



Useddairyequipment B.V.
1e Industrieweg 13
3411 MG Lopik
The Netherlands

Tel: +31 348 460009
Fax: +31 348 460054
E-mail: sales@useddairyequipment.com

20-09-01: Vormmachine voor mozzarella

Merk: Milkylab, Type: Lab 21P



Informatie

Vormmachine voor mozzarella. 2-kops vormmachine voor kneedkaas (pasta filata) / mozzarella kaas. Schuif- en vormsysteem. Afmetingen vormstation: 300 x 225 x 170 mm. Kan worden gebruikt voor mozzarella blokken tot 15 kg. Elektrisch verwarmde mantel om de ideale producttemperatuur te behouden. In de machine bevindt zich een antiaanbaklaag van Teflon. 4 wormen met 2 motoren, variabele snelheid bestuurbaar door frequentieomvormer. Kaasverdriving door pneumatische cilinder, ontlading. Voorheen gebruikt in combinatie met een thermovormmachine, heet afvullen. De thermovormmachine is exclusief. Compleet met CIP-verzamelbakje voor CIP-retour met een Alfa Laval pomp. Exclusief schakelkast, inclusief documentatie.

Omschrijving

Offertenummer	20-09-01
Omschrijving machine	Vormmachine voor mozzarella
Merk	Milkylab
Type	Lab 21P
Capaciteit	5.400 kg per uur
Bouwjaar	2013
Serienummer	Lab 24/28C
Vermogen	11.5 Kw
Gewicht	550 kg
Conditie	Goed
Afmetingen (LxBxH)	3,1 x 1,6 x 3,0 mtr.
Terms of delivery	FCA
Locatie	Nederland