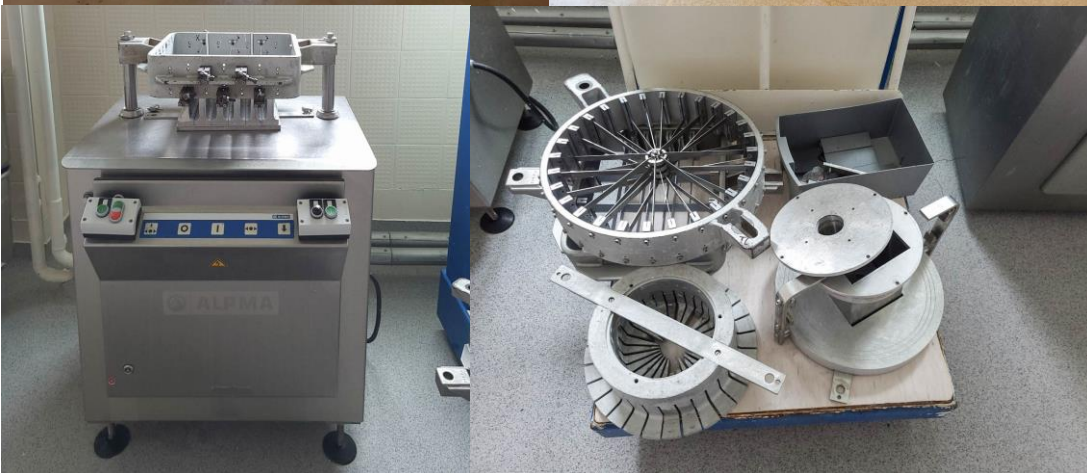


Useddairyequipment

A Cheese (or other products) Cutting and vacuum packaging line
Eine Schneide- und Vakuumverpackungsanlage für Käse (oder andere Produkte)
Une machine à laver et un emballage sous vide pour le café (ou d'autres produits)
Een snij- en vacuümverpakkingslijn voor kaas (of andere producten)
Línea de corte y envasado al vacío de queso español (u otros productos)
Линия для резки и вакуумной упаковки испанского сыра (или других продуктов)

Offer number	: 24-33-02			
Description	: Cheese Cutter	2 x Vacuum Packaging Machine	Metal Detector	1x Shrink and 1x Drying tunnel
Make	: Alpma	Multivac	S+S	Multivac
Type	: HTII	C700 / VC999 K6A	GLS350/250/170/216/82	SE115 Shrink tunnel / TE115 Drying tunnel
Capacity	: 3 cuts/min			
Serial number	: 8420.238.340	135217 / 16130572Rev18	2004-04-0912	134245 / 132722
Year of construction	: 2001	2010/ 2013	2004	2010 / 2009
Condition of the machine	: Good	Good	Good	Good
Location	: Germany	Germany	Germany	Germany
Terms of delivery	: FCA	FCA	FCA	FCA





A Cheese (or other products) Cutting and vacuum packaging line. The cheeses are cut (2 knives available: round in 28 pcs or rectangular-shaped cheeses) in the Alpma vertical cutting machine in small pieces, approx. 250-500gr and put in a preformed plastic bag. There are 2 bag loading devices (Cryovac BF or BL14) which blow the bag open with a blower (1,1 kW) After this, the open bags are put in 2 semi-automatic Chamber vacuum machines (Multivac C700 and VC999) with vacuumize and seal multiple bags at the same time. The closed bags are automatically transported through a metal detector (make: S+S model Genius) to a Hot water dip shrink tunnel (Multivac SE115) and a drying tunnel (Multivac TE115). In this factory the cheese was dipped in herbs or smoked before packaging, also the sausages from our offer nr 24-33-01 were packed in this line.



Eine Schneide- und Vakuumverpackungsanlage für Käse (oder andere Produkte). Der Käse wird in der vertikalen Schneidemaschine Alpma in kleine Stücke (ca. 250-500 g) geschnitten (2 Messer verfügbar: rund in 28 Stücke oder rechteckig) und in vorgefertigte Plastikbeutel gefüllt. Es gibt zwei Beutelladevorrichtungen (Cryovac BF oder BL14), die die Beutel mit einem Gebläse (1,1 kW) aufblasen. Danach werden die offenen Beutel in zwei halbautomatische Kammervakuummachines (Multivac C700 und VC999) gegeben, die mehrere Beutel gleichzeitig vakuumieren und versiegeln. Die geschlossenen Beutel werden automatisch durch einen Metalldetektor (Fabrikat: S+S Modell Genius) zu einem Heißwasser-Schrumpftunnel (Multivac SE115) und einem Trockentunnel (Multivac TE115) transportiert. In dieser Fabrik wurde der Käse vor dem Verpacken in Kräuter getaucht oder geräuchert, auch die Würste aus unserem Angebot Nr. 24-33-01 wurden in dieser Linie verpackt.



