AUSRÜSTUNG FÜR MILCHPRODUKTE

Druckfehler vorbehalten. Änderungen vorbehalten. Bilder und Zeichnungen für illustrative Zwecke.

INHALTSVERZEICHNIS


Universalmaschinen für Zerkleinern und Mischen 3


Spezialisierte vollautomatische Schneidelinie für fixgewichtige Portionen 5


Maschinen für Schneiden von Käselaiben 7


Schrumpftank 9


Dosiergeräte für teigartige Produkte 11


Linie für Füllen von Paprika mit Quark 12


Maschinen für Butterverpackung 14


Dosiermaschinen für Schmelzkäse 16


Schmelzkäsepresse 18


Schmelzkäsemischer 19


Eiswassererzeuger 21


Zusätzliche Ausrüstung 22

UNIVERSALMASCHINE FÜR ZERKLEINERN UND MISCHEN



Die Maschine ist für Produktion von unterschiedlichen Produkten bestimmt – Schmelzkäse, Milchcreme, Pastete, Mayonnaise, Ketschup, Produkte für Kinderkost, Schokoladenfüllung, Surimi, Emulsionen, Marmelade, Saucen und ähnliche Produkte mit analogischen Rezepten.

Standard besteht sich die Maschine aus wärmeisoliertem Behälter, wo Rührer und drei Kutter-Messer das Schneiden und Mischen ermöglichen. Die Drehungen von dem Rührer und von den Kuttermessern sind stufenlos einstellbar.

Die innere Oberfläche von dem Behälter ist vom polierten Edelstahl hergestellt und erleichtert die Reinigung. Der Behälter kann in 80 L und 150 L Nutzvolumen ausgeführt werden. Der Linearantrieb ermöglicht sowohl Arbeit bei 30° Neigung von dem Behälter, als auch Entleerung.

Der Deckel des Behälters wird auch durch elektromechanischen Linearantrieb geöffnet und geschlossen. Während des Betriebes wird der Deckel mittels Schraubkammer befestigt (als Option wird automatische pneumatische Verriegelung angeboten). Das Dichten von dem Behälter erfolgt über aufblasbare Dichtung.

Die Steuerung ist computerisiert – Steuerung DELTA mit touch screen – Display, der die Einstellung der Betriebsarten in einem breiten Bereich und das Speichern von zahlreichen Rezepten erlaubt. Als Option wird Siemens Steuerung angeboten.

Als Option zu der Maschine können Hebe- und Kippvorrichtung für Beladen (s. Zusätzliche Ausrüstung, für 150 l – Art.-Nr. 3120031635) und auch Puffertank für das fertige Produkt (s. Zusätzliche Ausrüstung, Art.-Nr. 62401958) gebaut werden.

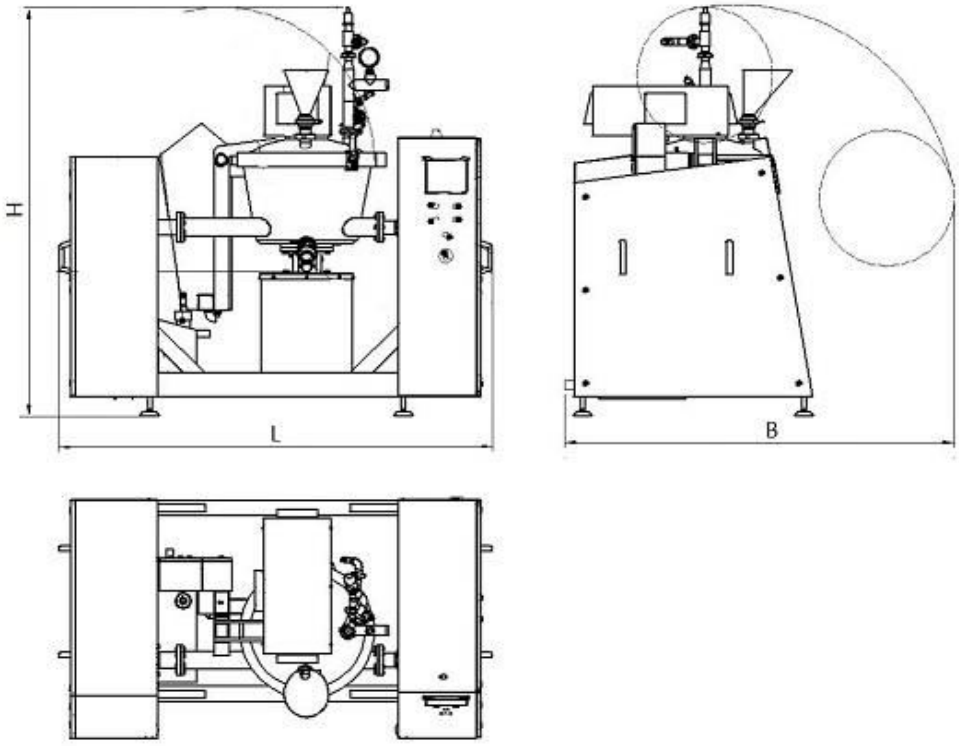
Alle Teile der Maschine, die im Kontakt mit dem Produkt sind, sind aus Edelstahl AISI 316 hergestellt und die anderen Teile – aus Edelstahl AISI 304. Die Maschine entspricht EU –Richtlinien Nr. 2006/42/EG und 2006/95/EG und USDA Regulationen.

Abhängig von dem Produkt wird optional angeboten:

- Wärmeaustausch-Mantel für Produkterwärmen oder -kühlen;
- Vakuumpumpe 25 m³/h (Speck);
- Direktdampf;
- Manueller Hahn für Entleerung DN65;
- Pneumatischer Hahn für Entleerung DN65;
- Pneumatische Verriegelung des Deckels;
- Dampfausrüstung.

