

Used dairy equipment

Robot for cheese / Roboter für Käse /

Robot pour fromage /

Robot voor Kaas / Robot para queso

Offer number	: 25-20-01
Make	: SchmiRo
Type	: A/2500-DT
Capacity	: 100 cheese shelves per hour / 180 cheeses of 6 kilo per hour
Serial number	: 31
Year of manufacturing	: 2011
Power	: 400V-50HZ rated voltage 16A, control voltage 24V DC, maximum control current: 100 mA
Condition of the machine	: Good, still in production in factory till june 2025
Location	: Austria, in factory till june 2025
Terms of delivery	: FCA



The SchmiRo A/2500-DT cheese greasing and care robots are primarily used in cheese dairies or aging cellars for semi-hard and sliced cheeses from the cheese shelves. The robot operates fully automatically and is equipped with several optional features. This robot is designed for greasing and treating 6 kilograms cheeses of 300 mm in diameter, with a maximum height of 100 mm per cheese. Both wooden and plastic boards can be processed. Regarding board types, this robot is used for wooden cheese shelves (105 x 30.5 cm) Approximately 2200 cheese shelves are available. The movements are electrically and pneumatically driven. Due to its compact design, the robot is highly user-friendly. The method has proven itself, especially through the consistent spreading quality. That's why larger cheese dairies today use robots for cheese care and spreading.

Brush duration and the amount of spreading fluid can be adjusted. There is an option to choose between circulation or single spreading.

Turning the cheeses has a positive effect on the aging process. During the spreading process, the board can be replaced.

The operation is made possible through a very simple control panel. A cheese change option is available. In- and out-feed programs are selectable.

Modern PLC control for process monitoring and fault reporting. The capacity is approximately 100 boards per hour and with Siemens Simatic S7 controls. The robot is complete with the cheese shelves and stainless steel racks (4x) 1280 x 50 x 255 cm and the option to purchase the complete climate control.

Die SchmiRo A/2500-DT Käsefett- und Pflegeroboter werden hauptsächlich in Käsereien oder Reifekellern für Schnittkäse und Schnittkäse aus den Käseregalen eingesetzt. Der Roboter arbeitet vollautomatisch und ist mit verschiedenen optionalen Funktionen ausgestattet. Er ist für das Fetten und Behandeln von 6-kg-Laiben mit einem Durchmesser von 300 mm und einer maximalen Höhe von 100 mm pro Käse ausgelegt. Sowohl Holz- als auch Kunststoffbretter können verarbeitet werden. Bezüglich der Brettarten eignet sich dieser Roboter für Holzkäseregale (105 x 30,5 cm). Es stehen ca. 2200 Käseregale zur Verfügung. Die Bewegungen werden elektrisch und pneumatisch angetrieben. Dank seiner kompakten Bauweise ist der Roboter äußerst benutzerfreundlich. Das Verfahren hat sich insbesondere durch die konstante Streichqualität bewährt. Deshalb setzen heute auch größere Käsereien Roboter zur Käsepflege und zum Streichen ein. Bürstdauer und Streichflüssigkeitsmenge sind einstellbar. Wahlweise kann zwischen Zirkulation oder Einzelstreichung gewählt werden. Das Wenden der Käse wirkt sich positiv auf den Reifeprozess aus. Während des Streichvorgangs kann das Brett ausgetauscht werden. Die Bedienung erfolgt über ein sehr einfaches Bedienfeld. Eine Käsewechsoption ist verfügbar. Zuführ- und Abführprogramme sind wählbar. Eine moderne SPS-Steuerung dient zur Prozessüberwachung und Störungsmeldung. Die Kapazität beträgt ca. 100 Bretter pro Stunde und wird mit Siemens Simatic S7-Steuerungen betrieben. Der Roboter wird komplett mit Käseregalen und Edelstahlgestellen (4 Stück) (1280 x 50 x 255 cm) geliefert. Optional kann eine komplette Klimatisierung erworben werden.

