

21-03-01: Sistema de almacenamiento y tratamiento

Fabricante: Van Elten/BMA, Tipo: Full automatic cheese treatment and storage system



Information

Sala de maduración y tratamiento de queso totalmente automático para queso Gouda / Edam curado natural u otros tipos de quesos semiduros que necesitan maduración. Se utiliza en quesos redondos y de forma rectangular Euroblock. El sistema consta de 3 partes. Parte 1: Sistema de manipulación de queso para recubrimiento de queso y lavado de estantes de queso. Parte 2: Sistema de almacenamiento de quesos con estantes – tableros - (des) cargador. Parte 3: Sistema de climatización de aire con tratamiento y distribución de aire. Descripción parte 1 (21-03-01): incluye las siguientes acciones. Alimentación de quesos con cinta transportadora desde sistema de salmuera mediante cinta transportadora. El queso pasa por la máquina de recubrimiento, marca: Doeschot, modelo Plastima 661, año 2015. Volver a colocar el queso en los tableros y colocar el queso y los tableros de nuevo hacia el almacenamiento. O el sistema de manipulación puede realizar las siguientes acciones: recoger los tableros con queso del almacén de quesos. Volteando los quesos y los tableros. Saque el queso de los tableros. Los quesos pasan por la rebozadora, al mismo tiempo las tableros pasan por las lavadoras / cepilladoras, marca Doeschot, año 2015, 4 secciones. Colocando los quesos en los tableros, y finalmente volviendo a poner el queso y los tableros hacia el almacén. Descripción parte 2 (21-03-02): Sistema de estanterías para estantes de queso. La altura de las estanterías es de 6,5 m con 22 estantes. Hay 7 carriles con estantes en 2 lados del carril central donde se mueven las lanzaderas. La unidad está completamente automático, encajona las baldas con queso, guarda, cambia de lugar y saca cuando tiempo para ir al revestimiento. La oferta incluye ±7.900 baldas de 2400x415x28mm cada una. Descripción parte 3 (21-03 -03): Sistema de tratamiento de aire, para control automático. Temperatura de humedad (entre 73-85%), temperatura (entre 12-16°C), existe de 3 cajas de tratamiento de aire con un ventilador cada una (50.000-90.000 m³ / h), una sección de filtro (clase F5), enfriador (200 kW) y calentador (240 kw, gas freón). Deshumanización por calentamiento y enfriamiento del aire circulante . Incluye 2 condensadores en el techo, 6 compresores de tornillo de freón (montados sobre patines, gas freón R507 incluido), 3 cajas de control con 1 PLC Siemens y panel de operación con pantalla táctil. Incluidos todos los canales de distribución de aire. La lista ampliada con todos los detalles se puede enviar a pedido.

Información

Número de oferta	21-03-01	21-03-02	21-03-03
Descripción de la máquina	Sistema de manejo	Sistema de almacenamiento de queso	Sistema de climatización de aire
Fabricante	Van Elten/BMA	Le Doux	Voets & Donkers

Capacidad: 20.000 quesos/año
 Tipo de construcción: completamente automático
 Año de construcción: 2004
<https://www.useddairyequipment.com/ver/id/696-Sistema-de-almacenamiento-y-tratamiento-de-queso-completamente-automatico-Van-Elten-BMA-Full-automatic-cheese-treatment-and-storage-system>