

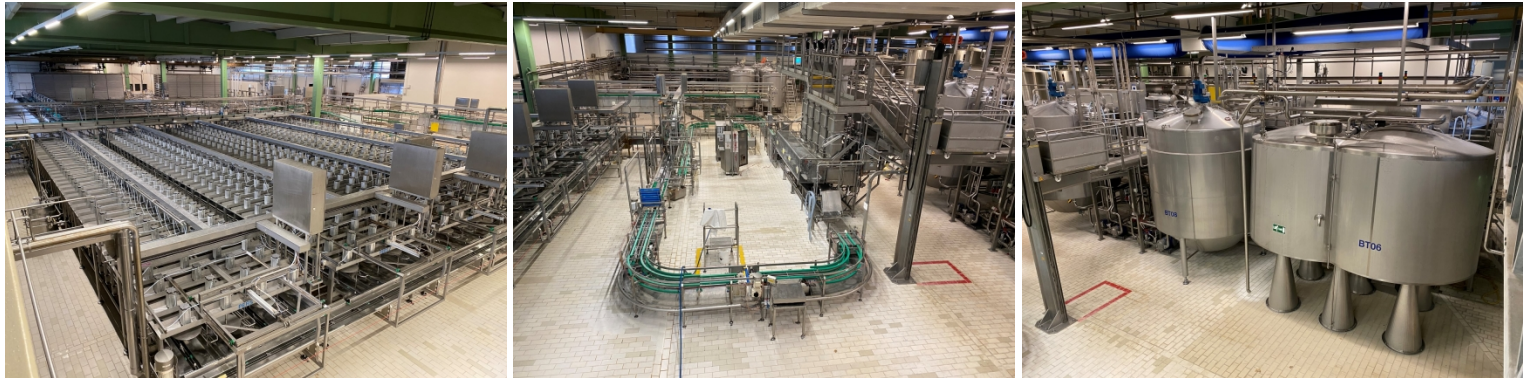


Useddairyequipment B.V.  
1e Industrieweg 13  
3411 MG Lopik  
The Netherlands

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

# 21-04-01: Línea de producción de queso

Fabricante: SPX - Tetra Pak - Klokslag, Tipo: Cheese production line



## Information

Línea de producción de queso. La leche se convierte en queso con el tamaño estándar Euroblock de 15 kg (tamaño 30x50x10cm). La línea estuvo en producción en los Países Bajos hasta septiembre de 2020, todavía ensamblada y visible en la fábrica a pedido. La línea consta de 5 máquinas de cuajada cerradas completamente automáticas. Modelo: doble O, de doble camisa, con tamiz de succión de suero en la parte superior y sistema de control propio (Siemens C7 montado en la parte superior). Boca, 2 válvulas de salida y sensores. Se incluye un interceptor para la succión de suero, todos los marcos de acero inoxidable, escaleras, tubería de interconexión, sensores, válvulas al igual que el suero CIP y 6 bombas de cuajada lobbe (año 2011). Después de la preparación de la cuajada, la cuajada se bombea a 2 tanques intermedios de cuajada, con doble camisa (enfriados), con un agitador. El siguiente paso es la llenadora de moldes de queso completamente automática. Marca: Tetra Pak, tipo: Casomatic. Esta unidad tiene un sistema mejorado de circulación / retrolavado de suero y tamices de alta capacidad (High Cap). Cada columna tiene una bomba de circulación de suero y sensores de presión. Después de llenar la cuajada en los moldes, los moldes pasan al sistema de prensado automático completo. Existente de: 5 Prensas de queso de 144 moldes cada una. Después del prensado, manipulación automática: toma de tapas - volteo de moldes - dispositivo de soplado de queso - pesaje de quesos, sistema de transporte de queso a salmuera, túnel de limpieza de moldes (con ventilador, bombas, bomba dosificadora, calefacción), retroceso de moldes, para llenado y sistema de transporte volver a colocar en el molde. Un sistema de almacenamiento de moldes con apilado y desapilado automático. Todos los 820 moldes Laude microperforados están en el almacenamiento de moldes durante la limpieza de la prensa. El área de prensa de queso tiene su propia unidad CIP con 3 tanques (8.000 + 8.000 + 3.000ltr) y las bombas de alimentación y retorno. Un tanque de agua caliente de descarga / rociado (2.000ltr). El sistema salmuera tiene un sistema de flotación de entrada y salida (se necesita 1 operador). 22 jaulas de salmuera, que pueden contener 10 toneladas de queso cada una, lo que da como resultado una salmuera de 3 días a plena capacidad. Transportador de salida y soplador para secar el queso. Sistema de circulación de salmuera, enfriador de salmuera, 2 filtros de raspado de salmuera, sistema de dosificación de sal y tanque de sal seca de poliéster de 35m3, colocado en el exterior. Un sistema automático de dosificación de ácido clorhídrico a la salmuera con un tanque de almacenamiento de plástico de 5.600ltr. Los sistemas de prensado y traído Casomatic y De Klokslag están controlados por un sistema PLC Siemens S7 con un sistema Scada, bien documentado. Con esta línea es posible rastrear y rastrear el producto porque el volumen de 1 tina de cuajada coincide, 1 tanque de almacenamiento y 1 contenido de prensa para mantener los lotes separados. También se incluye un juego de preparación de "agua de lavado" de cuajada (2 tanques de 5.000 y 10.000 l), intercambiadores de calor tubulares para calentar el agua y un sistema para bombear agua a los tanques de cuajada. 2 bombas dosificadoras para cuajo desde el contenedor intermedia/IBC al marco de las tinas

<https://useddairyequipment.com/es/ambito/697-Linea-de-produccion-de-queso-SPX-Tetra-Pak-Klokslag-Cheese-production-line>, cultivo en el punto de inyección en la leche y un ingrediente en el lavado agua. También se incluye un tanque de plástico de calcio (Caol) de 20.000ltr con bombas dosificadoras e