

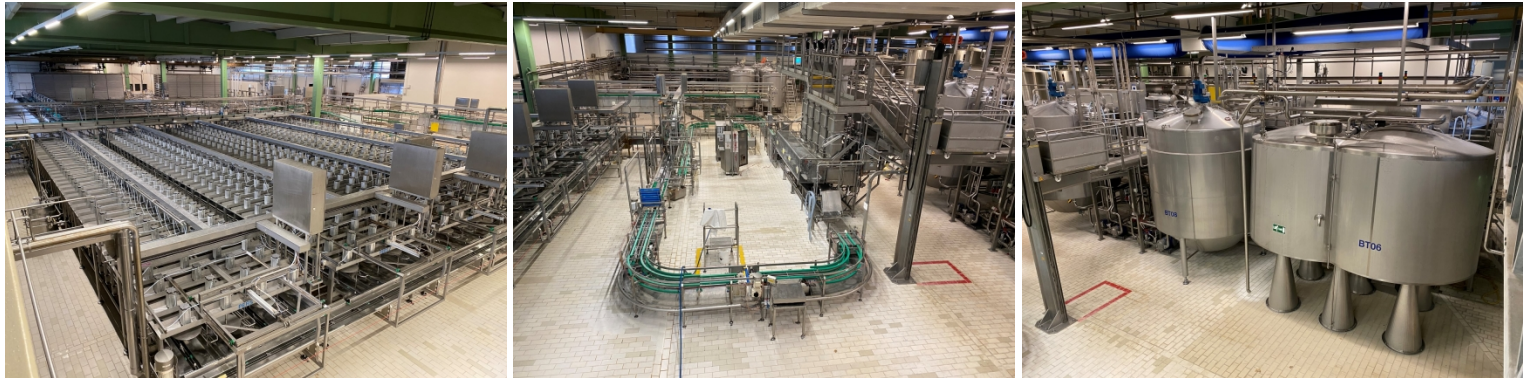


Useddairyequipment B.V.
1e Industrieweg 13
3411 MG Lopik
The Netherlands

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

21-04-01: Kaas productielijn

Merk: SPX - Tetra Pak - Klokslag, Type: Cheese production line



Informatie

Kaasproductielijn. Melk wordt omgezet in kaas met de standaard blok formaat: Euroblock van 15kg (afmetingen 30x50x10cm). De lijn was tot september 2020 in Nederland in productie, nog steeds gemonteerd en op verzoek te bezichtigen in de fabriek. De lijn bestaat uit 5 volautomatische gesloten wrongelbereiders. Model: dubbel O, dubbelwandig, wei-zuigzeef van bovenaf en eigen schakelkast (Siemens C7 gemonteerd bovenop de bak, doorloop 16 stappen automatisch). Mangat, 2 uitlaatkleppen en sensoren. Een interceptor voor wei afzuiging, alle roestvrijstalen frames, trappen, verbindend leidingwerk, sensoren en kleppen zijn inbegrepen, net als de wei CIP en 6 wrongel lobbe pompen (bouwjaar 2011). Na de wrongelbereiding wordt de wrongel gepompt in 2 wrongel buffertanks, dubbelwandig (gekoeld) met een roerwerk. De volgende stap in het proces is de volautomatische kaasvormvuller. Merk: Tetra Pak, type: Casomatic. Inclusief het verbeterde wei circulatie- / terugspoelsysteem en zeven met hoge capaciteit (High Cap). Elke kolom heeft een wei circulatiepomp en druksensoren. Na het vullen van de wrongel in de vormen, gaan de vormen in het volautomatische perssysteem. Bestaande uit: 5 Kaaspersen met elk 144 vormen. Na het persen komt het automatisch behandelingssysteem: deksel afnemen - kaasvorm draaien – kaas eruit blazen – kaas wegen en de kaas transport naar het pekelsysteem. Kaasvormen-wastunnel (met afzuigventilator, pompen, doseerpomp en verwarming), vorm terugplaatsen, voor wederom vullen en transportsysteem voor de deksels terug op de vorm te plaatsen. Een kaasvormopslagsysteem met automatisch stapelen en ontstapelen. Alle 820 micro geperforeerde Laude-vormen bevinden zich in de kaasvormopslag tijdens het reinigen van de pers. De kaaspers heeft een eigen CIP-unit met 3 tanks (8.000 + 8.000 + 3.000ltr) en de aanvoer- en retourpompen en een verwarmd spoel- / spuitwatertankje (2.000ltr). Het pekelsysteem bestaat uit een- in en uitdrijfsysteem (1 operator nodig). 22 pekeltanks, die elk 10Ton kaas kunnen bevatten, wat resulteert in 3 dagen pekelen op volle capaciteit. Uitvoerband en luchtmes om de kaas te drogen. De Casomatic en De Klokslag pers- en behandelingsysteem worden bestuurd door Siemens S7 PLC met Scada-systeem. De besturing is goed gedocumenteerd. Track en trace van het product mogelijk doordat 1 wrongelbereider volume overeenkomt met 1 buffertank en 1 pers inhoud om batches gescheiden te houden. Inbegrepen zijn ook wrongel 'waswater' set met 2 tanken van 5.000 en 10.000ltr, buizenwarmtewisselaars stoom/water voor het verwarmen van het water en een systeem om water in de wrongeltanks te pompen. 2 Doseerpompen voor stremsel van de IBC naar het frame bij de Kaasbakken waar het handmatig door het mangat wordt ingebracht (2 doseerpompen voor 2 soorten Fromase en Kalase stremsel). Injectiepunt om cultuur in de melk en een ingrediënt in het water toe te voegen. Tevens inbegrepen is een plastic calcium tank van 30.000 liter met doseerpompen naar de pekelen kaaslijn. Inclusief alle tussenliggende pompen, kleppen, sensoren, kabels en een deel van het leidingwerk (alles wat te demonteren valt), daarnaast worden de pekeltanks verwijderd en de pekeltanks gedomonteerd voor een eenvoudiger transport. Flow schemas, lay-outs, elektrische schema's, bedienings-
<https://useddairyequipment.com/naar-brochure-607-Kaas-productielijn-SPX-Tetra-Pak-Klokslag-Cheese-reductielijn>
reductielijn. Opties mogelijk: Maximale snelheid 42.000 liter per uur melk input, geeft elke 26 minuten een 18.500 liter vet wat resultaat in 42x18.500ltr = 777.000ltr melk max. capaciteit. Andere mogelijkheden: