

# Used dairy equipment

## **Mozarella line / Mozzarella-Linie / Ligne Mozzarella / Mozarella lijn / línea de muzzarella / Линия моцарелла**

Offer number	: 22-19-02		
Make	: Dima		
Type	: DM06-S	: DM1232/CIP	: DM61-1600
	Drainer	Cooker	moulder
Capacity	: Fresh mozzarella: up to 2.500lbs/h = 1.100kg/h		
	Mozzarella logs: up to 4.500lbs/h = 2.000kg/h		
Serial number	: 1407030	: 1407031	: 1407032
Year of manufacturing	: 2014	: 2014	: 2014
Power	: All USA standards		
Dimensions ( l x w x h )	: lay-out of each machine of the line available		
Condition of the machine	: Excellent	: Excellent	: Excellent
Location	: USA, Ashville, close to Buffalo, state NY.		
Terms of delivery	: EXW		




Complete Mozzarella line. The line is existing out of 5 items: #1 Whey Drainage and Curd Transfer Machine. Fully automatic system. CIP cleanable. Including pump and valves. Hourly production rate: up to max 15.000 gals/hour (56.800 liter per hour) of curd / whey mixture input. #2 Pre-Cooking and Cooking-Stretching Machine. Continuous and constant working process and complete CIP cleanable. Automatic control of the temperature of the cooking water (hot water system). Hourly production rate: adjustable from 1.000 up to 5.500




lbs/hour ( from 500kg up to 2.500 kg per hour). All product areas are Teflon coated to avoid sticking of the product on the stainless steel parts.


#3 Automatic Moulding and Pre-Cooling Carousel Machine. Currently 3 formats with moulding heads diameter 16mtr available: Log 2.268gr/5.0lbs dimensions: 81.3x94x280mm. Log 454gr/1lbs dimensions: 81,3x94x56mm. Log 227gr/0.5lbs dimensions: 63.5x44.5x76mm. Product range: squared (brick size) or cylindrical shape of different sizes and weight from 100g up to 5kg possible with extra moulding heads. Production capacity: from 1.000 up to 5.000 kg depending on the product size and time the product is kept in the pre-cooled moulding head. All product parts are Teflon coated to avoid sticking of the product. The moulding carousel is complete CIP cleanbe. 4# Pre cooling brine floating tank model: LR with CIP, Covers and Discharge Conveyor. #5 Cooling brining floating tank with Circulating Pump and exit Conveyor. The line is barely used and therefore in excellent condition. Fittings: tri-clamp, machine to USA standards. All original documentation available.

Komplette Mozzarella-Linie. Die Linie besteht aus 5 Artikeln: Nr. 1 Molkeentwässerungs- und Quarktransfermaschine. Vollautomatisches System. CIP-reinigbar. Einschließlich Pumpe und Ventile. Stündliche Produktionsrate: bis zu max. 15.000 Gallonen/Stunde (56.800 Liter pro Stunde) Quark-Molke-Mischung. #2 Vorkoch- und Koch-Streckmaschine. Kontinuierlicher und konstanter Arbeitsprozess und komplett CIP-reinigbar. Automatische Regelung der Temperatur des Kochwassers (Heißwassersystem). Stundenleistung: einstellbar von 1.000 bis 5.500 lbs/Stunde (von 500 kg bis 2.500 kg pro Stunde). Alle Produktbereiche sind teflonbeschichtet, um ein Anhaften des Produkts an den Edelstahlteilen zu vermeiden.

 Nr. 3 Automatische Form- und Vorkühlkarussellmaschine. Aktuell 3 Formate mit Formköpfen Durchmesser 16mtr verfügbar: Stamm 2.268gr/5.0lbs Abmessungen: 81.3x94x280mm. Baumstamm 454gr/1lbs Abmessungen: 81,3x94x56mm. Scheit 227 g/0,5 lbs Abmessungen: 63,5 x 44,5 x 76 mm. Produktsortiment: quadratisch (Ziegelgröße) oder zylindrische Form in verschiedenen Größen und Gewichten von 100 g bis 5 kg mit zusätzlichen Formköpfen möglich. Produktionskapazität: von 1.000 bis 5.000 kg je nach Produktgröße und Verweildauer des Produkts im vorgekühlten Formkopf. Alle Produktteile sind teflonbeschichtet, um ein Anhaften des Produkts zu vermeiden. Das Formkarussell ist komplett CIP cleanbe. 4 # Vorkühlsole-Schwimmtankmodell: LR mit CIP, Abdeckungen und Austragsförderer. #5 Schwimmender Tank mit Kühlsalzlösung mit Umwälzpumpe und Ausgangsförderer. Die Leine ist kaum benutzt und daher in sehr gutem Zustand. Beschläge: Tri-Clamp, Maschine nach USA-Norm. Alle Originalunterlagen vorhanden.