Une ligne de découpe et de conditionnement sous vide de fromages (ou autres produits). Les fromages sont coupés (2 couteaux disponibles : ronds en 28 pièces ou fromages de forme rectangulaire) dans la machine de découpe verticale Alpma en petits morceaux, environ 250-500gr et mis dans un sac en plastique préformé. Il y a 2 dispositifs de chargement de sacs (Cryovac BF ou BL14) qui soufflent le sac avec un ventilateur (1,1 kW). Après cela, les sacs ouverts sont placés dans 2 machines sous vide à chambre semi-automatiques (Multivac C700 et VC999) avec mise sous vide et scellage de plusieurs sacs en même temps. Les sacs fermés sont automatiquement transportés à travers un détecteur de métaux (marque : S+S modèle Genius) vers un tunnel de rétraction par immersion dans l'eau chaude (Multivac SE115) et un tunnel de séchage (Multivac TE115). Dans cette usine, le fromage était trempé dans des herbes ou fumé avant l'emballage, également les saucisses de notre offre n° 24-33-01 étaient emballées dans cette ligne.



Een snij- en vacuümverpakkingslijn voor kaas (of andere producten). De kazen worden in de Alpma verticale snijmachine in kleine stukken gesneden (2 messen beschikbaar: rond in 28 stuks of rechthoekige kazen) in de Alpma verticale snijmachine, ca. 250-500gr en in een voorgevormde plastic zak gedaan. Er zijn 2 zakkenlaadapparaten (Cryovac BF of BL14) die de zak openblazen met een blazer (1,1 kW). Hierna worden de open zakken in 2 semi-automatische kamervacuümmachines (Multivac C700 en VC999) gedaan die meerdere zakken tegelijk vacuüm trekken en sealen. De gesloten zakken worden automatisch door een metaaldetector (merk: S+S model Genius) naar een krimptunnel met heet water (Multivac SE115) en een droogtunnel (Multivac TE115) getransporteerd. In deze fabriek werd de kaas voor het verpakken in kruiden gedompeld of gerookt, ook de worsten uit ons aanbod nr. 24-33-01 werden in deze lijn verpakt.



Línea de corte y envasado al vacío de quesos (u otros productos). Los quesos se cortan (disponibles con 2 cuchillas: redondos en 28 piezas o rectangulares) en la cortadora vertical Alpma en trozos pequeños, de aprox. 250-500 g, y se colocan en una bolsa de plástico preformada. Hay 2 dispositivos de carga de bolsas (Cryovac BF o BL14) que abren

la bolsa con un soplador (1,1 kW). Después, las bolsas abiertas se colocan en 2 máquinas de vacío de cámara semiautomáticas (Multivac C700 y VC999) que vacían y sellan varias bolsas al mismo tiempo. Las bolsas cerradas se transportan automáticamente a través de un detector de metales (marca: S+S modelo Genius) a un túnel de contracción por inmersión en agua caliente (Multivac SE115) y un túnel de secado (Multivac TE115). En esta fábrica, el queso se sumergía en hierbas o se ahumaba antes del envasado, también se envasaron en esta línea las salchichas de nuestra oferta n.º 24-33-01.

Линия для резки и вакуумной упаковки сыра (или других продуктов). Сыры нарезаются (доступны 2 ножа: круглые по 28 штук или прямоугольные сыры) в вертикальной режущей машине Alma на небольшие кусочки, примерно по 250-500 г, и укладываются в предварительно сформированный пластиковый пакет. Имеется 2 загрузочных устройства (Сгуюас BF или BL14), которые раздувают пакет с помощью воздуходувки (1,1 кВт). После этого открытые пакеты помещаются в 2 полуавтоматические камерные вакуумные машины (Multivac C700 и VC999), которые вакуумируют и запечатывают несколько пакетов одновременно. Закрытые пакеты автоматически транспортируются через металлоискатель (производитель: модель S+S Genius) в термоусадочный туннель с погружением в горячую воду (Multivac SE115) и сушильный туннель (Multivac TE115). На этом заводе сыр перед упаковкой обмакивался в травы или коптился, также на этой линии упаковывались колбасы из нашего предложения № 24-33-01.

For more information check our website: 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!