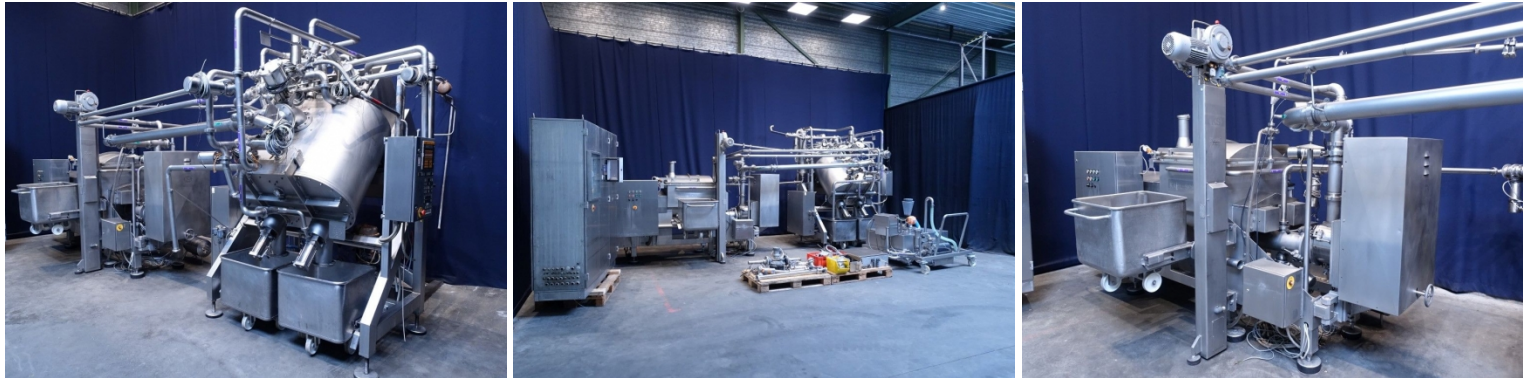


20-24-01: Complete meng en kooklijn met toevoers

Merk: Karl Schnell, Type: Cooker: DKM400/780, Blender: 746 Pump: 517



Informatie

Complete meng en kooklijn voor de productie van: Analoge kaas, pizza kaas en smeltkaas met een hogere viscositeit. Bestaande uit: 1) Een horizontale dubbelschroef menger. Voor het mengen van ingrediënten zoals gemalen kaas/water /zout en of kruiden voor het koken. Inclusief 4 sproeibollen. Effectief vulvolume max. 250 kg. Pneumatische cilinder voor het openen van de deksel. 2" inlaat voor het toevoegen van vloeistoffen aan het mengproces. 2 mengwormen met 2 afzonderlijke motoren die 2 snelheden aankunnen: 13,5/15kW - 63/126 tpm. In de bodem bevindt zich 1 uitvoerschroef met motor met 2 snelheden: 1,5/2,2 kW 69/136 tpm. De uitvoerschroef drukt het product in de uitvoerpomp. 2) Productinvoer per lift (type: 601) d.m.v. standaard trolley van 200 liter om te blender te vullen. 3) Een lamella pomp (KS type: 517), snel los en vast koppelbaar. Motor 11 kW 144 tpm. Daarachter een pigging-systeem om d.m.v. een bal de kaas uit de 4" buis naar de smelter te drukken om productverlies te minimaliseren. 4) Een CIP retourpomp voor de menger. 5) Een koker-smelter met vacuümsysteem. Druk-1/+0,8 bar, effectief vulvolume: 150-300 kg per batch. De kookkamer heeft 4 ingebouwde injectoren om stoom en water rechtstreeks in de kamer te injecteren. De injectoren zijn watergekoeld. Waterdoseersysteem met doorstroom watermeter, vacuümaansluiting met afscheidingstank en ontluchtingsventiel. PT-100-sensor in de kom. 4" productinlaat. Twee zware lintroeders met 2 motoren die 2 snelheden kan: 7/14 kW 35/72 tpm, verbonden met getande riem voor synchroon werken op dezelfde snelheid. Inclusief een systeem om ingrediënt in de smelter te zuigen door het vacuüm. 6) Inclusief alle onderling verbonden leidingen. 7) Twee mobiele normkarren (inhoud 200 l). 8) Een mobiele CIP-set (type: 251) met centrifugaalpomp (7,5 kW), zuurdoseersysteem en CIP-retourtank van 550 l wordt direct onder de smelter geplaatst met klemmen in CIP-positie. De hele installatie is hierdoor onafhankelijk CIP reinigbaar. Exclusief stoomfilter.

Documentatie aanwezig.

Omschrijving

Offertenummer	20-24-01
Omschrijving machine	Multifunctionele horizontale dubbelschroef blender en toevoerstation
Merk	Karl Schnell
Type	Cooker: DKM400/780, Blender: 746 Pump: 517
Capaciteit	2.000 liter / uur continu
Temperatuur	98 °C

Bouwjaar 1994
https://www.useddairyequipment.com/nl/aanbod/p/610-Complete_meng_en_kooklijn_met_toevoerstation_Karl_Schnell_Cooker_DKM400_780_Blender_746_Pump_517

Serienummer 14071218

Vermogen Blender: 2x13 5/15 kW outfeed auger: pump: 11kw Cooker: 2x 7/14 kW