Ligne complète Mozzarella. La ligne est composée de 5 articles : #1 Machine de drainage de lactosérum et de transfert de caillé. Système entièrement automatique. CIP nettoyable. Y compris la pompe et les vannes. Taux de production horaire : jusqu'à 15 000 gals/heure (56 800 litres par heure) maximum d'entrée de mélange caillé/sérum. # 2 Machine de pré-cuisson et de cuisson-étirage. Processus de travail continu et constant et nettoyage CIP complet. Contrôle automatique de la température de l'eau de cuisson (système d'eau chaude). Taux de production horaire : réglable de 1 000 à 5 500 lbs/heure (de 500 kg à 2 500 kg par heure). Toutes les zones du produit sont recouvertes de téflon pour éviter le collage du produit sur les pièces en acier inoxydable.


 #3 Machine automatique de carrousel de moulage et de pré-refroidissement. Actuellement 3 formats avec têtes de moulage diamètre 16mtr disponibles : Log 2.268gr/5.0lbs dimensions : 81.3x94x280mm. Bûche 454gr/1lbs dimensions : 81,3x94x56mm. Bûche 227gr/0.5lbs dimensions : 63.5x44.5x76mm. Gamme de produits : forme carrée (taille de brique) ou cylindrique de différentes tailles et poids de 100 g à 5 kg possible avec des têtes de moulage supplémentaires. Capacité de production : de 1 000 à 5 000 kg en fonction de la taille du produit et du temps de maintien du produit dans la tête de moulage pré-refroidie. Toutes les pièces du produit sont recouvertes de téflon pour éviter que le produit ne colle. Le carrousel de moulage est entièrement nettoyé CIP. 4 # Modèle de réservoir flottant de saumure de pré-refroidissement : LR avec CIP, couvercles et convoyeur de décharge. #5 Réservoir flottant de saumure de refroidissement avec pompe de circulation et convoyeur de sortie. La ligne est à peine utilisée et donc en excellent état. Raccords : tri-clamp, machine aux normes USA. Toute la documentation originale disponible.

 Mozzarella-lijn. De lijn bestaat uit 5 delen: #1 Wei drainage en wrongel transfer Machine. Volledig automatisch systeem. CIP reinigbaar. Inclusief pomp en kleppen. Productiesnelheid per uur: tot max. 15.000 gals/uur (56.800 liter per uur) invoer van wrongel/wei-mengsel. #2 Voorkook- en kookrekmachine. Continue en constant proces en volledig CIP reinigbaar. Automatische regeling van de temperatuur van het te koken water (heetwatersysteem). Productiesnelheid: instelbaar van 1.000 tot 5.500 lbs/uur (van 500kg tot 2.500 kg per uur). Alle productgebieden zijn voorzien van een Teflon-coating om te voorkomen dat het product aan de roestvrijstalen onderdelen blijft kleven.


#3 Automatische vorm- en voorkoelcarrouselmachine. Momenteel 3 formaten met

vormkoppen, diameter 16mtr beschikbaar: Log 2.268gr/5.0lbs afmetingen: 81,3x94x280mm. Afmetingen houtblok 454gr/1lbs: 81,3x94x56mm. Afmetingen houtblok 227gr/0.5lbs: 63.5x44.5x76mm. Product range: vierkante of cilindrische vorm van verschillende maten en gewichten van 100g tot 5kg mogelijk met extra vormkoppen. Productiecapaciteit: van 1.000 tot 5.000 kg afhankelijk van de productgrootte en tijd dat het product in de voorgekoelde vormkop wordt bewaard. Alle productonderdelen zijn voorzien van een Teflon-coating om plakken van het product te voorkomen. De vormcarrousel is compleet CIP reinigbaar. #4 Pre-koeling pekel drijvende tankmodel: LR met CIP, deksels en afvoertransporteur. #5 Koelen pekel drijvende tank met circulatiepomp en uitgangstransportband. De lijn is nauwelijks gebruikt en dus in uitstekende staat. Fittingen: tri-clamp, machine volgens Amerikaanse normen. Alle originele documentatie aanwezig.

