

Used dairy equipment

Cheese pressing and brining line Euroblock / Käsepressanlage und Solebad Euroblock / Presse à fromage et bain de saumure de forme Euroblock / Kaasperslijn en pekelbad voor Euroblock / Prensa de queso y salmuera formato Euroblock / Линия прессования сыра Euroblock

Offer number	: 22-26-01	
Description	: Pressing	Brining
Make	: Klokslag	Klokslag
Type	: T-64	Infloat system / brining cages / Brine treatment system
Capacity	: 3.000 kg up to 4.500 kg per hour	
Type of cheese	: Gouda, Edam, goat, lowfat, maasdam, cagliata or other semi hard cheeses	
Serial number	: 2000016	-
Year of manufacturing	: 2001	-
Dimensions (l x w x h)	: Full lay out available on request	
Condition of the machine	: Excellent	Good
Location	: The Netherlands.	
Terms of delivery	: FCA	



 Cheese pressing line, Standard size, Euroblock 15kg (size:30x50x10cm). Full automatic pressing system. Existing out of: 5 Cheese presses with 144 moulds each (26 lines x 4 moulds). Including 820 microperforated moulds and lids (make Laude) and 600 extra lids. After pressing there is an automatic handling system: Cover taking - mould turning – cheese outblow device - cheese weighing, cheese conveyor, mould cleaning tunnel with steps: preclean-clean(heated)-flush-afterrinse- disinfect with an exhaust fan, 3 circulation pumps, plate heatexchanger steam/hotwater, filters, valves, sensors and interconnecting piping.

Second time mould turning and transport the covers and placing back on the mould. Including a mould storage system with automatic stacking and destacking. All 820 moulds are in the storage during cleaning of the press. The cheese press area has its own CIP unit with 3 tanks of 8.000, 8.000 and 3.000 liter and feed and return pumps. The Klokslag pressing system is controlled by Siemens S7 PLC system with Siemens OP and is well documented. Including are the components for cheese brining: infloat system for 20 bringing cages, (incl. the 20 bringing cages). The brining cages have the following specifications: 13 layers x 60 to max 80 cheese in total. 1.8 mtr wide approx. 3.2mtr height, length of: 10.2 mtr. 2 cheese feed systems, cheese blower dry system with air knives. Brine treatment system: Complete with 6 pumps, automatic valves, plate cooler (Alfa Laval), 2 sections to keep temperature the set temperature: $\pm 20 \rightarrow 10^{\circ}\text{C}$, 2 scrape filters. Salt dissolving tank with agitator and level sensors. polyester dry salt storage tank 35m³ before infeed. Plastic hydrochloric acid storage tank and inline dosing system to the brine. PH meter and 1 Brix meter/salt concentration meter In every brine bath. A high-low level sensor (by float) and PT-100 temperature sensor. 2 circulation systems: Continuous cooler $\rightarrow$ filter $\rightarrow$ bath and dissolving $\rightarrow$ chemical dosing. Every 30 min switch between brine tank 1 and 2. Including all pumps, valves, sensors, cables and part of the piping (where possible to dismantle). Flowcharts, lay-outs, electric schemes, operating and parts manuals, software are all available on request.

