

# Useddairyequipment

**Complete Processed (Smoked) Cheese processing line / Komplette Produktionslinie für Schmelzkäse (geräucherter Käse) / Ligne complète de transformation de fromage fondu (fumé) / Complete verwerkingslijn voor verwerkte (gerookte) kaas / Línea completa de procesamiento de queso procesado (ahumado) / Полная линия по переработке плавленого (копченого) сыра**

Offer number : 24-33-01  
Mixer- Cooker -Dosing machine – metal detector – Sausage clipper  
Make : Stephan : Alpma : Vemag : Poly-clip systemG mbH  
Type : UM130 : HTII : DP 3 Filler : FCA3463  
Capacity : 100ltr/batch : 3 cuts/min : 110p/min : 110/min  
Serial number : I07040 : 6420.238.340 : 138 0521 : 102  
Year of manufacturing : 2007 : 1991 : 2018 : 2004  
Condition : Excellent : Excellent : Excellent : Excellent  
Location : Germany, still in the factory. Can be visited on request.  
Terms of delivery : FCA



Complete Processed (Smoked) Cheese processing line and packaging line in sausages. This line is still in place and only stopped production recently. It produced cheese in a sausage form of various sizes to be smoked and packed afterwards. The working principle was: Gouda and butter cheese was bought in Euroblock form. Cut in small pieces by a vertical cutting machine (Alpma). A recipe was made in standard mobile bins (20 Eurobins included) and put in the vacuum mixer/cooker melter (Stephan) with vacuum direct steam injection and automatic water dosing counting by a flowtransmitter. Approx. 100 kg per batch x 6 per hour, an elevator (year 2023!) to feed the Stephan with the mobile lorries is included. In the cooker the product is mixed and heated to approx. 90°C. Afterwards it was dosed by gravity to a dosing machine (Vemag) which was connected to a metal detector (LOMA PLSTD03-19003D, 2012) and clipper (poly-clip) with different tube diameters for plastic, fibres and collagen casings up to caliber 85-90 mm in diameter. The clipper has the option of adding a wire loop to the sausage automatic so you can hang it. There are 30

pieces stainless steel mobile lorry/racks with a ring for the sausage to be transported into the smoke chamber. After smoking, the cheese was cut in 2 halves (house made cutter). Various weight possible up to 5.4 kg per sausage cut in 2 was 2.7 kg each packaging. The line could also be used for various meat variants.

Komplette Verarbeitungsanlage für (geräucherten) Schmelzkäse und Verpackungslinie für Würste. Die Anlage ist noch in Betrieb und hat erst vor Kurzem die Produktion eingestellt. Sie diente der Herstellung von Käse in Wurstform verschiedener Größen, die anschließend geräuchert und verpackt wurden. Das Arbeitsprinzip war: Gouda und Butterkäse wurden in Euroblockform gekauft und mit einer vertikalen Schneidemaschine (Alpma) in kleine Stücke geschnitten. Ein Rezept wurde in Standard-Mobilbehältern (20 Eurobehälter inbegriffen) hergestellt und in den Vakuummischer/Kochschmelzer (Stephan) mit Vakuum-Direktdampfeinspritzung und automatischer Wasserdosierung mit Durchflussmessung über einen Durchflusstransmitter gegeben. Ca. 100 kg pro Charge x 6 pro Stunde, ein Aufzug (Baujahr 2023!) für die Zufuhr zum Stephan mit den Mobillastwagen ist inbegriffen. Im Kocher wurde das Produkt gemischt und auf ca. 90 °C erhitzt. Anschließend wurde es durch Gravitation in eine Dosiermaschine (Vemag) dosiert, die an einen Metalldetektor (LOMA PLSTD03-19003D, 2012) und einen Klipper (Poly-Clip) mit verschiedenen Rohrdurchmessern für Kunststoff-, Faser- und Collagendärme bis zu einem Durchmesser von 85–90 mm angeschlossen war. Der Klipper bietet die Möglichkeit, der Wurstaumatik eine Drahtschleife zum Aufhängen hinzuzufügen. Es sind 30 mobile Edelstahlwagen/-gestelle mit einem Ring vorhanden, um die Wurst in die Räucher kammer zu transportieren. Nach dem Räuchern wurde der Käse in zwei Hälften geschnitten (hausgemachter Cutter). Verschiedene Gewichte bis zu 5,4 kg pro Wurst sind möglich, die in zwei Hälften geschnitten wurden, d.h. 2,7 kg pro Verpackung. Es ist möglich die Anlage für verschiedene Fleischvarianten zu verwenden.

