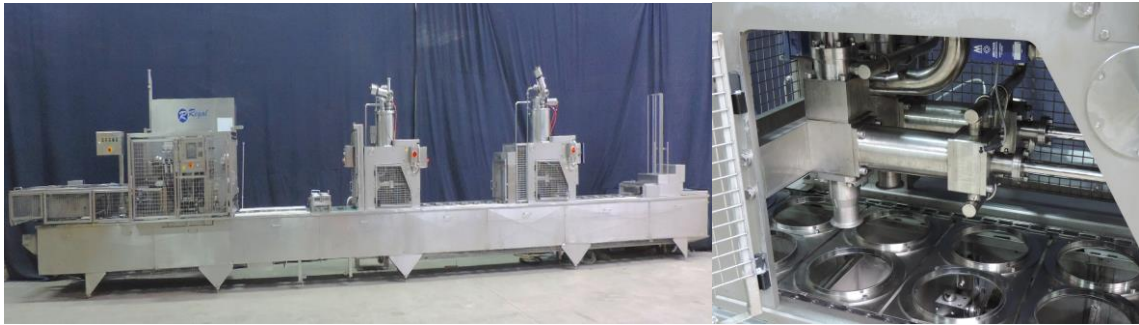


Useddairyequipment

Cup filling and sealing machine / Becherfüll- und Verschließmaschine / Remplissage et de fermeture de gobelets / Bekervul- en sluitmachine / Llenadora y selladora de vasos / Машина для наполнения и запечатывания стаканчиков

Offer number	: 19-49-02
Make	: BWI Fords Trepko Holmatic
Type	: Ford Duckworth PR2-S
Capacity	: Up to 4.800 cups per hour
Cup size	: Round outer diameter 175mm Depth max. 135mm
Serial number	: 34000-102
Year of manufacturing	: 1993, last upgrade 2004
Power	: V 415, 15 A, 50 Hz
Dimensions (l x w x h)	: 10 x 1.5 x 2.5 meter
Weight	: Approx. 3.000 kg
Condition of the machine	: Good
Location	: The Netherlands
Terms of delivery	: FCA
Price "as is" and "where it" is	: EUR 28.000,-



2-lane pie shaped cup filling, and sealing machine. Usable in the processed food industry, usable for all sorts of foods on a big round plate/cup such as salads, meals, cakes, pies or other bakery- and snack products. The system starts with a cup dispenser, after this station there is free space for manual additions. Then comes the piston doser which has a capacity up to 600 ml for pumpable products (different nozzles available). After the doser comes a second free room for additional manual dosing of dry or any other products, for example fruits pieces. The second piston filling station (CIP cleanable) has a capacity up to 600 ml which fills the product into the pie shaped cup. After this second piston filling station there is a push station where the cups are lifted while hold by a vacuum suction rubber to be pushed against a holder and are followed by the 3rd free space for manual additions. The next step in the system is the sealing station where the cups are sealed from a reel of foil. Including hoppers on the dosers including valves for CIP and product- and level sensors. CIP collecting tank and CIP return pump (Make: APV, model: Puma 2-2-9, 2,2 kW). A lot of spare parts available (see pictures on website). Maintenance manual, assembly drawings and electric schemes available.



2-spurige tortenförmige Becherfüll- und Verschließmaschine. Einsetzbar in der verarbeiteten Lebensmittelindustrie, einsetzbar für alle Arten von Lebensmitteln auf einem großen runden Teller / Schale wie Salate, Mahlzeiten, Kuchen, Torten oder andere Back- und Snackprodukte. Das System startet mit einem Becherspender, nach dieser Station ist Platz für manuelle Ergänzungen frei. Dann kommt der Kolbendosierer mit einem Fassungsvermögen von bis zu 600 ml für pumpbare Produkte (verschiedene Düsen erhältlich). Nach dem Dosierer ist ein zweiter Freiraum für die zusätzliche manuelle Dosierung von trockenen oder anderen Produkten, z. B. Fruchtstücken. Die zweite Kolbenfüllstation (CIP-reinigbar) fasst bis zu 600 ml und füllt das Produkt in den kuchenförmigen Becher. Nach dieser zweiten Kolbenfüllstation befindet sich eine Schubstation, an der die Becher angehoben werden, während sie von einem Vakuumsauger gehalten werden, um gegen eine Halterung gedrückt zu werden, und an die sich der dritte freie Raum für manuelle Ergänzungen anschließt. Der nächste Schritt im System ist die Siegelstation, in der die Becher von einer Folienrolle versiegelt werden. Inklusive Trichter an den Dosierern, Ventile für CIP und Produkt- und Füllstandsensoren inbegriffen. CIP-Auffangbehälter und CIP-Rückförderpumpe (Fabrikat: APV, Modell: Puma



2-2-9, 2,2 kW). Viele Ersatzteile verfügbar (siehe Bilder auf der Website).

