



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

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

21-12-02: Machine de découpe et de farce de fromage

Fabricant: Lekkerkerker , Type: Softcheese cutting – stuffing – and put back



Information

Machine sur mesure unique pour la production de fromage farci à partir d'un fromage à pâte molle standard comme le Brie, le Camembert ou le Columbier, etc. Un fromage rond d'un diamètre d'environ 330 mm et d'un poids d'environ 3-5 kg est coupé et rempli d'un fromage à la crème pompable. Principe de fonctionnement: entrée par un convoyeur à rouleaux, puis couper le fromage en deux horizontalement. Le dessus du fromage est soulevé. Ensuite, sur la face inférieure du brie se trouve une couche d'un produit de viscosité tel qu'un fromage à la crème pompable ou un fromage fondu. La dernière étape consiste à remettre la partie supérieure du fromage sur le dessus. Idéal pour les bouchées tels que les produits avec différents types de fromage. Unité indépendante. Y compris les clôtures de sécurité SS, marquage CE. Y compris Siemens S7 et panneau de commande HMI. Regardez la vidéo sur le site Web, une création unique en son genre. La machine sera en production jusqu'à fin avril 2021.

Description

Numéro d'offre	21-12-02
Description de l'appareil	Machine de découpe et de farce de fromage à pâte molle
Fabricant	Lekkerkerker
Type	Softcheese cutting – stuffing – and put back
Capacité	300 fromages par heure
Année de fabrication	2018
Numéro de série	CM002
Énergie	5.1 kW – 6 bar
Poids	500 kg
État	Excellent, en production jusqu'à fin avril 2021
Dimensions	± 2.5 x 1.5 x 2.5 meter
Conditions de livraison	FCA
Localisation	Les Pays Bas

https://useddairyequipment.com/fr/aanbod/p/708-Machine_de_decoupe_et_de_farce_de_fromage_a_pate_molle_Lekkerkerker_Softcheese_cutting_stuffing_and_put_back