

18-46-01: Käsewanne zum Trockenlegen und Vorpressen

Hersteller: MKT, Typ: Presswanne



Information

Rechteckige Käsewanne zum Trockenlegen und Vorpressen aus Edelstahl, (Entleerungsgefäß). Entwässerung seitlich durch gelochte Edelstahl-Platten und durch den Boden durch mikroperforierten Teppich. Trockenfläche: 10,75 m², Gesamtvolumen 6.000 Liter, geeignet für 1.000 bis 1.700 kg Käse je nach Höhe der Käseblöcke. Vorpressen des Quarks über die gesamte Oberfläche, gesteuert von 2 elektrischen Kettenzügen, nach dem Pressen automatischer Rollentransport auf dem Bodenteppich und automatischer Schneidevorrichtung für Käseblöcke mit Abdrückstange und manuellem Füllen der Käseformen. Länge und Breite des Quarkblocks einstellbar, 4 Messer enthalten. Steuerungen wurden 2008 mit Hitachi PLC erneuert. Inklusive kompressibler Endplatte zum Einstellen der Länge des Bruchbettes.

Informationen

Angebotnummer	18-46-01
Quantität	1
Maschinen-Beschreibung	Käsewanne zum Trockenlegen und Vorpressen
Hersteller	MKT
Typ	Presswanne
Kapazität	bis zu 1.000-1.700 kg Quark pro Charge
Baujahr	1997
Jahr der Überholung der Maschine	2008
Seriennummer	Unknown
Gewicht	± 5.000 kg
Zustand der Maschine	Gut
Maße (L x B x H)	± 9,50 x 2,70 x 5,00 mtr
Lieferbedingungen	FCA
Standort	Die Niederlande