



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

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

21-23-01: Sistema de salmuera de queso y sistema

Fabricante: Klokslag, Tipo: Cheese brining system



Information

Sistema de salmuera de queso y sistema de tratamiento de salmuera. Queso en sistema de flotador a baño de salmuera, con placas de plástico, cilindros neumáticos en cada entrada y 2 hélices de movimiento de agua. 22 jaulas de salmuera de acero inoxidable y mallas. Dimensiones interiores de las jaulas: 175 cm de ancho, altura de cada capa 21 cm, total de 13 capas por jaula. Incluye 2 grúas dobles montadas en el techo para levantar las jaulas de salmuera. Sistema de flotación de queso. Transportadores de salida de queso y sistema de cambio y giro. Soplador de queso para secar el queso con cuchillo de aire. Incluye un sistema de tratamiento de salmuera para 2 cubetas. Completo con 6 bombas de circulación, válvulas automáticas y un enfriador de placas de Tetra Pak (para mantener la temperatura a $\pm 10^{\circ} \text{C}$). 2 filtros raspadores, un depósito de sal, marca: Polem, capacidad: 30 m³. Depósito de disolución de sal de poliéster con sensores de nivel y bombas de circulación. Incluye tanque para ácido clorhídrico, completo con sistema de dosificación para dosificar clorhídrico a la salmuera (capacidad: 5.600 litros). Con transportador de salida. Incluyendo el diseño y el P&ID.

Información

Número de oferta	21-23-01	21-23-01
Descripción de la máquina	Sistema de salmuera de queso	Tratamiento de salmuera
Fabricante	Klokslag	Klokslag
Capacidad	$\pm 10\text{T}$ de queso / x 20 jaulas	
Dimensión del producto	Queso redondo y rectangular	
Año de construcción	2000	2000
Estado de la máquina	Bueno	Bueno
Dimensiones (L x A x A)	Full lay-out available	
Condiciones de entrega	FCA	
Localización	Países Bajos	