Technische Daten:

Art. Nummern	61.2410.08	61.2410.15
Nutzvolumen	80 l	150 l
Drehungen der Messer	300-3000 Drh./min.	300-3000 Drh./min.
Drehungen des Rührers	10-70 Drh./min.	10-70 Drh./min.
Installierte Leistung	22 kW	35 kW
Versorgung – Strom/Dampf/Luft	3x400 V/50 Hz/ 3 bar, 130°C/ 6 bar, Ø8	3x400 V/50 Hz/ 3 bar, 130°C/ 6 bar, Ø8



Abmessungen:

Art. Nummern	61.2410.08	61.2410.15
Länge	2240 mm	2365 mm
Breite beim Betrieb	1280 mm	1455 mm
Breite bei Entleerung	2015 mm	2255 mm
Höhe	1700 mm	1955 mm
Höhe beim geöffneten Deckel	2110 mm	2505 mm

SCHNEIDELINIE FÜR FIXGEWICHTIGE PORTIONEN

SPEZIALISIERTE VOLLAUTOMATISCHE SCHNEIDELINIE FÜR FIXGEWICHTIGE PORTIONEN KÄSE UND SALZLAKENKÄSE, 6130101000

Die Maschine ist für Schneiden von rechteckigen Laiben Käse und Salzlakenkäse in Portionen mit fixiertem Gewicht bestimmt. Die Linie ist in Modulen gebaut und besteht aus Schneidemaschine und Kontrollwaage mit Ausscheidung.

Der rechteckige Käselaib wird auf einem Förderer gestellt, der sein Gewicht misst. Der gewogene Laib wird an die Schneideguillotine transportiert. Während des Transports werden die Form und die Abmessungen von dem Laib durch Lasersensoren gemessen. Anhang diesen Parameter rechnet ein Mikroprozessor die Dicke von jeder Portion, die die Guillotine schneiden soll. Nach der Guillotine wird jede Portion auf eine Kontrollwaage gewogen und die Fehlgewichte werden ausgeschleust.

Die Schneidemaschine besteht aus Ausgangsmodul; Waage mit Band aus Polyurethane (manuelle und automatische Nullierung der Waage); Förderband für Positionieren der Laiben mit Band aus Polyurethane; 3D Scannieren mit Lasersensoren; Schneidemechanismus mit teflonisiertem Guillotinenmesser mit Servoantrieb; Einheit für Festhalten von dem Laib währen Schneiden und Ausgangsförderer.

Vom Ausgangsförderer werden die geschnittenen Stücke an die Kontrollwaage mit Ausscheider transportiert. Sie bestehen aus drei Förderer und das Wiegen ist dynamisch (manuelle und automatische Nullierung der Waage).

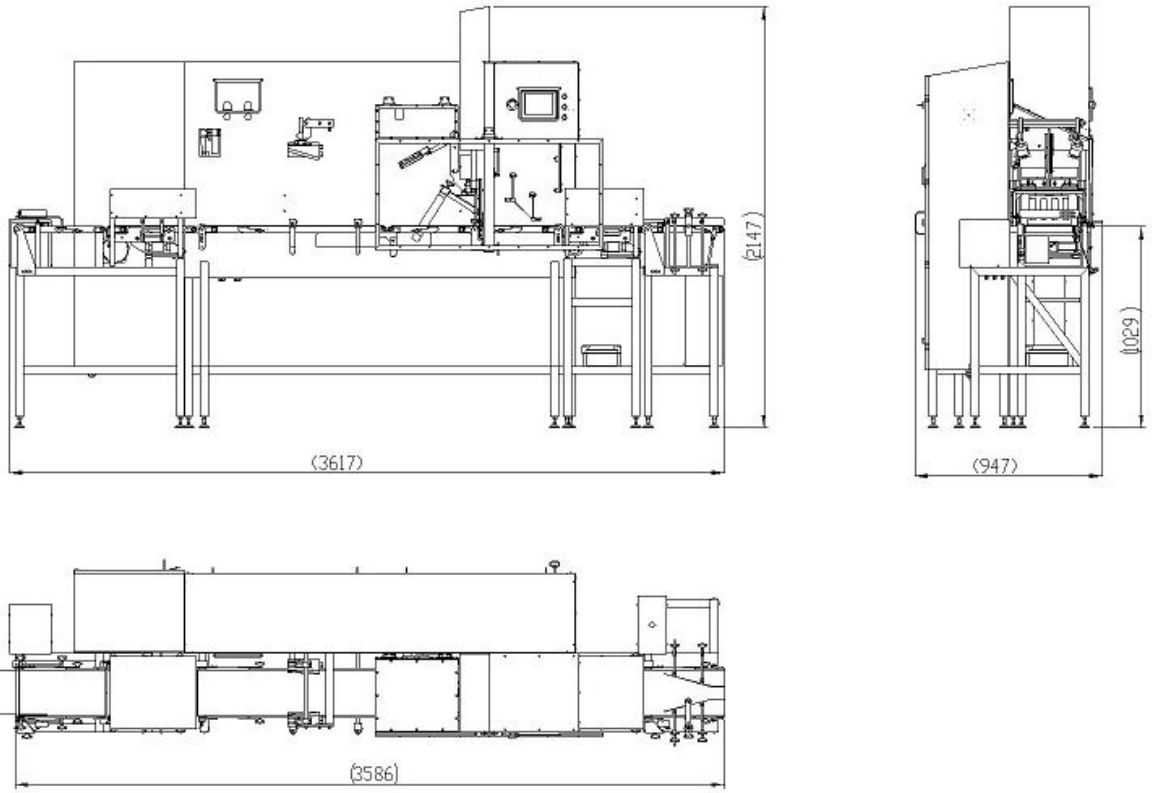
Die Steuerung ist Delta mit touch screen mit Software, die speziell für die richtige Funktion der Maschine programmiert ist und die das Speichern von Programmen ermöglicht.

Die Maschine ist aus Edelstahl AISI 316 gebaut und die ganze Konstruktion ist für leichte Reinigung vorgesehen.



Technische Daten:

Leistung	max. 60 Stücke/Min. (abhängig von dem Gewicht)
Größe der Portionen	von 150 bis 1000 g
Max. Abmessungen des Laibes /nach Absprache/	400x220x150 mm
Versorgung	3 x 400 V, 50 Hz
Installierte Leistung	5 kW
Druckluft	Ø 6 mm
Umfang der Ausgangswaage	bis 6000 g (Genauigkeit 0,5 g)
Kontrollwaage	bis 1000 g (Genauigkeit 0,2 g)



Abmessungen:

Länge	3620 mm
Breite	950 mm
Höhe	2150 mm

Die Maschine entspricht der Richtlinie für Nennfüllmengen für Erzeugnisse in Fertigpackungen:

Nennmenge (Qn, Vn) Gram oder Milliliter	Maximale Abweichung	
	%	Gram oder Milliliter
von 5 bis 50	±9	-
von 50 bis 100	-	±4,5
von 100 bis 200	±4,5	-
von 200 bis 300	-	±9
von 300 bis 500	±3	-
von 500 bis 1000	-	±15
von 1000 bis 10 000	±1,5	-

