

# Useddairyequipment

## **Mozzarella Continuous Cooker Stretcher / Durchlaufkocher und Stretcher für Mozzarella / Machine de cuisson et d'étirage en continu pour mozzarella / Mozzarella continu cooker en stretcher / Cocedor continuo y estirador para mozzarella**

Offer number	: 25-06-02
Make	: Gold Peg International
Type	: GPiCS
Capacity	: 3.000 kg per hour
Serial number	: C8909
Year of manufacturing	: 2009
Dimensions ( l x w x h )	: 681 cm x 157 cm. x 314 cm.
Weight	: 3294 kg
Condition of the machine	: Good
Location	: The Netherlands
Terms of delivery	: FCA
Price in the condition "as is"	: On request



Produce natural pasta filata continuously without bath cook water using the direct steam injection cooker. The GPiCS allows for ingredient addition, delivers fast and full CIP (Clean-In-Place), is a hygienic fully enclosed design and has minimal "shut down" losses. The patented GPiCS uses only direct steam injection to heat curd to produce natural mozzarella and pasta filata varieties continuously. It is specifically designed for the sensitive nature of mozzarella and pasta filata curd.



**Benefits:** Ability to add ingredients inline. Opportunity for increased yield. State of the art continuous direct steam injection technology. No bath cook water. Automated Flexible control. Fully Enclosed process. Minimal shut down losses, fast & complete CIP.

Produzieren Sie natürliche Pasta Filata kontinuierlich ohne Kochwasserbad mit dem Kocher mit Direktdampfeinspritzung. Der GPiCS ermöglicht die Zugabe von Zutaten, liefert schnelles und vollständiges CIP (Clean-In-Place), ist ein hygienisches, vollständig geschlossenes Design und hat minimale „Abschaltverluste“. Der patentierte GPiCS verwendet ausschließlich Direktdampfeinspritzung, um Quark zu erhitzen und natürliche



Mozzarella- und Pasta-Filata-Sorten kontinuierlich herzustellen. Er ist speziell auf die empfindliche Beschaffenheit von Mozzarella- und Pasta-Filata-Quark ausgelegt.

**Vorteile:** Möglichkeit, Zutaten inline hinzuzufügen. Möglichkeit zur Ertragssteigerung, moderne kontinuierliche Direktdampfeinspritztechnologie. Kein Kochwasserbad, automatisierte flexible Steuerung. Vollständig geschlossener Prozess. Minimale Abschaltverluste und schnelles und vollständiges CIP.

Produisez des pâtes filées naturelles en continu sans eau de cuisson dans le bain en utilisant le cuiseur à injection directe de vapeur. Le GPiCS permet l'ajout d'ingrédients, offre un CIP (nettoyage en place) rapide et complet, est une conception hygiénique entièrement fermée et présente des pertes minimales « à l'arrêt ». Le GPiCS breveté utilise uniquement l'injection directe de vapeur pour chauffer le caillé afin de produire en continu des variétés



naturelles de mozzarella et de pâtes filées. Il est spécialement conçu pour la nature sensible de la mozzarella et du caillé de pâtes filées.

**Avantages:** Possibilité d'ajouter des ingrédients en ligne. Possibilité d'augmenter le rendement. Technologie de pointe d'injection directe de vapeur en continu. PAS d'eau de cuisson dans le bain. Contrôle flexible automatisé. Processus entièrement fermé. Pertes minimales à l'arrêt. CIP rapide et complet.

Produceert continu natuurlijke pasta filata zonder badkookwater met behulp van de directe stoominjectiekoker. De GPICS maakt het toevoegen van ingrediënten mogelijk, levert snelle en volledige CIP (Clean-In-Place), is een hygiënisch volledig omsloten ontwerp en heeft minimale "shut down" verliezen. De gepatenteerde GPICS gebruikt alleen directe stoominjectie om wrongel te verwarmen om continu natuurlijke mozzarella- en pasta filata-variëteiten te produceren. Het is speciaal ontworpen voor de gevoelige aard van Mozzarella- en pasta filata-wrongel.

**Voordelen:** Mogelijkheid om ingrediënten inline toe te voegen. Mogelijkheid voor verhoogde opbrengst. Baanbrekende technologie van continue directe stoominjectietechnologie. Geen bad kookwater. Geautomatiseerde flexibele controle. Volledig omsloten proces. Minimale shut down verliezen. Snelle en volledige CIP.

Produceca pasta hilada natural de forma continua sin agua de cocción en baño maría utilizando el cocedor de inyección directa de vapor. El GPICS permite la adición de ingredientes, ofrece una limpieza en el lugar rápida y completa, es un diseño completamente cerrado e higiénico y tiene pérdidas mínimas por "apagado". El GPICS patentado utiliza solo inyección directa de vapor para calentar la cuajada para producir variedades naturales de mozzarella y pasta hilada de forma continua. Está diseñado específicamente para la naturaleza sensible de la cuajada de mozzarella y pasta hilada.

**Beneficios:** Capacidad para agregar ingredientes en línea. Oportunidad para un mayor rendimiento. Tecnología de última generación de inyección directa de vapor continua.-Sin agua de cocción en baño María. Control flexible automatizado. Proceso completamente cerrado. Pérdidas mínimas por apagado. CIP rápido y completo.

**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!