Käsepresse, Standardgröße, Euroblock 15kg (Größe:30x50x10cm). Die Anlage befindet sich in den Niederlanden und war bis zum 1. Oktober 2020 in Produktion. Vollautomatisches Presssystem. Bestehend aus: 5 Käsepressen mit je 144 Formen (26 Bahnen x 4 Formen). Inklusive 820 mikroperforierte Formen und Deckel (Fabrikat Laude) und 600 zusätzliche Deckel. Nach dem Pressen gibt es ein automatisches Handhabungssystem: Deckelentnahme - Formenwende - Käseausblasvorrichtung - Käsewiegung, Käseförderband, Formenreinigungstunnel mit Stufen: Vorreinigen-Reinigen(beheizt)-Spülen-Nachreinigen-Desinfizieren mit Absauggebläse, 3 Umwälzpumpen, Plattenwärmetauscher Dampf/Heißwasser, Filter, Ventile, Sensoren und Verbindungsleitungen. Zweites drehen der Formen und Transport der Abdeckungen zurück auf die Formen. Inklusive Formenlager mit automatischer Stapelung und Entstapelung. Alle 820 Formen befinden sich während der Reinigung der Presse im Lager. Der Käsepressenbereich verfügt über eine eigene CIP-Anlage mit 3 Tanks von 8.000, 8.000 und 3.000 Liter sowie Zu- und Rücklaufpumpen. Das Klokslag Presssystem wird vom Siemens S7 SPS-System mit Siemens OP gesteuert und ist gut dokumentiert. In diesem Angebot sind auch die folgenden Komponenten für das Käsesalzen enthalten: Schwimmsystem für 20 Käfige, (inkl. der 20 Käfige selbst). Die Pökelkäfige haben folgende Spezifikationen: 13 Fächer x 60 bis max. 80 Käse. 1,8 m breit und nur ca. 3,2 m hoch, Länge: 10,2 m. 2 Käsezuführsysteme, Käsegebläse-Trockensystem mit Luftmessern. Solebehandlungssystem: Komplett mit 6 Pumpen, automatischen Ventilen, Plattenkühler (Alfa Laval), 2 Abschnitte, um die Temperatur auf der eingestellten Temperatur zu halten: $\pm 20 \rightarrow 10^{\circ}\text{C}$, 2 Kratzfilter. Salzlösebehälter mit Rührwerk und Füllstand-Sensoren. Polyester-Trockensalzlagertank 35 m³ vor der Einspeisung. Kunststoff-Salzsäure-Vorratsbehälter und Inline-Dosiersystem zum Salzbad. PH-Meter und 1 Brix-Meter/Salzkonzentrationsmesser in jedem Salzbad. Ein High-Low-Füllstandssensor (durch Schwimmer) und PT-100-Temperatursensor. 2 Kreisläufe: Durchlaufkühler $\rightarrow$ Filter $\rightarrow$ Bad und Lösen $\rightarrow$ Chemikaliendosierung. Wechsel zwischen Solebehältern 1 und 2 wechseln alle 30 Minuten. Einschließlich aller Pumpen, Ventile, Sensoren, Kabel und eines Teils der Verrohrung (wenn möglich demontierbar). Flussdiagramme, Layouts, Elektropläne, Bedienungs- und Teilehandbücher, Software sind alle auf Anfrage erhältlich.

Ligne de pressage de fromage, taille standard, Euroblock 15kg (taille:30x50x10cm). La ligne est située aux Pays-Bas et était en production jusqu'au 1er octobre 2020. Système de pressage entièrement automatique. Existant sur : 5 Presses à fromage de 144 moules chacune (26 lignes x 4 moules). Comprenant 820 moules et couvercles microperforés (marque Laude) et 600 couvercles supplémentaires. Après pressage, il y a un système de manipulation automatique : Prise de couverture - retournement de moule - dispositif de soufflage de fromage - pesage de fromage, convoyeur de fromage, tunnel de nettoyage de moule avec étapes : prénettoyage-nettoyage (chauffé)-rinçage-après rinçage-désinfection avec un ventilateur d'extraction, 3 circulations pompes, échangeur à plaques vapeur/eau chaude, filtres, vannes, capteurs et tuyauterie d'interconnexion. Deuxième tournant de moules et transportant les couvercles et remplaçant sur le moule. Y compris un système de stockage de moules avec empilage et dépilage automatique. Tous les 820 moules sont dans le stockage pendant le nettoyage de la presse. La zone de presse à fromage dispose de sa propre unité CIP avec 3 réservoirs de 8.000, 8.000 et 3.000 litres et des pompes d'alimentation et de retour. Le système de pressage Klokslag est contrôlé par le système PLC Siemens S7 avec Siemens OP et est bien documenté. Sont également inclus dans cette offre les composants suivants pour le salage du fromage : Système flottant pour 20 cages (y compris les 20 cages elles-mêmes). Les cages de saumurage ont les spécifications suivantes : 13 compartiments x 60 jusqu'à un maximum de 80 fromages. 1,8

m de large et seulement environ 3,2 m de haut, longueur : 10,2 m 2 systèmes d'alimentation en fromage, système de séchage par soufflage de fromage avec couteaux à air. Système de traitement de la saumure : complet avec 6 pompes, vannes automatiques, refroidisseur à plaques (Alfa Laval), 2 sections pour maintenir la température à la température de consigne : $\pm 20 \rightarrow 10^{\circ}\text{C}$, 2 filtres racleurs. Cuve de dissolution du sel avec agitateur et capteurs de niveau. Cuve de stockage de sel sec en polyester 35 m³ devant l'alimentation. Réservoir de stockage d'acide chlorhydrique en plastique et système de dosage en ligne pour le bain de sel. PH-mètre et 1 mètre Brix/concentrateur de sel dans chaque bain de sel. Un capteur de niveau haut-bas (à travers le flotteur) et un capteur de température PT-100. 2 systèmes circulatoires : refroidisseur à circulation -> filtre -> bain et dissolution -> dosage chimique. La commutation entre les réservoirs de saumure 1 et 2 alterne toutes les 30 minutes. Y compris toutes les pompes, vannes, capteurs, câbles et une partie de la tuyauterie (amovible si possible). Les organigrammes, les mises en page, les schémas électriques, les manuels d'instructions et de pièces, les logiciels sont tous disponibles sur demande.