MASCHINEN FÜR SCHNEIDEN VON KÄSELAIBEN

MASCHINE FÜR SCHNEIDEN VON KÄSELAIBEN



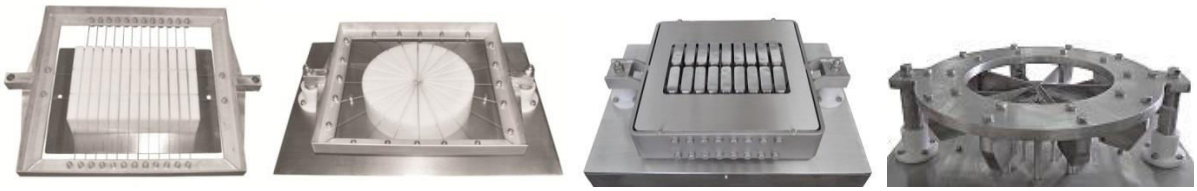
Die Maschine ist für Schneiden von runden oder rechteckigen Laiben Käse oder Salzlakenkäse in Stücken mit bestimmten Abmessungen und Konfiguration bestimmt. Das Schneidwerkzeug kann mit Draht (61.2736.11) oder mit Messern (61.2736.12) gebaut sein.

Die Form des Schneidwerkszeugs, die Anzahl der Stücke, wird nach Kundenanforderungen ausgeführt, indem eine Maschine mit mehreren verschiedenen Schneidwerkzeugen arbeiten kann. Für das Wechseln von dem Schneidwerkzeug sind ca. 3-4 Min. notwendig.

Der Antrieb erfolgt durch pneumatischen Zylinder nach gleichzeitigem Drücken der beiden Handhebel.

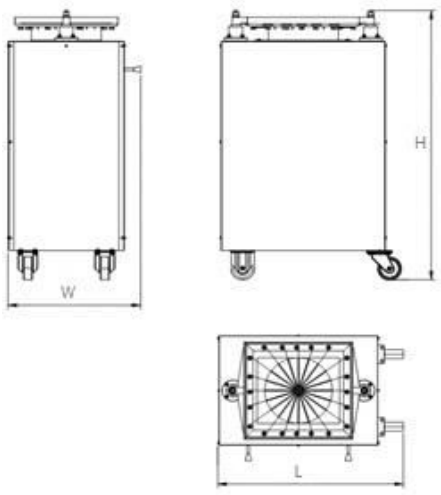
Die Maschine ist aus rostfreiem Edelstahl 1.4301 hergestellt.

Auf Anfrage kann die Maschine für verschiedene Abmessungen Laiben und Schneidkonfigurationen, sowie für Schneiden von anderen Lebensmitteln (z.B. Energieriegel) angeboten werden.

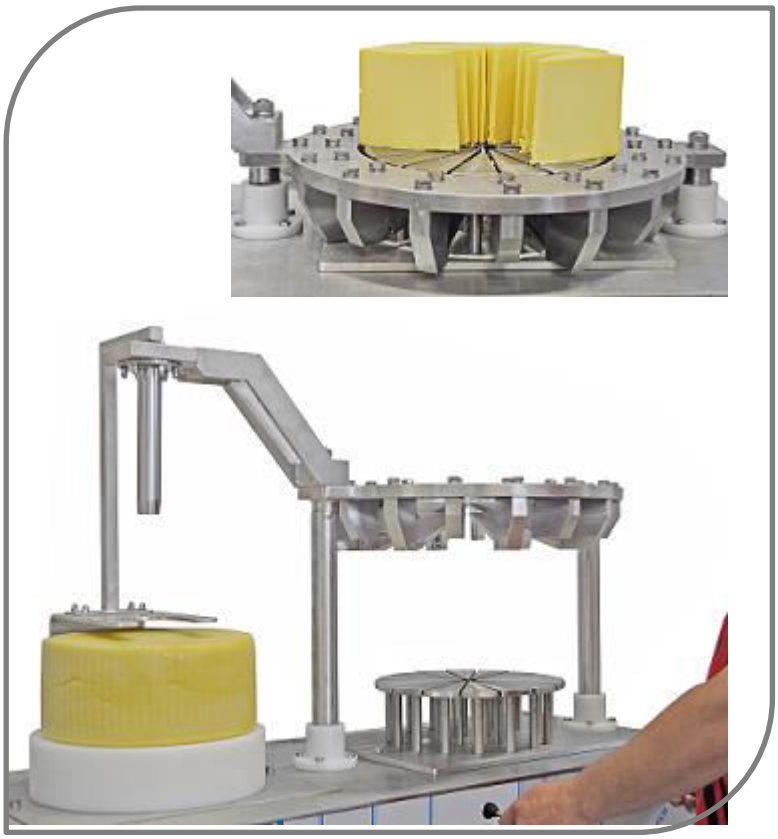


Technische Daten:

Max. Abmessungen Laib	Ø 300 mm	Ø 400 mm	500x300 mm
Max. Höhe des Laibes	150 mm	150 mm	150 mm
Arbeitsdruck	max. 0,6 MPa	max. 0,6 Mpa	max. 0,6 MPa
Luftverbrauch (beispielhaft)	8 l/Zyklus	8 l/Zyklus	8 l/Zyklus
Abmessungen	805x570x1200-1520 mm	905x670x1200-1520 mm	955x570x1200-1520 mm



KOMBINIERTE MASCHINE FÜR SCHNEIDEN VON KÄSELAIBEN, 6210250005



Die Maschine ist eine Kombination von zwei Schneidwerkzeugen mit Messern. Das Erste ist für Ausschneiden der Mitte des Käselaibes und das zweite für für Schneiden von dem Käselaiben in bestimmter Stückenanzahl bestimmt.

Der Käselaib wird von dem Operator zuerst auf der Stelle für Ausschneiden der Mitte und dann auf dem Schneidwerkzeug für Schneiden in Stücken gestellt. Die ausgeschnittene Mitte wird dann automatisch von dem sphärischen Messer hinausgeschoben.

