

21-12-02: Cortadora y embutidora de queso blando

Fabricante: Lekkerkerker , Tipo: Softcheese cutting – stuffing – and put back



Information

Máquina de diseño único para hacer queso relleno a partir de un queso semiblando estándar como brie, camembert o columbier, etc.. Se corta un queso redondo con un diámetro de alrededor de 330 mm y con un peso de alrededor de 3-5 kg, relleno con una crema de queso bombeable. Principio de funcionamiento: entrada mediante un transportador de rodillos, luego corte el queso por la mitad horizontalmente. Recoge la parte superior del queso y levántalo. Luego, la parte inferior del queso brie se rellena con una capa de un producto de viscosa como un queso crema bombeable o queso procesado. El último paso es volver a colocar la parte superior del queso encima. Ideal para 'bocados' como productos con diferentes quesos mezclados. Unidad independiente. Incluye vallas de seguridad SS, marcado CE. Incluye panel de control Siemens S7 y HMI. Mira el video en el sitio web, un diseño único. La máquina estará visible en producción hasta finales de abril de 2021.

Información

Número de oferta	21-12-02
Descripción de la máquina	Cortadora y embutidora de queso blando
Fabricante	Lekkerkerker
Tipo	Softcheese cutting – stuffing – and put back
Capacidad	300 quesos por hora
Año de construcción	2018
Número de serie	CM002
Energía	5.1 kW – 6 bar
Peso	500 kg
Estado de la máquina	Excelente, en producción hasta finales de abril de 2021
Dimensiones (L x A x A)	± 2.5 x 1.5 x 2.5 meter
Condiciones de entrega	FCA
Localización	Países Bajos