Les robots de graissage et de soin des fromages SchmiRo A/2500-DT sont principalement utilisés dans les fromageries et les caves d'affinage pour les fromages à pâte mi-dure et en tranches provenant des étagères à fromages. Ce robot fonctionne de manière entièrement automatique et est équipé de plusieurs options. Ce robot est conçu pour graisser et traiter des fromages de 6 kg de 300 mm de diamètre, avec une hauteur maximale de 100 mm par fromage. Il peut traiter des planches en bois ou en plastique. Concernant les types de planches, ce robot est utilisé pour les étagères à fromages en bois (105 x 30,5 cm). Environ 2 200 étagères à fromages sont disponibles. Les mouvements sont à entraînement électrique et pneumatique. Grâce à sa conception compacte, le robot est très convivial. Cette méthode a fait ses preuves, notamment grâce à une qualité d'étalement constante. C'est pourquoi les grandes fromageries utilisent aujourd'hui des robots pour l'entretien et l'étalement des fromages. La durée de brossage et la quantité de liquide d'étalement sont réglables. Vous pouvez choisir entre un étalement circulaire ou un étalement simple. Le retournement des fromages a un effet positif sur le processus d'affinage. Pendant le processus d'étalement, la plaque peut être remplacée. L'opération est rendue possible grâce à un panneau de commande très simple. Une option de changement de fromage est disponible. Les programmes d'entrée et de sortie sont sélectionnables. Un automate programmable moderne assure la surveillance du processus et le signalement des erreurs. La capacité est d'environ 100 plaques par heure et est équipée d'une commande Siemens Simatic S7. Le robot est équipé de clayettes à fromage et de 4 casiers en acier inoxydable de 1280 x 50 x 255 cm, ainsi que d'une climatisation complète en option.

SchmiRo A/2500-DT kaassmeer- en verzorgingsrobots worden voornamelijk ingezet in kaasmakerijen of rijpingskelders voor halfharde en snijkaas. De robot werkt volledig automatisch en is uitgerust met verschillende optionele functies. Deze robot is gebruikt voor het smeren en behandelen van kazen van 6 kilo / 300mm, bij een maximale hoogte van 100 mm per kaas.

Zowel houten als kunststof planken kunnen worden behandeld. Deze robot is gebruikt voor houten kaasplanken (105 x 30.5 cm) Ongeveer 2200 kaasplanken beschikbaar.

Wat betreft planktypes is onze robot flexibel en past zich telkens aan. De bewegingen worden elektrisch en pneumatisch aangedreven. Dankzij de compacte bouw is de robot zeer gebruiksvriendelijk.

De methode heeft zich vooral bewezen door de constante smeerkwaliteit. Daarom gebruiken grotere kaasmakerijen tegenwoordig robots om kaas te verzorgen en te smeren. Borstelduur en hoeveelheid smeervloeistof zijn instelbaar. Er kan worden gekozen tussen circulatie- en eenmalige smering.

Het keren van de kazen heeft een positief effect op het rijpingsproces. Tijdens het smeerproces kan de plank worden vervangen.

De bediening is mogelijk via een zeer eenvoudig bedieningspaneel. Er kan worden gekozen voor kaaswissel of niet. In- en uitslagprogramma's zijn selecteerbaar.

Moderne PLC-besturing voor procesbewaking en storingsmelding. De capaciteit bedraagt ca. 100 planken per uur en Siemens Simatic S7 besturing. De robot is compleet met de

kaasplanken, en roestvrijstalen kaasrekken (4) stuks van 1280 x 50 x 255 cm hoog en mogelijkheid tot aankoop van de klimatisering.

Los robots de engrase y cuidado de quesos SchmiRo A/2500-DT se utilizan principalmente en queserías o bodegas de maduración para quesos semiduros y loncheados de las estanterías. El robot funciona de forma totalmente automática y está equipado con varias funciones opcionales. Este robot está diseñado para engrasar y tratar quesos de 6 kilogramos de 300 mm de diámetro, con una altura máxima de 100 mm por queso. Puede procesar tablas de madera y plástico. En cuanto a los tipos de tabla, este robot se utiliza para estanterías de madera (105 x 30,5 cm). Hay disponibles aproximadamente 2200 estanterías. Los movimientos son eléctricos y neumáticos. Gracias a su diseño compacto, el robot es muy fácil de usar. El método ha demostrado su eficacia, especialmente por su calidad de untado constante. Por ello, las queserías más grandes utilizan actualmente robots para el cuidado y el untado de quesos. La duración del cepillado y la cantidad de fluido de untado son ajustables. Se puede elegir entre untado por circulación o untado simple. El volteo de los quesos tiene un efecto positivo en el proceso de maduración. Durante el proceso de untado, la tabla se puede reemplazar. El manejo se realiza mediante un panel de control muy sencillo. Existe la opción de cambiar el queso. Se pueden seleccionar programas de entrada y salida. Un moderno control PLC supervisa el proceso y notifica fallos. La capacidad es de aproximadamente 100 tablas por hora y cuenta con controles Siemens Simatic S7. El robot incluye cuatro bandejas para quesos y bastidores de acero inoxidable de 1280 x 50 x 255 cm, además de la opción de adquirir un sistema de climatización completo.

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!