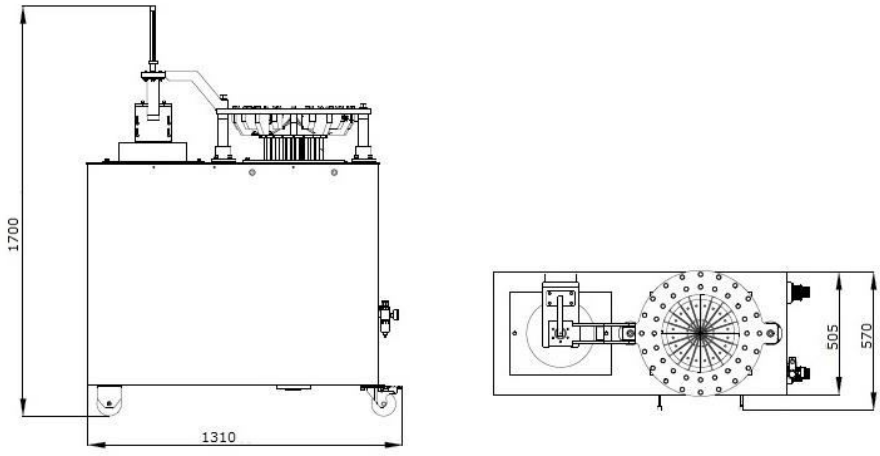
Die Betätigung von den Schneidwerkzeugen erfolgt gleichzeitig mithilfe von pneumatischem Zylinder.

Die Form der Schneidwerkzeugen und die Anzahl der Stücken können nach Kundenwunsch ausgeführt werden. Daneben kann die Maschine mit verschiedenen Schneidwerkzeugen arbeiten. Das Wechseln von den Schneidwerkzeugen verlangt nur circa 3-4 Minuten.

Die Maschine ist aus rostfreiem Edelstahl 1.4301 (AISI 304) hergestellt.

Technische Daten:

Arbeitsdruck	max. 0,6 MPa
Durchmesser des Käselaibs	280 mm
Max. Höhe des Käselaibs	120 mm
Durchmesser der ausgeschnittenen Mitte	50 mm
Gesamtabmessungen	1310x570x1700 mm



SCHRUMPFTANK

SCHRUMPFTANK, 62.5112.01



Die Maschine ist für Verpacken von Lebensmitteln mit Schrumpffolie durch Tauchen in Heißwasser bestimmt.

Das in Schrumpffolie verpackte Produkt wird auf das Gitter gestellt und bei Betätigung taucht es in die Wanne mit Heißwasser für eine bestimmte Zeit, so dass die Schrumpffolie das Produkt völlig umhüllt und eine gute Verpackung erfolgt. Die Tauchdauer und die Temperatur der Wasser sind einstellbar.

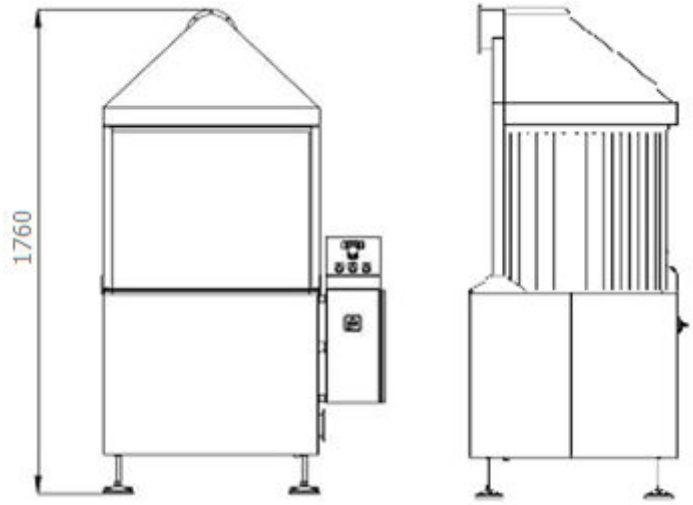
Das Heizen des Wassers in der Wanne erfolgt durch elektrische Heizkörper. Der Wanne ist mit einem Filter für Greifen von festen Partikeln ausgerüstet. Der Schrumpftank wird mit Absaughaube (ohne Gebläse) geliefert, optional wird auch ohne angeboten.

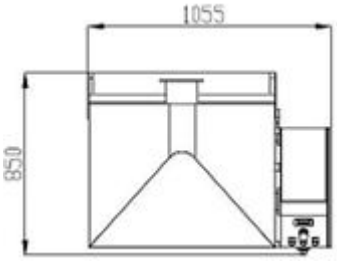
Der Antrieb von dem Gitter erfolgt mithilfe eines pneumatischen Zylinders.

Die Maschine ist aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304) hergestellt und entspricht EU – Richtlinien Nr. 2006/42/EG und 2006/95/EG und USDA Regulationen.

Technische Daten:

Abmessungen des Gitters	685x585 mm
Max. Gewicht des Produktes	50 kg
Installierte Leistung	27,1 kW
Versorgung	3x400V/50 Hz
Heizung	3x9 kW
Luftzufuhr	5-6 bar





Abmessungen:

Länge	1055 mm
Breite	850 mm
Höhe	1760 mm

ÄHNLICH

Schrumpftank 62.5110.01

- ohne Absaughaube.

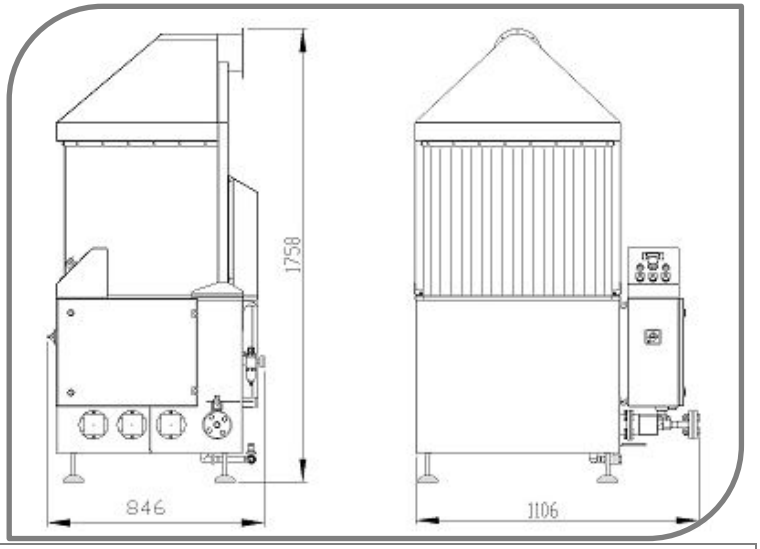


Technische Daten:

Abmessungen des Gitters	685x585 mm
Max. Gewicht des Produktes	50 kg
Installierte Leistung	27,1 kW
Versorgung – Strom / Druckluft	3x400V/50 Hz / 5-6 bar
Abmessungen	1055x850x1215 mm

Schrumpftank 6321100000

- mit Absaughaube;
- mit kombinierter Heizung – elektrisch und Dampf.