Línea completa de Mozzarella. La línea existe de 5 artículos: Máquina de transferencia de cuajada y drenaje de suero n.º 1. Sistema totalmente automático. CIP limpiable. Incluye bomba y válvulas. Tasa de producción por hora: hasta un máximo de 15.000 gal/hora (56.800 litros por hora) de entrada de mezcla de cuajada/suero. #2 Máquina de Precocción y Cocción-Estiramiento. Proceso de trabajo continuo y constante y limpieza CIP completa. Control automático de la temperatura del agua de cocción (sistema de agua caliente). Tasa de producción horaria: ajustable desde 1.000 hasta 5.500 lbs/hora (desde 500 kg hasta 2.500 kg por hora). Todas las áreas del producto están recubiertas de teflón para evitar que el producto se pegue en las partes de acero inoxidable.

 #3 Máquina de carrusel de moldeo automático y preenfriamiento. Actualmente 3 formatos con cabezas moldeadoras diámetro 16mtr disponibles: Log 2.268gr/5.0lbs dimensiones: 81,3x94x280mm. Tronco 454gr/1lbs dimensiones: 81,3x94x56mm. Tronco 227gr/0.5lbs dimensiones: 63.5x44.5x76mm. Gama de productos: forma cuadrada (tamaño ladrillo) o cilíndrica de diferentes tamaños y pesos desde 100 g hasta 5 kg posible con cabezales de moldeo adicionales. Capacidad de producción: desde 1.000 hasta 5.000 kg dependiendo del tamaño del producto y tiempo de permanencia del producto en el cabezal de moldeo preenfriado. Todas las partes del producto están recubiertas de teflón para evitar que el producto se pegue. El carrusel de moldeo está completamente limpio CIP. Modelo de tanque flotante de salmuera de preenfriamiento #4: LR con CIP, cubiertas y transportador de descarga. #5 Tanque flotante de salmuera de enfriamiento con bomba de circulación y transportador de salida. La línea apenas se usa y, por lo tanto, está en excelentes condiciones. Conexiones: tri-clamp, máquina según los estándares de EE. UU. Toda la documentación original disponible.

Полная линейка Моцарелла. Линия состоит из 5 наименований: #1 машина для слива сыворотки и перекачки творога. Полностью автоматическая система. Возможность CIP-очистки. Включая насос и клапаны. Почасовая производительность: до 15 000 галлонов/час (56 800 литров в час) подачи смеси творог/сыворотка. #2 Машина для предварительной варки и варки-растяжки. Непрерывный и постоянный рабочий процесс и полная очистка CIP. Автоматический контроль температуры воды для приготовления пищи (система горячего водоснабжения). Почасовая производительность: регулируемая от 1000 до 5500 фунтов/час (от 500 кг до 2500 кг в час). Все поверхности продукта имеют тефлоновое покрытие, чтобы продукт не прилипал к деталям из нержавеющей стали.

 #3 Автоматическая карусельная машина для формования и предварительного охлаждения. В настоящее время доступны 3 формата формовочных головок диаметром 16 м: Бревно 2,268 г/5,0 фунта, размеры: 81,3x94x280 мм. Бревно 454 г/1 фунт, размеры: 81,3x94x56 мм. Бревно 227 г/0,5 фунта, размеры: 63,5x44,5x76 мм. Ассортимент продукции: квадратная (размер кирпича) или цилиндрическая форма различных размеров и веса от 100 г до 5 кг возможна с дополнительными формовочными головками. Производственная мощность: от 1.000 до 5.000 кг в зависимости от размера изделия и времени выдержки изделия в предварительно охлажденной формовочной головке. Все детали изделия имеют тефлоновое покрытие, чтобы избежать прилипания изделия. Формовочная карусель полностью очищается CIP. #4 Модель плавающего резервуара для предварительного охлаждения рассола: LR с безразборной мойкой, крышками и разгрузочным конвейером. #5 Охлаждающая плавучая емкость для рассола с циркуляционным насосом и выходным конвейером. Линия практически не использовалась, поэтому в отличном состоянии. Фурнитура: тройной зажим, станок по стандартам США. В наличии вся оригинальная документация.

**For more information check our website: [www.useddairyequipment.com](http://www.useddairyequipment.com)**

PLEASE NOTE: We do not intentionally send our offers to any unwilling recipients. If you have been incorrectly included in our mailing list, or do not wish to receive further offers from us, please reply with **REMOVE** as subject, and use the same mail address that we have send to. Please accept our apologies for any inconvenience caused!