

Useddairyequipment

Cheese curd preparation line / Käsebrucharanlage / Unité caillé de fromage Kaaswongel bereidingslijn / Preparación de cuajada de queso / Линия изготовления сырного зерна

Offer number	: 24-47-01
Make	: APV
Type	: Curdmaster
Capacity	: 2 x 12.000 liters/1 x 18.000 liters
Serial number	: OT13291F2
Dimensions (l x w x h)	: +/- 388 x 255 x 276 cm / 478 x 315 x 290 cm
Weight	: 3.000 kg's / 3.700 kg's
Condition of the machine	: Good
Location	: Spain
Terms of delivery	: FCA Spain



Cheese line, curd preparation existing of 3 Cheese vats (APV CurdMaster) set of 2 x cheese vat 12.000 liter and 1 x cheese vat 18.000 liter. Specifically designed for the production of high quality cheese curd and whey. The vat is suitable for the production of most cheese types ranging from hard and semi hard varieties like Gouda, Cheddar, Edam, Tilsiter etc, to soft/fresh varieties like Blue Cheese and Feta as well as Pasta Filata. Vats are in stainless steel, double jacketed and insulated. Manhole with grid and sensor, light.



Whey suction through the side of the vat on 75-50% of volume. Sensors for pressure (for volume), and temperature. Breather with protection raster, steam connecting to the double jacket to heat the curd during the process. Placed high on feet including the framework. Condensate collection tank and return pump placed under the vats. 2 x outfeed pneumatic butterfly valves. CIP cleanable by spray-balls. Complete with pumps centrifugal for CIP and whey, Lobe type for curd. Swingbend panels, pneumatic valves (SPX/APV), all interconnecting piping and all infeed/outfeed valves. Control panel and operation panels on each vat to control agitator speed, temperature, and whey – curd valves. Capacity of the line: 12.000 to 15.000 l/h milk input depending on recipe of the cheese.

Käseanlage, Quarkherstellung bestehend aus 3 Käsekessel (APV CurdMaster). Set mit 2 x Käsekesseln für 12.000 Liter und einer für 18.000 Liter. Speziell für die Herstellung von hochwertigem Käsebruch und Molke entwickelt. Der Kessel ist für die Herstellung der meisten Käsesorten geeignet, von harten und halbharten Sorten wie Gouda, Cheddar, Edamer, Tilsiter usw. bis hin zu weichen/frischen Sorten wie Blauschimmelkäse und Feta sowie Pasta Filata. Die Kessel sind aus Edelstahl, doppelummantelt und isoliert. Mannloch mit Gitter und Sensor, Licht. Molkeabsaugung durch die Seite des Kessels bei 75-50 % des Volumens.



Sensoren für Druck (für Volumen) und Temperatur. Entlüfter mit Schutzraster, Dampfanschluss an den Doppelmantel, um den Quark während des Prozesses zu erhitzen. Hoch auf Füßen platziert, einschließlich des Rahmens. Kondensat-Sammeltank und Rücklaufpumpe unter den Kesseln platziert. 2 x pneumatische Absperrklappen für den Auslauf. CIP-Reinigung mit Sprühkugeln. Komplett mit Kreiselpumpen für CIP und Molke, Kolbenpumpen für Quark. Schwenkbiegeplatten, pneumatische Ventile (SPX/APV), alle Verbindungsrohre und alle Zulauf-/Ablaufventile. Kontrolltafel und Bedienfelder an jedem Kessel zur Steuerung von Rührwerksgeschwindigkeit, Temperatur und Molke-Quarkventile. Kapazität der Anlage: 12.000 bis 15.000 l/h Milchzufuhr je nach Käserezept.

Ligne de production de fromage, Préparation de caillé composée de 3 cuves à fromage (APV CurdMaster) Ensemble de 2 x cuves à fromage de 12 000 litres et 1 x cuve à fromage de 18 000 litres. Spécialement conçue pour la production de caillé et de lactosérum de fromage de haute qualité. La cuve convient à la production de la plupart des types de fromages allant des variétés dures et semi-dures comme le Gouda, le Cheddar, l'Edam, le Tilsiter, etc., aux variétés molles/fraîches comme le Blue Cheese et la Feta ainsi que les Pasta Filata. Les cuves sont en acier inoxydable, à double paroi et isolées. Trou d'homme avec grille et capteur, lumière. Aspiration du lactosérum par le côté de la cuve sur 75-50% du volume. Capteurs de pression (pour le volume) et de température. Reniflard avec grille de protection, vapeur se connectant à la double enveloppe pour chauffer le caillé pendant le processus. Placé en hauteur sur pieds, y compris le cadre. réservoir de collecte des condensats et pompe de retour placés sous les cuves. 2 vannes papillon pneumatiques de sortie. Nettoyable en place par boules de pulvérisation. Complet avec pompes centrifuges pour CIP et Lactosérum, type Lobe pour Caillé. Panneaux Swingbend, vannes pneumatiques (SPX/APV), toute la tuyauterie d'interconnexion et toutes les vannes d'entrée/sortie. Panneau de commande et panneaux de fonctionnement sur chaque cuve pour contrôler la vitesse de l'agitateur, la température et les vannes Lactosérum – caillé. Capacité de la ligne : 12 000 à 15 000 l/h d'entrée de lait selon la recette du fromage.

