

20-09-01: Mozzarella-Formmaschine

Hersteller: Milkylab, Typ: Lab 21P



Information

Mozzarella-Formmaschine. 2-Kopf-Formmaschine für Pasta Filata / Mozzarella-Käse. Schiebe- und Umformsystem. Abmessungen des Formkopfs: 300 x 225 x 170 mm. Verwendbar für bis zu 15 kg Mozzarella-Blöcke. Elektrisch beheizte Ummantelung, um die ideale Produkttemperatur zu halten. Antihaf-Teflonbeschichtung in der Maschine. 4 Schnecken mit 2 Motoren mit variabler Drehzahl, die vom Frequenzumrichter gesteuert werden. Käseausstoß durch Pneumatikzylinder, Ausstoß. Zuvor in Kombination mit einer Tiefziehmaschine verwendet, Heißfüllung. Die Tiefziehmaschine ist ausgeschlossen. Komplett mit CIP-Sammelbehälter für CIP-Rückgabe mit Alfa Laval-Pumpe. Ohne Steuerung, einschließlich Dokumentation.

Informationen

Angebotnummer	20-09-01
Maschinen-Beschreibung	Mozzarella-Formmaschine
Hersteller	Milkylab
Typ	Lab 21P
Kapazität	5.400 kg pro Stunde
Baujahr	2013
Seriennummer	Lab 24/28C
Strom	11.5 Kw
Gewicht	550 kg
Zustand der Maschine	Gut
Maße (L x B x H)	3,1 x 1,6 x 3,0 mtr.
Lieferbedingungen	FCA
Standort	Die Niederlande