Ligne complète de transformation de fromage fondu (fumé) et ligne de conditionnement de saucisses. Cette ligne est toujours en place et n'a arrêté sa production que récemment. Elle produisait du fromage sous forme de saucisses de différentes tailles qui étaient ensuite fumées et emballées. Le principe de fonctionnement était le suivant : le gouda et le fromage au beurre étaient achetés sous forme d'euroblocs. Découpé en petits morceaux par une machine de découpe verticale (Alpma). Une recette a été réalisée dans des bacs mobiles standards (20 Eurobins inclus) et mise dans le mélangeur/cuiseur fondoir sous vide (Stephan) avec injection directe de vapeur sous vide et comptage automatique du dosage d'eau par un transmetteur de débit. Environ. 100 kg par lot x 6 par heure, un ascenseur (année 2023 !) pour alimenter le Stephan avec les camions mobiles est inclus. Dans le cuiseur, le produit est mélangé et chauffé à env. 90°C. Ensuite, il a été dosé par gravité dans une machine de dosage (Vemag) qui a été connectée à un détecteur de métaux (LOMA PLSTD03-19003D, 2012) et à une tondeuse (poly-clip) avec différents diamètres de tubes pour boîtiers en plastique, fibres et collagène jusqu'au calibre 85. -90 mm de diamètre. La tondeuse a la possibilité d'ajouter une boucle métallique au saucisson automatique afin que vous puissiez l'accrocher. Il y a 30 camions/supports mobiles en acier inoxydable avec un anneau pour le transport des saucisses dans la chambre de fumée. Après fumage, le fromage a été coupé en 2 moitiés (emporte-pièce fait maison). Différents poids possibles jusqu'à 5,4 kg par saucisse coupée en 2 soit 2,7 kg par emballage. La ligne pourrait également être utilisée pour diverses variantes de viande.

Complete verwerkingslijn voor verwerkte (gerookte) kaas en verpakingslijn in worsten. Deze lijn bestaat nog steeds en is pas onlangs gestopt met de productie. Het produceerde kaas in worstvorm van verschillende groottes, die vervolgens werd gerookt en verpakt. Het werkingsprincipe was: Goudse en boterkaas werd in Euroblock-vorm ingekocht. In kleine stukjes gesneden door een verticale snijmachine (Alpma). Er werd een recept gemaakt in standaard mobiele bakken (inclusief 20 eurobakken) en in de vacuümmixer/kooksmelter (Stephan) geplaatst met directe vacuüminjectie van stoom en automatische waterdoseringstelling door een flowtransmitter. Ongeveer. 100 kg per batch x 6 per uur, inclusief een lift (jaar 2023!) om de Stephan met de mobiele vrachtwagens te voeden. In de snelkookpan wordt het product gemengd en verwarmd tot ca. 90°C. Daarna werd het door de zwaartekracht gedoseerd aan een doseermachine (Vemag) die was aangesloten op een metaaldetector (LOMA PLSTD03-19003D, 2012) en clipper (poly-clip) met verschillende buisdiameters voor plastic, vezels en collageenomhulsels tot kaliber 85 -90 mm diameter. De tondeuse heeft de mogelijkheid om een draadlus aan de worstautomaat toe te voegen, zodat je hem kunt ophangen. Er zijn 30 stuks RVS verrijdbare vrachtwagens/rekken met een ring om de worst naar de rookkamer te transporteren. Na het roken werd de kaas in 2 helften gesneden (huisgemaakte cutter). Diverse gewichten mogelijk tot 5,4 kg per in 2 gesneden worst, 2,7 kg per verpakking. Daarnaast zou de lijn ingezet kunnen worden voor diverse vleesvarianten.