 Kaasperslijn. Standaard maat, Euroblock 15kg (afmeting: 30x50x10cm). De lijn staat in Nederland en was tot 1 oktober 2020 in productie. Volautomatisch perssysteem. bestaande uit: 5 kaaspersen met elk 144 vormen. Inclusief 820 microgeperforeerde Laude-vormen. Na het persen is er een automatische deksel afname - vorm draaien – kaas uitblazen – wegen – uitvoerband naar de pekel voor de kaas en de vormen gaan verder in de vormwastunnel (met filters, afzuig ventilator, 3 circulatie pompen, doseerpomp en warmtewisselaar voor verwarming, 4 stappen, reinigen, af- en naspoel en desinfectie), terug draaien vormen na wassen en terug naar de vulmachine. Inclusief kaasvormopslagsysteem met automatisch ontstapel en stapel systeem. Alle 820 vormen bevinden zich in de kaasvormenopslag tijdens het reinigen van de pers. De kaaspersruimte heeft een eigen CIP-unit met 3 tanks van 8.000, 8.000 en 3.000 liter inclusief aanvoer- en afvoerpompen. Een flush / spray heetwatertank van 2.000ltr. De Klokslag perslijn wordt aangestuurd door een Siemens S7 PLC's met een eigen Scada-systeem. Inclusief de volgende onderdelen voor het pekelen van kaas: inlaatsysteem en 20 pekeltanks. De pekeltanks hebben de volgende specificaties: 13 lagen x 60 tot max 80 kaas. 1,8 mtr breed en ongeveer 3.2mtr hoog. lengte van: 10.2 mtr. 2 kaas invoersystemen, kaasblazer droogsysteem met luchtmessen. Pekelbehandelingssysteem: Compleet met 6 pompen, automatische kleppen, platenkoeler (Alfa Laval), 1 sectie om de temperatuur op de ingestelde temperatuur te houden: $\pm 20 \rightarrow 10^{\circ}\text{C}$, 2 schraapfilters. Zoutoplostank met roerwerk en niveausensoren. Polyester zout opslag tank voor 35 m³ voor de invoer. Plastic zuur opslag tank en doseer systeem hiervoor naar de pekeltanks. PH-meter en 1 Brix-meter/zoutconcentratiemeter In elke tank een hoog-laagniveau sensor (via vlotter) en PT-100 temperatuursensor. 2 circulatiesystemen: continu koeler -> filter -> bad. Inclusief de CIP retour pompen, kleppen, sensoren, kabels en een deel van het leidingwerk (waar mogelijk te demonteren). PID's, lay-outs, elektrische schema's, bedienings- en onderdelenhandleidingen, software zijn allemaal op aanvraag verkrijgbaar.

 Línea de prensado de queso, tamaño estándar, Euroblock 15kg (tamaño: 30x50x10cm). La línea está ubicada en los Países Bajos y estuvo en producción hasta el 1 de octubre de 2020. Sistema de prensado completamente automático. Existente en: 5 Prensas de queso con 144 moldes cada una (26 líneas x 4 moldes). Incluye 820 moldes y tapas microperforadas (marca Laude) y 600 tapas extra. Después del prensado hay un sistema de manejo automático: Tomar tapas - volteo de moldes - dispositivo de soplado de queso - pesaje de queso, transportador de queso, túnel de limpieza de moldes con pasos: pre-limpieza - limpieza (calentada) – enjuague - desinfectar con un ventilador de extracción, 3 bombas de circulación, intercambiador de calor de placas vapor / agua caliente, filtros, válvulas, sensores y tubería de interconexión. Segundo giro de molde y transportando las tapas y colocándolas de nuevo en el molde. Incluye un sistema de almacenamiento de moldes con apilado y desapilado automático. Los 820 moldes están almacenados durante la limpieza de la prensa. El área de prensa de queso tiene su propia unidad CIP con 3 tanques de 8.000, 8.000 y 3.000 litros y bombas de alimentación y retorno. El sistema de prensado Klokslag está controlado por el sistema PLC Siemens S7 con Siemens OP y está bien documentado. También se incluyen en esta oferta los siguientes componentes para salazón de queso: Sistema flotante para 20 jaulas, (incluidas las 20 jaulas). Las jaulas de salmuera tienen las siguientes especificaciones: 13 compartimentos x 60 hasta un máximo de 80 quesos. 1,8 m de ancho y solo unos 3,2 m de alto, longitud: 10,2 m 2 sistemas de alimentación de queso, sistema de secado por soplado de queso con cuchillas de aire. Sistema de tratamiento de salmuera: completo con 6 bombas, válvulas automáticas, enfriador de placas (Alfa Laval), 2 secciones para mantener la temperatura a la temperatura establecida: $\pm 20 \rightarrow 10^{\circ}\text{C}$, 2 filtros raspadores. Tanque de disolución de sal con agitador y sensores de nivel. Depósito de almacenamiento de sal seca de poliéster de 35 m³ delante de la alimentación. Depósito de almacenamiento de ácido clorhídrico de plástico y sistema de dosificación en línea para el baño de sal. Medidor de PH y 1 medidor