Technische Daten:

Abmessungen des Gitters	685x585 mm
Max. Gewicht des Produktes	50 kg
Installierte Leistung	27,1 kW
Elektrische Hiezkörper	3x9 kW
Dampfheizung	3 bar, 130°C
Versorgung – Strom / Druckluft	3x400V/50 Hz / 5-6 bar
Abmessungen	1110x846x1760 mm

DOSIERGERÄTE FÜR TEIGARTIGE PRODUKTE

DOSIERGERÄT FÜR TEIGERARTIGE PRODUTKE, 61.2734.00



Das Gerät dient zur Dosierung von teigartigen Produkten mit hoher Viskosität /Crème, Salaten usw./. Es ist für Anwendung in mittleren Betrieben bestimmt.

Das maximale Volumen von dem dosierten Medium ist 100 ml (nach Kundenwunsch kann bis 1000 ml angeboten werden). Die Dosiergenauigkeit ist bis 2 ml.

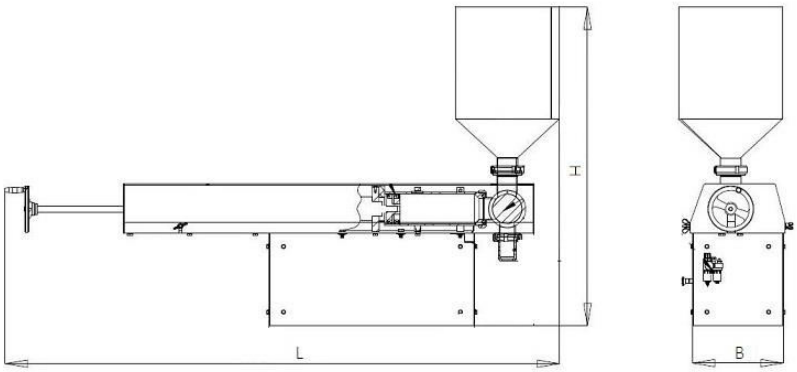
Der Trichter des Geräts ist mit Inhalt von ca. 11 l. Das Dosiereinheit ist abnehmbar, was einfache und schnelle Reinigung ermöglicht.

Das Volumen des dosierten Produktes und die Geschwindigkeit sind einstellbar.

Das Gerät ist aus rostfreiem Edelstahl 1.4301 DIN (AISI 304) hergestellt.

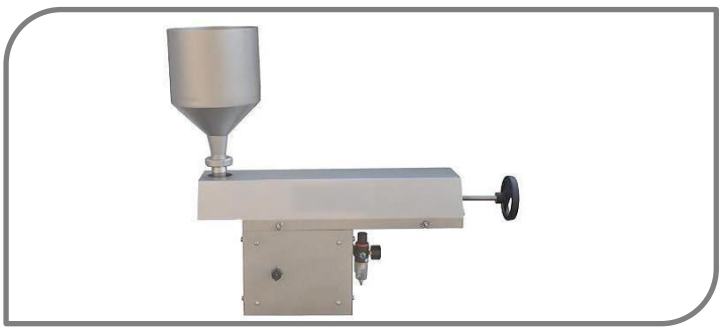
Technische Daten:

Max. Dosiervolumen	100 ml
Tankinhalt	11 l
Arbeitsdruck	6 bar
Abmessungen	920x855x290 mm



ÄHNLICH

Dosiergerät für teigartige Produkte 61.2734.10



Technische Daten:

Max. Dosiervolumen	1000 ml
Tankinhalt	20 l
Arbeitsdruck	6 bar
Abmessungen	1500x855x310 mm

LINIE FÜR FÜLLEN VON PAPRIKA MIT QUARK

LINIE FÜR FÜLLEN VON PAPRIKA MIT QUARK, 6821040200

Die Linie ist halb-automatisch und ist für Füllen von Paprika mit Quark bestimmt. Sie ist mit 4 Arbeitsplätzen ausgerüstet und besteht aus Transportband, Behälter und Pumpe für Produktzufuhr auf Fahrgestell und Steuereinheit.

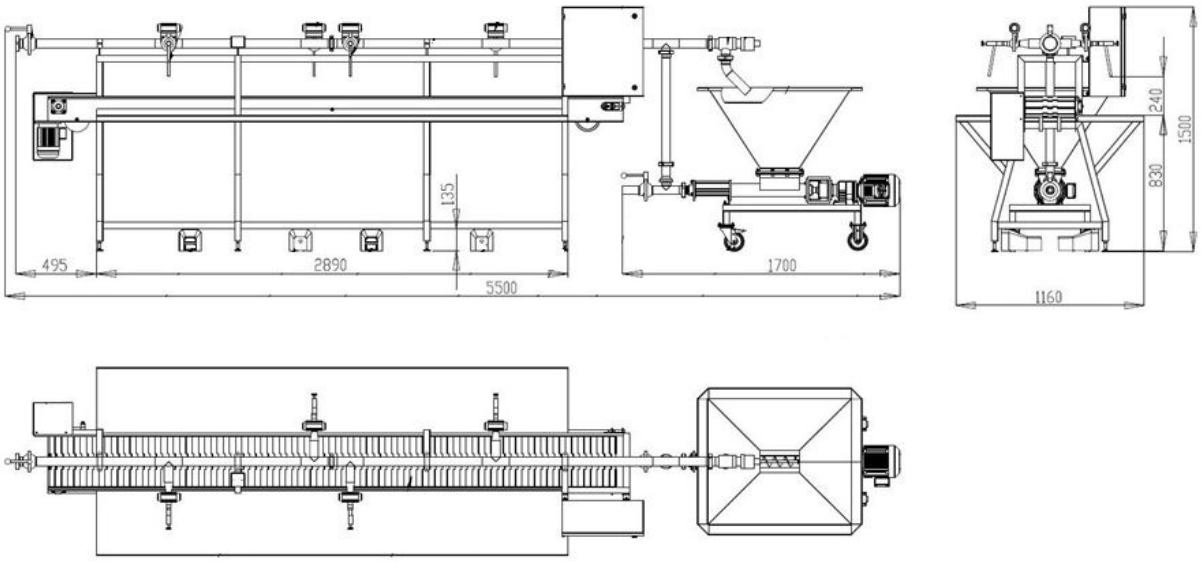
Wenn der Behälter voll mit Produkt ist und der Prozess gestartet wird, springt die Pumpe ein und führt das Produkt durch die Rohrleitung bis den Arbeitsplätzen. Die Geschwindigkeit der Pumpe ist einstellbar. Das Füllen erfolgt manuell und mithilfe pneumatischen Ventils, das vom Fußschalter gesteuert wird. Die Paprikas werden auf dem Arbeitsplatz angereiht und nach dem Füllen auf das Transportband gestellt und weitertransportiert. Wenn notwendig ein Sicherheitsventil erlaubt das Rücklauf des Produkts in dem Behälter.

