



Useddairyequipment B.V.
1e Industrieweg 13
3411 MG Lopik
The Netherlands

Tel: +31 348 460009
Fax: +31 348 460054
E-mail: sales@useddairyequipment.com

21-03-01: Système de traitement et de stockage ent

Fabricant: Van Elten/BMA, Type: Full automatic cheese treatment and storage system



Information

Salle de traitement et d'affinage entièrement automatique du fromage pour le Gouda / Edam affiné naturel ou d'autres types de fromage à pâte semi-dure à affiner. Utilisé sur les fromages ronds et rectangulaires Euroblock. Le système se compose de 3 parties. Partie 1: Système de manutention du fromage pour l'enrobage du fromage et le lavage des étagères à fromage. Partie 2: Système de stockage de fromage avec rayonnage - tablette - (dé) chargeur. Partie 3: Système de climatisation de l'air avec traitement et distribution de l'air. Description partie 1 (21-03-01): comprend les actions suivantes. Alimentation des fromages avec convoyeur depuis le système de saumure par convoyeur. Le fromage passe par la machine d'enrobage, marque: Doeschot, modèle Plastima 661, année 2015. Remettre le fromage sur les tablettes et remettre le fromage et les tablettes vers le stockage. Ou le système de manutention peut effectuer les actions suivantes: choisir les tablettes avec du fromage dans la salle de stockage du fromage. Retourner les fromages et les tablettes. Prenez le fromage des étagères. Les fromages passent par la machine d'enrobage, en même temps les étagères passent par les machines à laver / brosser, fabricant Doeschot, année 2015, 4 sections. Mettre les fromages sur les tablettes, et enfin remettre le fromage et les tablettes vers le stockage. Description partie 2 (21-03-02): Système de rayonnage pour des tablettes à fromage. La hauteur des rayonnages est de 6,5 m avec 22 étagères. Il y a 7 voies avec des rayonnages sur 2 côtés de la voie du milieu où les navettes se déplacent. L'unité est entièrement automatique, encapsule les tablettes avec du fromage, met dans le stockage, échange les places et sort quand il est temps d'aller à l'enrobage. L'offre comprend ± 7.900 étagères 2400x415x28mm chacune. Description partie 3 (21-03-03): Système de traitement d'air, à régulation automatique de la température d'humidité (entre 73-85%), température (entre 12-16°C), il existe de 3 boîtiers de traitement d'air avec chacun un ventilateur soufflant (50-90.000 m³ / h), une section filtre (classe F5), refroidisseur (200 kW) et chauffage (240 kw, gaz fréon). Déshumanisation par chauffage et refroidissement de l'air circulé. Comprend 2 condenseurs sur le toit, 6 compresseurs à vis fréon (montés sur skid, gaz fréon R507 inclus), 3 boîtiers de commande avec 1 API Siemens et panneau de commande à écran tactile. Y compris tous les canaux de distribution d'air. Une liste étendue avec tous les détails peut être envoyée sur demande.

Description

Numéro d'offre	21-03-01	21-03-02	21-03-03
Description de l'appareil	Système de gestion	Système de stockage de fromage	Système Air Climatisation
Fabricant	Van Elten/BMA	Le Doux	Voets & Donkers

<https://useddairyequipment.com/france/produit/21-03-01-Systeme-de-traitement-et-de-stockage-entiere-automatique-du-fromage-Van-Elten-BMA-Full-automatic-cheese-treatment-and-storage-system>