



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: Zachte kaas snij- en vulmachine

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



Informatie

Uniek design machine voor het maken van gevulde kaas van een standaard halfzachte kaas zoals brie, camembert of columbier etc.. Een ronde kaas met een diameter van ongeveer 330 mm en met een gewicht van ongeveer 3-5 kg wordt gesneden, gevuld met een pompbare roomkaas. Werkingsprincipe: invoer door een roltransportbaan, vervolgens wordt de kaas horizontaal doormidden gesneden. De bovenkant van de kaas wordt opgetild. Daarna wordt de onderkant van de brie gevuld met een laag van een viscose product zoals een verpompbare roomkaas of smeltkaas. De laatste stap in het proces is het bovenste gedeelte van de kaas weer terug plaatsen. Ideaal voor hapjesachtige producten waarbij verschillende kazen worden gebruikt voor één product. Los staande unit. Inclusief RVS veiligheidsschermen, CE gemarkeerd. Inclusief Siemens S7 en HMI schakelkast. Kijk naar de video op onze website, de machine is een uniek design. De machine is tot eind april 2021 in productie te bezichtigen.

Omschrijving

Offertenummer	21-12-02
Omschrijving machine	Zachte kaas snij- en vulmachine
Merk	Lekkerkerker
Type	Softcheese cutting – stuffing – and put back
Capaciteit	300 kazen per uur
Bouwjaar	2018
Serienummer	CM002
Vermogen	5.1 kW – 6 bar
Gewicht	500 kg
Conditie	Uitstekend, in productie te zien tot eind april 2021
Afmetingen (LxBxH)	± 2.5 x 1.5 x 2.5 meter
Terms of delivery	FCA
Locatie	Nederland

https://useddairyequipment.com/nl/aanbod/p/708-Zachte_kas_snij_en_vulmachine_Lekkerkerker_Softcheese_cutting_stuffing_and_put_back