of the press. The cheese press area has its own CIP unit with 3 tanks of 8.000, 8.000 and 3.000 liter and feed and return pumps. The Klokslag pressing system is controlled by Siemens S7 PLC system with Siemens OP and is well documented. Including all pumps, valves, sensors, cables and part of the piping (where possible to dismantle). Flowcharts, lay-outs, electric schemes, operating and parts manuals, software are all available on request.



Käsepresse, Standardgröße, Euroblock 15kg (Größe:30x50x10cm). Die Anlage befindet

sich in den Niederlanden und war bis zum 1. Oktober 2020 in Produktion. Vollautomatisches Presssystem. Bestehend aus: 5 Käsepressen mit je 144 Formen (26 Bahnen x 4 Formen). Inklusive 820 mikroperforierte Formen und Deckel (Fabrikat Laude) und 600 zusätzliche Deckel. Nach dem Pressen gibt es ein automatisches Handhabungssystem: Deckelentnahme - Formenwende - Käseausblasvorrichtung - Käsewiegen, Käseförderband, Formenreinigungstunnel mit Stufen: Vorreinigen-Reinigen(beheizt)-Spülen-Nachreinigen-Desinfizieren mit Absauggebläse, 3 Umwälzpumpen, Plattenwärmetauscher Dampf/Heißwasser, Filter, Ventile, Sensoren und Verbindungsleitungen. Zweites drehen der Formen und Transport der Abdeckungen zurück auf die Formen. Inklusive Formenlager mit automatischer Stapelung und Entstapelung. Alle 820 Formen befinden sich während der Reinigung der Presse im Lager. Der Käsepressenbereich verfügt über eine eigene CIP-Anlage mit 3 Tanks von 8.000, 8.000 und 3.000 Liter sowie Zu- und Rücklaufpumpen. Das Klokslag Presssystem wird vom Siemens S7 SPS-System mit Siemens OP gesteuert und ist gut dokumentiert. Einschließlich aller Pumpen, Ventile, Sensoren, Kabel und eines Teils der Verrohrung (wo möglich demontiert). Flussdiagramme, Layouts, Elektropläne, Betriebs- und Teilehandbücher, Software sind auf Anfrage erhältlich.

 Ligne de pressage de fromage, taille standard, Euroblock 15kg (taille:30x50x10cm). La ligne est située aux Pays-Bas et était en production jusqu'au 1er octobre 2020. Système de pressage entièrement automatique. Existant sur : 5 Presses à fromage de 144 moules chacune (26 lignes x 4 moules). Comprenant 820 moules et couvercles microperforés (marque Laude) et 600 couvercles supplémentaires. Après pressage, il y a un système de manipulation automatique : Prise de couverture - retournement de moule - dispositif de soufflage de fromage - pesage de fromage, convoyeur de fromage, tunnel de nettoyage de moule avec étapes : prénettoyage-nettoyage (chauffé)-rinçage-après rinçage-désinfection avec un ventilateur d'extraction, 3 circulations pompes, échangeur à plaques vapeur/eau chaude, filtres, vannes, capteurs et tuyauterie d'interconnexion. Deuxième tournant de moules et transportant les couvercles et remplaçant sur le moule. Y compris un système de stockage de moules avec empilage et dépilage automatique. Tous les 820 moules sont dans le stockage pendant le nettoyage de la presse. La zone de presse à fromage dispose de sa propre unité CIP avec 3 réservoirs de 8.000, 8.000 et 3.000 litres et des pompes d'alimentation et de retour. Le système de pressage Klokslag est contrôlé par le système PLC Siemens S7 avec Siemens OP et est bien documenté. Y compris toutes les pompes, vannes, capteurs, câbles et une partie de la tuyauterie (si possible à démonter). Les organigrammes, les schémas, les schémas électriques, les manuels d'utilisation et de pièces, les logiciels sont tous disponibles sur demande.