Die Maschine ist aus rostfreiem Edelstahl 1.4301 (AISI 304), der Rohrleitung und seine Teile - aus 1.4401 (AISI 316) gebaut und ist für Kontakt mit Lebensmittel zugelassen. Sie entspricht BDS EN 1672-2:2005+A1:2009 und HACCP Regulierungen.



Technische Daten:

Versorgung	3x400V/50 Hz
Steuerspannung	24 V DC
Installierte Leistung	1,8 kW
Luftzufuhr	7,5-7,8 bar



Abmessungen:

Länge	5500 mm
Breite	1160 mm
Höhe	1500 mm

MASCHINE FÜR BUTTERVERPACKUNG, 6511000000

Die automatische Maschine ist für Verpacken von Butter in Aluminiumfolie oder Pergamentpapier bestimmt. Möglich ist das Herstellen von Maschinen mit verschiedenen Kapazitäten. Jede Maschine kann Produkten in bestimmten Intervallen von Gewicht packen.

Das Produkt kommt von einem Tank mit Förderschnecken, aus rostfreiem Edelstahl hergestellt. Alle Teile der Maschine, die im Kontakt mit dem Produkt sind, sind aus rostfreiem Edelstahl hergestellt und entsprechen den europäischen Richtlinien.

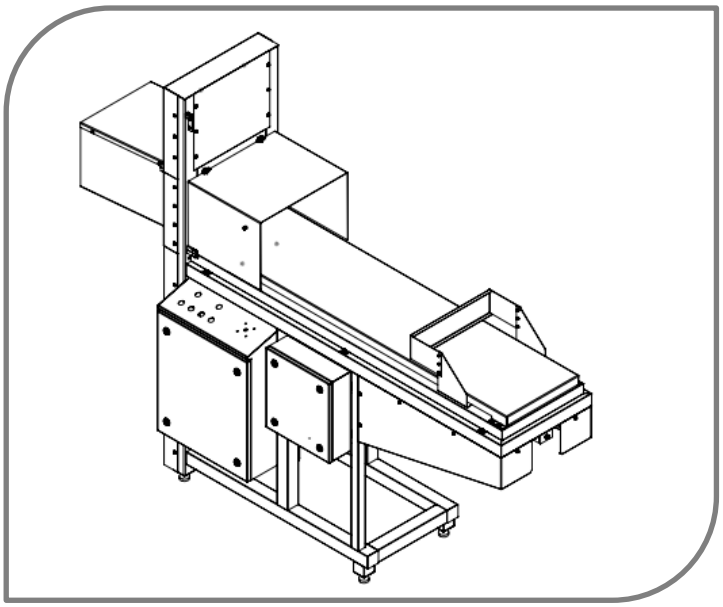
Die Maschine wird für Verpacken von verschiedenen Größen angeboten: 100-125 g oder 180-250 g, oder 400-500 g. Die Kapazität ist durch Frequenzumrichter fließend einstellbar und hängt von dem Gewicht und dem Typ der Verpackung (bei Dosen 180-250 g, Kapazität von 35-70 Stk./Min). Die Maschine ist mit Sicherheitssystem ausgerüstet.



Technische Daten:

Art.-Nr.	6511000300	6511000500	6511000200
Dose	**100-125 g**	**180-250 g**	**400-500 g**
Kapazität	max. 70 Stk./Min. 40-50 Stk./Min. Nominal	max. 70 Stk./Min. 40-50 Stk./Min. Nominal	max. 40 Stk./Min. 20-30 Stk./Min. Nominal
Abmessungen der Verpackung	100 g - 75x50x29 mm 125 g - 75x50x37 mm	180 g - 100x75x26 mm 200 g - 100x75x29 mm 250 g - 100x75x37 mm	400 g - 132x75x45 mm 450 g - 132x75x50 mm 500 g - 132x75x56 mm
Tankinhalt	60 kg		
Verpackungsmaterial	Aluminiumfolie oder Pergamentpapier		
Durchmesser der Rolle	bis 400 mm		
Dicke	0,06-0,08 mm		
Installierte Leistung des Grundantriebs	2,62 kW		
Abmessungen der Maschine	2920x2490x1930 mm		
Betriebsumgebung	Max. Lufttemperatur 30°C Relative Luftfeuchtigkeit bei 20°C: max. 75%		

Guillotine für Schneiden von Butter, 6831100000



- Messer pneumatisch angetrieben.

Technische Daten:

Leistung	max. 1000 kg/h
Blockabmessungen	380x260x230 mm, 20 kg
Installierte Leistung	0,38 kW
Abmessungen	2390x680x1850 mm

DOSIERMASCHINE FÜR SCHMELZKÄSE, 6710000400



Die Maschine ist für Dosieren von Produkten mit hoher Viskosität wie Schmelzkäse, Salate u. Ä bestimmt.

Das Produkt wird in den Behälter der Maschine geladen, von da wird es durch spezielles Leitungssystem an den drei Dosierköpfe zugeführt. Die Dosiergeschwindigkeit kann mithilfe von Servomotoren eingestellt werden. Dampfmantel sorgt für die Haltung der Produkttemperatur. Steuerung mit touch screen ermöglicht die Kontrolle von allen Prozessen, das Produktniveau im Behälter, seine Temperatur usw.

Als Option am Eingang der Maschine wird Eingangsförderer mit Desinfektion von den Dosen (s. Katalog Fördertechnik) angeboten.