Brix/medidor de concentración de sal en cada baño de sal. Un sensor de nivel alto-bajo (a través del flotador) y un sensor de temperatura PT-100. 2 sistemas circulatorios: enfriador de paso -> filtro -> baño y disolución -> dosificación química. El cambio entre los tanques de salmuera 1 y 2 se alterna cada 30 minutos. Incluyendo todas las bombas, válvulas, sensores, cables y parte de la tubería (desmontable si es posible). Los diagramas de flujo, los diseños, los esquemas eléctricos, los manuales de instrucciones y piezas, el software están disponibles a pedido.

Линия прессования сыра, Стандартный размер, Евроблок 15кг (размер: 30x50x10см). Линия расположена в Нидерландах и находилась в производстве до 1 октября 2020 года. Полностью автоматическая система прессования. В наличии: 5 прессов для сыра по 144 пресс-формы (26 линий по 4 пресс-формы). Включая 820 микроперфорированных форм и крышек (производства Laude) и 600 дополнительных крышек. После прессования имеется автоматическая система обработки: снятие крышки - переворачивание формы - устройство выдува сыра - взвешивание сыра, конвейер для сыра, туннель очистки формы с этапами: предварительная очистка-очистка (с подогревом) -промывка-последующее промывание-дезинфекция с помощью вытяжного вентилятора, 3 циркуляции насосы, пластинчатый теплообменник пара / горячей воды, фильтры, клапаны, датчики и соединительные трубопроводы. Второй раз переворачиваем форму, транспортируем крышки и устанавливаем обратно на форму. Включая систему хранения форм с автоматическим штабелированием и штабелированием. Все 820 форм находятся на складе во время очистки пресса. В цехе пресса для сыра есть собственная установка CIP с 3 резервуарами по 8000, 8.000 и 3.000 литров, а также подающим и возвратным насосами. Система прессования Klokslag управляется системой Siemens S7 PLC с Siemens OP и хорошо документирована. В данное предложение включены также следующие компоненты для посола сыра: Плавающая система на 20 клеток (включая сами клетки). Клетки для рассола имеют следующие характеристики: 13 отсеков x 60 до максимум 80 сыров. Ширина 1,8 м и высота всего около 3,2 м, длина: 10,2 м. 2 системы подачи сыра, воздуходувная система сушки сыра с воздушными ножами. Система обработки рассола: в комплекте 6 насосов, автоматические клапаны, пластинчатый охладитель (Альфа Лаваль), 2 секции для поддержания заданной температуры: $\pm 20 \rightarrow 10^{\circ}\text{C}$, 2 скребковых фильтра. Емкость для растворения соли с мешалкой и датчиками уровня. Резервуар для хранения сухой соли из полиэстера 35 м3 перед подачей. Пластиковый резервуар для хранения соляной кислоты и встроенная система дозирования для соляной ванны. PH-метр и 1 метр Brix/метр концентрации соли в каждой соляной ванне. Датчик верхнего-нижнего уровня (через поплавки) и датчик температуры ПТ-100. 2 циркуляционные системы: проточный охладитель -> фильтр -> ванна и растворение -> дозирование реагентов. Переключение между солевыми баками 1 и 2 происходит попеременно каждые 30 минут. Включая все насосы, клапаны, датчики, кабели и часть трубопровода (по возможности съемные). Блок-схемы, схемы, электрические схемы, инструкции и руководства по запасным частям, программное обеспечение доступны по запросу.

For more information check our website: 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!