Remplissage et de fermeture de gobelets en forme de tarte à 2 voies et scelleuse. Utilisable dans l'industrie des aliments transformés, utilisable pour toutes sortes d'aliments sur une grande assiette / gobelet ronde telle que salades, plats cuisinés, gâteaux, tartes ou autres produits de boulangerie et de collations. Le système commence par un distributeur de gobelets. Après cette station, il reste de la place pour les ajouts manuels. Vient ensuite le doseur à piston, d'une capacité maximale de 600 ml pour les produits pompables (différentes buses disponibles). Après le doseur, une seconde espace libre est disponible pour le dosage manuel supplémentaire, le séchage ou tout autre produit, par exemple des morceaux de fruits. Le deuxième poste de remplissage à piston (nettoyable en CIP) a une capacité maximale de 600 ml, ce qui permet de remplir le produit dans le récipient en forme de tarte. Après ce second espace de remplissage de pistons, se trouve un poste de pression dans lequel les gobelets sont soulevés tout en étant maintenus par une gomme d'aspiration sous vide afin d'être poussés contre un support et sont suivis du troisième espace libre pour les ajouts manuels. La prochaine étape du système est le poste de soudure où les gobelets sont scellés à partir d'une bobine ou d'une feuille. Y compris les trémies sur les doseurs, y compris les vannes pour CIP et les capteurs de produit et de niveau. Réservoir de récupération CIP et pompe de retour CIP (Marque: APV, modèle: Puma 2-2-9, 2,2 kW). Beaucoup de pièces de rechange disponibles (voir les photos sur le site Web). Manuel d'entretien, plans de montage et schémas électriques disponibles.

2-baans taartvormige beker vul- en sluitmachine. Bruikbaar in de verwerkende voedingsmiddelen industrie. Bruikbaar voor allerlei soorten voedsel op een grote ronde plaat/beker zoals salades, maaltijden, cakes, taarten of andere bakkerij- en snackproducten. Het systeem begint met een bekerdispenser, na dit station is er vrije ruimte voor handmatige toevoegingen. Dan komt de piston-doseerder met een capaciteit tot 600 ml voor pompbare producten (verschillende nozzles beschikbaar). Na de doseerder komt een tweede vrije ruimte voor extra handmatige toevoeging van droge of andere producten, bijvoorbeeld stukjes fruit en dergelijke. Het tweede vulstation (CIP-reinigbaar) heeft een capaciteit tot 600 ml die het product in de taartvormige beker vult. Na dit tweede vulstation is er een push station waar de bekervormers worden opgetild terwijl ze door een vacuümzuiger worden vastgehouden en tegen de houder worden gedrukt en gevolgd worden door een 3e vrije ruimte voor handmatige toevoegingen. De volgende stap in het systeem is het seal station waar de bekervormers worden afgesloten door middel van folie. Inclusief trechters op de doseerders inclusief kleppen voor CIP en product- en levelsensoren. CIP-verzameltank en CIP-retourpomp (merk: APV, model: Puma 2-2-9, 2,2 kW). Veel reserveonderdelen beschikbaar (zie foto's op de website). Onderhoudshandleiding, montagetekeningen en elektrische schema's beschikbaar.

Llenadora y selladora de vasos en forma de pastel de 2 carriles. Utilizable en la industria de alimentos procesados, utilizable para todo tipo de alimentos en un gran plato redondo / taza, como ensaladas, comidas, pasteles, pasteles u otros productos de panadería y merienda. El sistema comienza con un dispensador de tazas, después de esta estación hay espacio libre para adiciones manuales. Luego viene el dosificador de pistón que tiene una capacidad hasta 600 ml para productos bombeables (diferentes boquillas disponibles). Después del dosificador viene un segundo espacio libre para dosificación manual adicional o productos secos o de cualquier otro tipo, por ejemplo, piezas de fruta. La segunda estación de llenado de pistón (CIP lavable) tiene una capacidad de hasta 600 ml que llena el producto en la copa en forma de pastel. Después de esta segunda estación de llenado de pistón, hay una estación de empuje donde se levantan las copas mientras se sujeta con una goma de succión al vacío para empujarla contra un soporte y les sigue el tercer espacio libre para adiciones manuales. El siguiente paso en el sistema es la estación de sellado donde las copas se sellan de un carrete o papel de aluminio. Incluyendo tolvas en los dosificadores, incluyendo válvulas para CIP y sensores de producto y nivel. Depósito colector CIP y bomba de retorno CIP (Marca: APV, modelo: Puma 2-2-9, 2,2 kW). Un lote o repuestos disponibles (ver fotos en el sitio web). Manual de mantenimiento,

2-полосная машина для наполнения чашек и запайки. Используется в переработанной пищевой промышленности, подходит для всех видов продуктов на большой круглой тарелке / чашке, таких как салаты, блюда, пирожные, пироги или другие хлебобулочные и закусочные продукты. Система запускается с дозатора чашек, после этой станции есть свободное место для ручного добавления. Затем идет поршневой дозатор емкостью до 600 мл для перекачиваемых продуктов (доступны различные насадки). После дозатора появляется вторая свободная комната для дополнительного ручного дозирования сухих или любых других продуктов, например кусочков фруктов. Вторая поршневая заправочная станция (очищаемая CIP) имеет емкость до 600 мл, которая наполняет продукт в

чашеобразной форме. После этой второй поршневой заправочной станции имеется толкающая станция, где чашки поднимаются при удерживании резиновой вакуумной присоской, которая прижимается к держателю, и за ней следует третье свободное пространство для ручного добавления. Следующий шаг в системе - станция запечатывания, где чашки запечатаны от рулона фольги. Включая бункеры на дозаторах, включая клапаны для CIP и датчики продукта и уровня. Сборный бак CIP и обратный насос CIP (Производитель: APV, модель: Puma 2-2-9, 2,2 кВт). Доступно много запчастей (см. Фотографии на сайте). Инструкция по эксплуатации, сборочные чертежи и электрические схемы в наличии.

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!