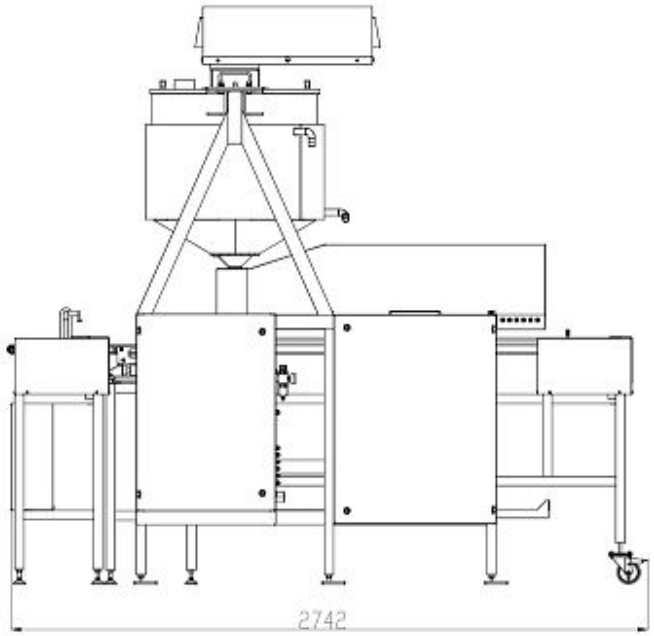
Die Maschine ist für Dosieren von 100 bis 500 g bestimmt, aber nach Kundenwunsch kann sie für andere Dosiergrenzen konstruiert werden. Die Leistung der Maschine bei Dosierung von 200 g ist 6000 Stk./St.

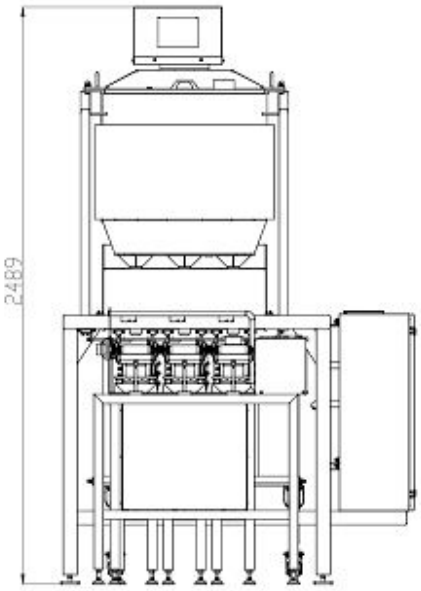
Die Maschine ist aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304) hergestellt.

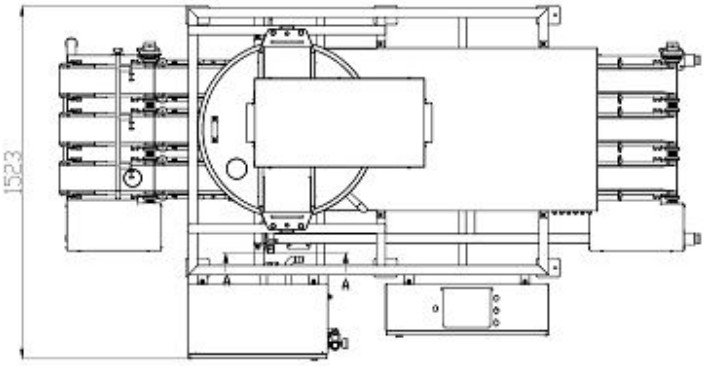


Technische Daten:

Kapazität	6000 Stk./St. bei Dosierung 200 g
Dosierung	100-500 g
Installierte Leistung	max. 2 kW
Versorgung	3x400V/50 Hz
Druckluft	max. 10 bar
Warmwasserzulauf	¾”
Warmwasserauslauf	½”







Abmessungen:

Länge	2742 mm
Breite	1523 mm
Höhe	2489 mm

SCHMELZKÄSEPRESSE

SCHMELZKÄSEPRESSE, 6920010000



Die Vorrichtung ist für Separieren (Absondern) von Milchprodukten von ihren Verpackungen. Sie ist aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304) hergestellt.

Die verpackten Produkte werden in einen zylindrischen Behälter mit Satz Lochscheiben am Boden gestellt und nach seiner Positionierung werden sie mithilfe von Kolben gepresst. Die Verpackungen bleiben im zylindrischen Behälter und das separierte Produkt wird im Behälter unter der Maschine gesammelt. Der Antrieb erfolgt über hydraulische Station, die auf dem oberen Teil der Maschine eingebaut ist.

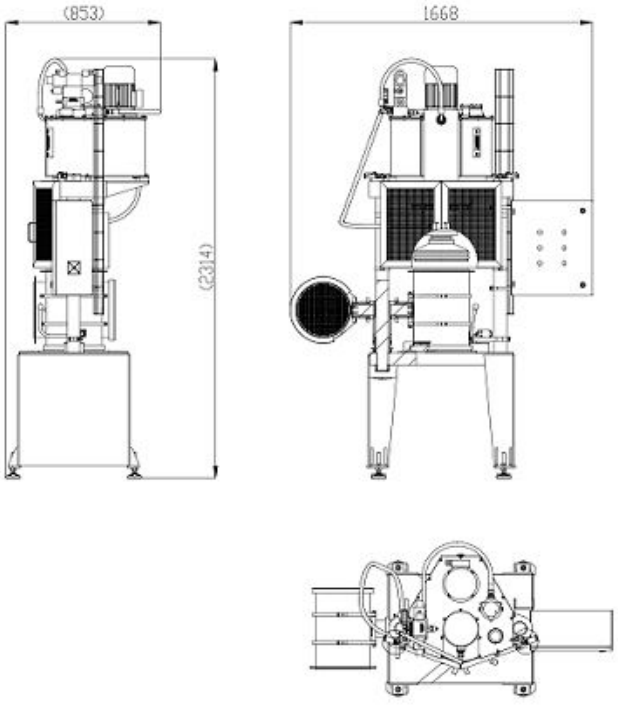
Der Pressdruck sowie die Geschwindigkeit von dem Kolben können abhängig von dem Produkt und seiner Verpackung eingestellt werden.

Die Vorrichtung ist mit zwei zylindrischen Behältern ausgerüstet, das einerseits Sicherheit der Bedienungsperson zusichert und andererseits technologische Zeit spart, indem sie das Laden /Abladen/ von dem einen Zylinder während Pressen im anderen Zylinder erlaubt.

Aus Sicherheitsgründen ist die Kolbenzone mit Schutzgitter und Sicherheitsschalter ausgerüstet und den Prozess kann erst dann gestartet werden, wenn der Sensor für Behälterverriegelung betätigt ist.

Technische Daten:

Versorgung	3x400V/50 Hz
Installierte Leistung	1,16 kW
Max. Druck	4 MPa
Pressdauer (verstellbar)	~30 s/Portion
Abmessungen	1668x853x2314 mm



SCHMELZKÄSEMISCHER

SCHMELZKÄSEMISCHER, 6842601001



Die Maschine ist für Produktion von Frischkäse, Schmelzkäse u.A. bestimmt.

Das Mischen von den Rohstoffen erfolgt mithilfe von zwei Schnecken mit gegenüberliegenden Paddeln und das fertige Produkt wird mithilfe von Schneckenpumpe weitergeführt.

