



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

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

# 21-15-02: Preparación de Cuajada de queso

Fabricante: APV - SPX, Tipo: Curdmaster



## Information

Línea de preparación de Cuajada de queso. Aún ubicada en la lechería, había estado produciendo hasta el 1 de octubre de 2020. Existentes de: 5 cuajadoras cerradas de 18.000 litros de volumen nominal, máximo 18.500 litros de llenado. modelo Double O, Curdmaster, doble camisa y aislado con cortador, agitadores eléctricos. Tamiz de succión de suero en la parte superior del recipiente. boca de acceso redonda 500mm. Rociadores para limpieza CIP, respiradero. Válvulas de entrada y salida, luz. Colocado sobre 6 pies cónicos completos de acero inoxidable. Cada tanque tiene su propio panel de control Siemens montado en la parte superior cerca de la boca de inspección y un gabinete de control de motor (MCC) con convertidor de frecuencia montado en la pared. Los controles de la máquina pasan por todos los pasos del proceso de elaboración de la cuajada automáticamente, solo el cuajo se dosifica manualmente a través de la boca de inspección. Todos los pasos se pueden monitorear y ajustar en el panel de control montado en la parte superior de la tina. Se pueden programar y almacenar varias recetas. La línea también tiene un interceptor para crear vacío para la succión del suero. Incluyendo un bloque de válvulas con aprox. Se incluyen 90 válvulas automáticas para suero, cuajada y CIP y también las bombas para CIP y suero. Incluido el andador de acero inoxidable alrededor de las tinas de cuajada. La línea también cuenta con un set de agua caliente y aditivos. Hay 2 tanques de agua de lavado de cuajada. Para preparar y almacenar agua tibia que se agrega en el proceso de elaboración del queso. Este conjunto también tiene 15 válvulas, 3 bombas y 2 intercambiadores de calor tubulares. El sistema de dosificación incluye. 2 bombas dosificadoras para bombear el cuajo a los puntos de grifo. El calcio se dosifica automáticamente mediante el sistema de dosificación. La línea incluye todas las tuberías de interconexión, controles, repuestos y documentación.

## Información

Número de oferta	21-15-02	21-15-02
Descripción de la máquina	5 máquinas de cuajada cerradas	Set de agua caliente y aditivos
Fabricante	APV - SPX	Holvrieka
Tipo	Curdmaster	Curd wash water tanks
Capacidad	5x 18.000 litros por lote 35.000 a 42.000ltr / uur de leche en. Hasta 5.000ltr y 10.000ltr 4.500 kg de cuajada de queso / h.	
Año de construcción	2009	
Número de serie	510-6057 BT02 /3/4/5/6	
Estado de la máquina	Excelente	Excelente
Dimensiones ( L x A x A )	Full lay-out available on request	

<https://useddairyequipment.com/es/aanbod/p/712-Preparacion-de-Cuajada-de-queso-APV-SPX-Curdmaster>