Línea completa de procesamiento de Queso Fundido (Ahumado) y línea de envasado en embutidos. Esta línea todavía está en funcionamiento y recientemente dejó de producirse.

Producía queso en forma de embutido de varios tamaños para ser ahumado y envasado posteriormente. El principio de funcionamiento era el siguiente: el queso Gouda y el queso de mantequilla se compraban en formato Euroblock. Cortado en trozos pequeños mediante máquina de corte vertical (Alpma). Se preparó una receta en contenedores móviles estándar (20 Eurobins incluidos) y se colocó en el mezclador/cocedor fusor al vacío (Stephan) con inyección directa de vapor al vacío y conteo automático de dosificación de agua mediante un transmisor de flujo. Aprox. 100 kg por lote x 6 por hora, se incluye un ascensor (¡año 2023!) para alimentar a Stephan con los camiones móviles. En la olla se mezcla el producto y se calienta a aprox. 90°C. Posteriormente se dosificaba por gravedad a una máquina dosificadora (Vemag) la cual estaba conectada a un detector de metales (LOMA PLSTD03-19003D, 2012) y clipper (poly-clip) con diferentes diámetros de tubo para tripas de plástico, fibras y colágeno hasta calibre 85. -90 mm de diámetro. La cortadora tiene la opción de agregar un lazo de alambre a la salchicha automática para que puedas colgarla. Hay 30 unidades de camiones/estanterías móviles de acero inoxidable con un anillo para transportar la salchicha a la cámara de ahumado. Después de fumar, el queso se cortó en 2 mitades (cortador casero). Los distintos pesos posibles hasta 5,4 kg por salchicha cortada en 2 eran 2,7 kg por embalaje. La línea también podría utilizarse para diversas variantes de carne.

Полная линия по переработке плавленого (копченого) сыра и линия упаковки в колбасы. Эта линия все еще работает и прекратила производство лишь недавно. Здесь производился сыр в виде колбасок разных размеров, который затем коптился и упаковывался. Принцип работы был такой: Гауда и сливочный сыр покупались в форме евроблока. Нарезаем небольшими кусочками на вертикальной режущей машине (Alpma). Рецепт готовился в стандартных мобильных бункерах (в комплект входит 20 евроконтейнеров) и помещался в вакуумный смеситель/варочную печь (Stephan) с вакуумным прямым впрыском пара и автоматическим подсчетом дозировки воды с помощью расходомера. Прибл. 100 кг за партию x 6 в час, в комплект входит лифт (2023 год!) для подачи Стефана с помощью мобильных грузовиков. В скороварке продукт перемешивается и нагревается до температуры ок. 90°C. После этого его дозировали под действием силы тяжести в дозатор (Vemag), который был соединен с металлодетектором (LOMA PLSTD03-19003D, 2012 г.) и клипсатором (poly-clip) с трубками разного диаметра для пластиковых, волоконных и коллагеновых оболочек до калибра 85. -90 мм в диаметре. К машинке для стрижки можно добавить проволочную петлю к автомату для колбасы, чтобы ее можно было подвешивать. Имеется 30 мобильных грузовиков/стеллажей из нержавеющей стали с кольцом для транспортировки колбасы в коптильную камеру. После копчения сыр разрезали на 2 половинки (домашний нож). Возможен различный вес до 5,4 кг за колбасу, разрезанную на 2 части, по 2,7 кг каждая упаковка. Линию также можно использовать для различных вариантов мяса.



**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!