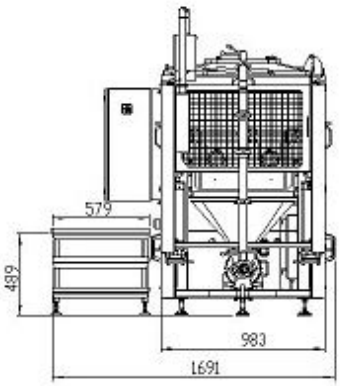
Der Rohstoff wird in dem Behälter befüllt und das Drehen von beiden Schnecken beginnt. Bei Bereitschaft wird die Mischung in Richtung Trichter der Pumpe gedrückt und von da erreicht sie den nächsten Punkt von dem technologischen Zyklus.

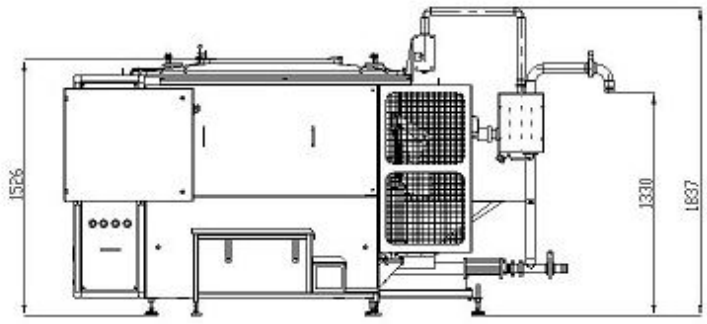
Die Steuerung der Maschine erlaubt stufenlose Einstellung der Drehgeschwindigkeit von den Schnecken und der Förderleistung von der Pumpe. Aus Sicherheitsgründen für die Bedienungsperson sind Magnetschalter an dem Deckel und Gitter eingebaut, die das Drehen der Schnecken beim Öffnen stoppen.

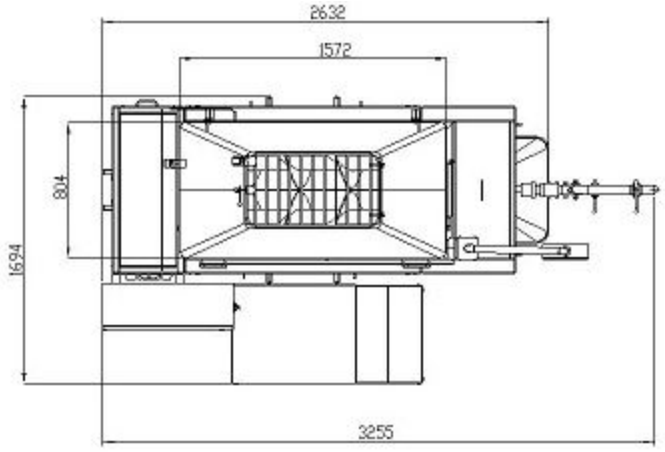
Die Maschine ist aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304) gebaut.

Technische Daten:

Arbeitsvolumen	600 l
Leistung	2,5-3 m^3/h
Förderleistung der Pumpe	1-4 m^3/h
Versorgung	3x400V/50 Hz
Installierte Leistung	10,23 kW
Leistung der Pumpe	1,5 kW
Leistung Motoren der Schnecken	2x4 kW
Druckluft	6 bar







Abmessungen:

Länge	3255 mm
Breite	1695 mm
Höhe	1840 mm

EISWASSERERZEUGER

Firma Storm Engineering SA stellt Akkumulator-Typ Eiswassererzeuger mit verschiedenen Kapazitäten und Abmessungen: von 45 000 bis zu 2 240 000 Kcal mit Behältern mit Volumen von 1 400 l bis zu 61 000 l her.

Technische Daten:
- Tank aus rostfreiem Edelstahl mit Dicke 2 mm;
- Isolation aus Polyurethan-Schaum – dick 85 mm an den Wänden und 100 mm an dem Boden;
- Außenmantel und oberer Deckel aus isolierten Platten;
- Boden aus Edelstahl und Zink;
- Tragkonstruktion aus gemaltem Stahl;
- Verdampfer aus rostfreiem Edelstahl;
- Luftmischer aus Aluminium mit 3 kW Leistung;
- Kühlanlage mit elektrischer Steuerung, Druckschalter und elektrischer Sicherung;
- Steuerung mit Touchscreen;
- elektronische Regulierung der Eisanhäufung;
- Kontrolle der Kühlgebläsen von Druckschalter;
- Verdichter Bitzer.

Beispiel für realisiertes Projekt 1 440 000 Kcal, 61.2921.30:



ZUSÄTZLICHE AUSRÜSTUNG



HEBE- UND KIPPVORRICHTUNG FÜR 200L HUB- UND BESCHICKUNGSWAGEN, 3120031635

Stationäre Ausführung, mit Schütte für Beladen von 150l Universalmaschine für Zerkleinern und Mischen.

Hubkraft: 300 kg
Auskipphöhe: 1640 mm
Installierte Leistung: 0,8 kW
Versorgung: 3x400V/50 Hz
Abmessungen: 1160x1150x2950 mm



TANK FÜR ENDPRODUKT, 62401958

Der Tank dient zum Übertragen des Endprodukts von 150l Universale Maschine für Schneiden und Mischen zu dem nächsten Punkt der Verarbeitung. Zu diesem Zweck ist das Volumen von dem Tank 300l und er ist mit Wasserheizmantel und Rührer zur Homogenisierung und auch Schneckenpumpe für Übertragung ausgerüstet.

Volumen: 300 l
Pumpe: 1,5 kW
Drehungen Rührer: 10 rpm
Installierte Leistung: 2,6 kW
Versorgung: 3x400V/50 Hz
Abmessungen: 3445x1050x1670 mm



BEHÄLTER ZUM REIFEN VON KÄSE, 62.4014.73

Aus Edelstahl DIN 1.4301 (AISI 304) gebaut.

Inhalt: 455 l
Abmessungen: 1290x880x680 mm



WERKZEUG ZUM KÄSEREIBEN

Aus Edelstahl DIN 1.4301 (AISI 304) gebaut.

62.4005.50 - Arbeitsteil 60 mm
62.4012.89 - Arbeitsteil 100 mm



WERKZEUG ZUM ÖFFNEN VON TONNEN, 62.4012.36

Aus Edelstahl DIN 1.4301 (AISI 304) gebaut.