 Kaasperslijn. Standaard maat, Euroblock 15kg (afmeting: 30x50x10cm). De lijn staat in Nederland en was tot 1 oktober 2020 in productie. Volautomatisch perssysteem. bestaande uit: 5 kaaspersen met elk 144 vormen. Inclusief 820 microgeperforeerde Laude-vormen. Na het persen is er een automatische deksel afname - vorm draaien – kaas uitblazen – wegen – uitvoerband naar de pekel voor de kaas en de vormen gaan verder in de vormwastunnel (met filters, afzuig ventilator, 3 circulatie pompen, doseerpomp en warmtewisselaar voor verwarming, 4 stappen, reinigen, af- en naspoel en desinfectie), terug draaien vormen na wassen en terug naar de vulmachine. Inclusief kaasvormopslagsysteem met automatisch ontstapel en stapel systeem. Alle 820 vormen bevinden zich in de kaasvormenopslag tijdens het reinigen van de pers. De kaaspersruimte heeft een eigen CIP-unit met 3 tanks van 8.000, 8.000 en 3.000 liter inclusief aanvoer- en afvoerpompen. Een flush / spray heetwatertank van 2.000ltr. De Klokslag perslijn wordt aangestuurd door een Siemens S7 PLC's met een eigen Scada-systeem. De lijn is goed gedocumenteerd. Inclusief de CIP retour pompen, kleppen, sensoren, kabels en een deel van het leidingwerk (waar mogelijk te demonteren). PID's, lay-outs, elektrische schema's, bedienings- en onderdelenhandleidingen, software zijn allemaal op aanvraag verkrijgbaar.

 Línea de prensado de queso, tamaño estándar, Euroblock 15kg (tamaño: 30x50x10cm). La línea está ubicada en los Países Bajos y estuvo en producción hasta el 1 de octubre de 2020. Sistema de prensado completamente automático. Existente en: 5 Presas de queso con 144 moldes cada una (26 líneas x 4 moldes). Incluye 820 moldes y tapas microperforadas (marca Laude) y 600 tapas extra. Después del prensado hay un sistema de manejo automático: Tomar tapas - volteo de moldes - dispositivo de soplado de queso - pesaje de queso, transportador de queso, túnel de limpieza de moldes con pasos: pre-limpieza - limpieza (calentada) – enjuague - desinfectar con un ventilador de extracción, 3 bombas de circulación, intercambiador de calor de placas vapor / agua caliente, filtros, válvulas, sensores y tubería de interconexión. Segundo giro de molde y transportando las tapas y colocándolas de nuevo en el molde. Incluye un sistema de almacenamiento de moldes con apilado y desapilado automático. Los 820 moldes están almacenados durante la limpieza de la prensa. El área de prensa de queso tiene su propia unidad CIP con 3 tanques de 8.000, 8.000 y 3.000 litros y bombas de alimentación y retorno. El sistema de prensado Klokslag está controlado por el sistema PLC Siemens S7 con Siemens OP y está

bien documentado. Incluidas todas las bombas, válvulas, sensores, cables y parte de la tubería (cuando sea posible desmontar). Los diagramas de flujo, los diseños, los esquemas eléctricos, los manuales de funcionamiento y de piezas, el software están disponibles a pedido.

Линия прессования сыра, Стандартный размер, Евроблок 15кг (размер: 30х50х10см). Линия расположена в Нидерландах и находилась в производстве до 1 октября 2020 года. Полностью автоматическая система прессования. В наличии: 5 прессов для сыра по 144 пресс-формы (26 линий по 4 пресс-формы). Включая 820 микроперфорированных форм и крышек (производства Laude) и 600 дополнительных крышек. После прессования имеется автоматическая система обработки: снятие крышки - переворачивание формы - устройство выдува сыра - взвешивание сыра, конвейер для сыра, туннель очистки формы с этапами: предварительная очистка-очистка (с подогревом) -промывка-последующее промывание-дезинфекция с помощью вытяжного вентилятора, 3 циркуляции насосы, пластинчатый теплообменник пара / горячей воды, фильтры, клапаны, датчики и соединительные трубопроводы. Второй раз переворачиваем форму, транспортируем крышки и устанавливаем обратно на форму. Включая систему хранения форм с автоматическим штабелированием и штабелированием. Все 820 форм находятся на складе во время очистки пресса. В цехе пресса для сыра есть собственная установка CIP с 3 резервуарами по 8000, 8.000 и 3.000 литров, а также подающим и возвратным насосами. Система прессования Klokslag управляется системой Siemens S7 PLC с Siemens OP и хорошо документирована. Включая все насосы, клапаны, датчики, кабели и часть трубопроводов (где возможно демонтировать). Блок-схемы, схемы, электрические схемы, руководства по эксплуатации и запчастям, программное обеспечение - все это доступно по запросу.



For more information check our website: www.useddairyequipment.com

PLEASE NOTE: We do not intentionally send our offers to any unwilling recipients.

If you have been incorrectly included in our mailing list, or do not wish to receive further offers from us, please reply with [REMOVE](#) as subject, and use the same mail address that we have send to. Please accept our apologies for any inconvenience caused!