



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: Unité Caillé de Fromage

Fabricant: APV - SPX, Type: Curdmaster



Information

Ligne Komplet de préparation du caillé de Fromage. Toujours situé dans la laiterie, il produisait jusqu'au 1er octobre 2020. Existant sur: 5 Bacs de fromage fermés d'un volume nominal de 18 000 litres, remplissage maximum de 18 500 litres. modèle Double O, Curdmaster avec double paroi et isolé avec des Couteaux - agitateurs. Tamis d'aspiration de lactosérum dans le haut du récipient, regard rond 500mm. Bols de nettoyage CIP, Dérations. Vannes d'entrée et de sortie, une lumière. Placé sur 6 pieds coniques complets en acier inoxydable. Chaque cuve a son propre panneau de commande Siemens monté sur le dessus près du trou d'homme et une armoire de commande de moteur (MCC) avec convertisseur de fréquence monté sur le mur. Les commandes de la machine passent automatiquement par toutes les étapes du processus de fabrication du caillé, seule la présure est dosée manuellement à travers le trou d'homme. Toutes les étapes peuvent être surveillées et ajustées dans le panneau de commande monté sur le dessus de la cuve. Différentes recettes peuvent être programmées et stockées. La ligne a également un intercepteur pour créer le vide pour l'aspiration du lactosérum. Y compris un collecteur de vannes avec 90 vannes automatiques pour le lactosérum, le caillé et le CIP ainsi que les pompes pour le CIP et le lactosérum sont incluses. Y compris le cadre de marche en acier inoxydable autour les Bacs. La ligne dispose également d'un ensemble eau chaude et additifs. Il y a 2 réservoirs d'eau chaud. Pour préparer et stocker de l'eau chaude qui est ajoutée dans le processus de fabrication du fromage. Cet ensemble comprend également 15 vannes, 3 pompes et 2 échangeurs de chaleur tubulaires. Le système de dosage comprend. 2 pompes doseuses pour pomper la présure jusqu'aux points de prélèvement, . Le calcium est dosé automatiquement par le système de dosage. La ligne comprend toute la tuyauterie d'interconnexion, les commandes, les pièces de rechange et la documentation

Description

Numéro d'offre	21-15-02	21-15-02
Description de l'appareil	5 fabricants de caillé fermé	Ensemble eau chaude et additifs
Fabricant	APV - SPX	Holvrieka
Type	Curdmaster	Curd wash water tanks
Capacité	5x 18.000 litres par lot 35.000 à 42.000ltr / uur de lait po. Jusqu'à 45.000ltr et 10.000ltr 500 kg de fromage en grains / h.	
Année de fabrication	2009	
Numéro de série	510-6057 BT02 /3/4/5/6	
	https://useddairyequipment.com/fr/aanbod/p/712-Unite_Caille_de_Fromage_APV_SPX_Curdmaster	
Etat	Excellent	Excellent
Dimensions	Full lay-out available on request	