Kaaslijn, wrongelbereiding bestaande uit 3 kaasvaten (APV CurdMaster) Set van 2 x kaasvat 12.000 liter en 1 x kaasvat 18.000 liter. Speciaal ontworpen voor de productie van hoogwaardige wrongel en wei. Het vat is geschikt voor de productie van de meeste soorten kaas, variërend van harde en halfharde soorten zoals Goudse kaas, Cheddar, Edam, Tilsiter etc., tot zachte/verse soorten zoals Blue Cheese en Feta en Pasta Filata. Vaten zijn van roestvrij staal, dubbelwandig en geïsoleerd. Mangat met rooster en sensor, licht. Wei-aanzuiging via de zijkant van het vat op 75-50% van het volume. Sensoren voor druk (voor volume) en temperatuur. Ontluchter met beschermingsrooster, stoom aangesloten op de dubbele mantel om de wrongel tijdens het proces te verwarmen. Hoog op poten geplaatst inclusief het frame. Condensaat opvangtank en retourpomp geplaatst onder de vaten. 2 x uitvoer pneumatische vlinderkleppen. CIP reinigbaar door sproeiballen. Compleet met pompen centrifugaal voor CIP en wei, Lobe type voor wrongel. Swingbend panelen, pneumatische kleppen (SPX/APV), alle onderling verbonden leidingen en alle invoer-/uitvoer kleppen. Controlepaneel en bedieningspanelen op elke kuip om de roersnelheid, temperatuur en wei-wrongelkleppen te regelen. Capaciteit van de lijn: 12.000 tot 15.000 ltr/u melkinvoer afhankelijk van het recept van de kaas.

Línea de quesos, preparación de cuajada compuesta por 3 cubas para queso (APV CurdMaster) Juego de 2 cubas para queso de 12.000 litros y 1 cuba para queso de 18.000 litros. Diseñada específicamente para la producción de cuajada y suero de queso de alta calidad. La cuba es adecuada para la producción de la mayoría de los tipos de queso, desde variedades duras y semiduras como Gouda, Cheddar, Edam, Tilsiter, etc., hasta variedades blandas/frescas como el queso azul y el feta, así como la pasta filata. Las cubas son de acero inoxidable, con doble camisa y aisladas. Boca de hombre con rejilla y sensor, luz. Succión de suero a través del lateral de la cuba en el 75-50% del volumen. Sensores de presión (para volumen) y temperatura. Respiradero con rejilla de protección, conexión de vapor a la doble camisa para calentar la cuajada durante el proceso. Colocado en lo alto sobre pies incluido el marco. Tanque de recolección de condensado y bomba de retorno colocados debajo de las cubas. 2 válvulas de mariposa neumáticas de salida. CIP lavable mediante bolas de pulverización. Completo con bombas centrífugas para CIP y suero, tipo lobular para cuajada. Paneles de giro, válvulas neumáticas (SPX/APV), todas las tuberías de interconexión y todas las válvulas de entrada/salida. Panel de control y paneles de operación en cada cuba para controlar la velocidad del agitador, la temperatura y las válvulas de suero-cuajada. Capacidad de la línea: 12.000 a 15.000ltr/h de entrada de leche según la receta del queso.

Линия по производству сыра, приготовление творога, в наличии 3 сырных ванны (APV CurdMaster) Комплект из 2 сырных ванн объемом 12 000 литров и 1 сырной ванны объемом 18 000 литров. Специально разработан для производства высококачественной сырной массы и сыворотки. Ванна подходит для производства большинства видов сыра, от твердых и полутвердых сортов, таких как Гауда, Чеддер, Эдам, Тильзитер и т. д., до мягких/свежих сортов, таких как Блю Чиз и Фета, а также Паста Филат. Ванны изготовлены из нержавеющей стали, имеют двойную рубашку и изоляцию. Люк с решеткой и датчиком, свет. Всасывание сыворотки через боковую часть ванны на 75-50% объема. Датчики давления (объема) и температуры. Дыхательный клапан с защитным растром, пар, подключаемый к двойной рубашке для нагрева творога во время процесса. Расположен высоко на ножках, включая каркас. Резервуар для сбора конденсата и обратный насос размещены под ваннами. 2 пневматических затвора-бабочки на выходе. Возможность очистки CIP с помощью распылительных шаров. В комплекте с насосами центробежного типа для CIP и сыворотки, кулачкового типа для творога. Панели Swingbend, пневматические клапаны

(SPX/APV), все соединительные трубопроводы и все клапаны подачи/выгрузки. Панель управления и панели управления на каждой ванне для управления скоростью мешалки, температурой и клапанами сыворотки-творога. Мощность линии: от 12 000 до 15 000 л/ч подачи молока в зависимости от рецепта сыра.

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!