

20-09-01: Moldeadora de mozzarella

Fabricante: Milkylab, Tipo: Lab 21P



Information

Moldeadora de mozzarella. Máquina de moldeo de 2 cabezales para pasta filata / queso mozzarella. Sistema de empuje y conformado. Dimensiones del cabezal de moldeo: 300 x 225 x 170 mm. Utilizable para hasta 15 kg de ladrillos de mozzarella. Moldeadora con camisa eléctrica para mantener la temperatura ideal del producto. Recubrimiento de teflón antiadherente dentro de la máquina. 4 sinfines con 2 motores de velocidad variable, controlados por convertidor de frecuencia. Expulsión de queso por cilindro neumático, descarga. Previamente utilizado en combinación con una máquina de termoformado, llenado en caliente. La máquina de termoformado está excluida. Completo con depósito de recogida CIP para devolución CIP con bomba Alfa Laval. Excluidos los controles, incluida la documentación.

Información

Número de oferta	20-09-01
Descripción de la máquina	Moldeadora de mozzarella
Fabricante	Milkylab
Tipo	Lab 21P
Capacidad	5.400 kg por hora
Año de construcción	2013
Número de serie	Lab 24/28C
Energía	11.5 Kw
Peso	550 kg
Estado de la máquina	Bueno
Dimensiones (L x A x A)	3,1 x 1,6 x 3,0 mtr.
Condiciones de entrega	FCA
Localización	Países Bajos