

Used dairy equipment

Soft cheese cutting and stuffing machine / Maschine zum Schneiden und Befüllen von Weichkäse / Machine de découpe et de farce de fromage à pâte molle / Zachte kaas snij- en vulmachine / Cortadora y embutidora de queso blando / Машина для резки и наполнения мягких сыров

Offer number	: 25-17-01
Make	: Lekkerkerker
Type	: Softcheese cutting – stuffing – and put back
Capacity	: 300 cheese per hour
Serial number	: CM002
Year of manufacturing	: 2018
Power	: 5.1 kW – 6 bar
Dimensions (l x w x h)	: ± 2.5 x 1.5 x 2.5 meter
Weight	: 500 kg
Condition of the machine	: Excellent
Location	: The Netherlands
Terms of delivery	: FCA



Unique design machine for making stuffed cheese from a standard semi soft cheese like Brie, Camembert or Columbier etc. A round cheese with a diameter of around 330 mm and with a weight of around 3-5 kg are cut, stuffed with a pumpable cream cheese. Working principle: inlet by a roller conveyor, then cut the cheese in half horizontally. Pick-up the top of part of the cheese and lift it. Then the underside of the brie is stuffed with a layer of a viscose product like a pumpable cream cheese or processed cheese. The last step is to place the upperpart of the cheese back on top. Ideal for 'bites' like products with different cheeses mixed. Stand-alone unit. Including SS safety fences, CE marked. Including Siemens S7 and HMI control panel. A video of the machine in production is on our website.

 Einzigartige maßgefertigte Maschine zur Herstellung von gefülltem Käse aus einem Standard-Halbweichkäse wie Brie, Camembert oder Columbier usw.. Ein runder Käse mit einem Durchmesser von ca. 330 mm und einem Gewicht von ca. 3-5 kg wird geschnitten und mit einem pumpbaren Frischkäse gefüllt. Funktionsprinzip: Einlass durch einen Rollenförderer, dann den Käse horizontal halbieren. Die Oberseite des Käses wird hochgehoben. Dann kommt auf die Unterseite des Brie die Schicht eines Viskoseprodukts wie einem pumpbaren Frischkäse oder Schmelzkäse. Der letzte Schritt besteht darin, den oberen Teil des Käses wieder drauf zu legen. Ideal für Häppchen wie Produkte mit verschiedenen Käsesorten. Eigenständige Einheit. Einschließlich SS-Sicherheitszäune, CE-Kennzeichnung. Einschließlich Siemens S7 und HMI-Bedienfeld. Ein Video der Maschine in der Produktion finden Sie auf unserer Website.

 Machine sur mesure unique pour la production de fromage farci à partir d'un fromage à pâte molle standard comme le Brie, le Camembert ou le Columbier, etc. Un fromage rond d'un diamètre d'environ 330 mm et d'un poids d'environ 3-5 kg est coupé et rempli d'un fromage à la crème pompable. Principe de fonctionnement: entrée par un convoyeur à rouleaux, puis couper le fromage en deux horizontalement. Le dessus du fromage est soulevé. Ensuite, sur la face inférieure du brie se trouve une couche d'un produit de viscosité tel qu'un fromage à la crème pompable ou un fromage fondu. La dernière étape consiste à remettre la partie supérieure du fromage sur le dessus. Idéal pour les bouchées tels que les produits avec différents types de fromage. Unité indépendante. Y compris les clôtures de sécurité SS, marquage CE. Y compris Siemens S7 et panneau de commande HMI. Une vidéo de la machine en production est sur notre site.

 Uniek design machine voor het maken van gevulde kaas van een standaard halfzachte kaas zoals brie, camembert of columbier etc.. Een ronde kaas met een diameter van ongeveer 330 mm en met een gewicht van ongeveer 3-5 kg wordt gesneden, gevuld met een pompbare roomkaas. Werkingsprincipe: invoer door een roltransportbaan, vervolgens wordt de kaas horizontaal doormidden gesneden. De bovenkant van de kaas wordt opgetild. Daarna wordt de onderkant van de brie gevuld met een laag van een viscos product zoals een verpompbare roomkaas of smeltkaas. De laatste stap in het proces is het bovenste gedeelte van de kaas weer terug plaatsen. Ideaal voor hapjesachtige producten waarbij verschillende kazen worden gebruikt voor één product. Los staande unit. Inclusief RVS veiligheidsschermen, CE gemarkeerd. Inclusief Siemens S7 en HMI schakelkast. Een video van de machine in productie staat op onze website.

 Máquina de diseño único para hacer queso relleno a partir de un queso semiblando estándar como brie, camembert o columbier, etc.. Se corta un queso redondo con un diámetro de alrededor de 330 mm y con un peso de alrededor de 3-5 kg, relleno con una crema de queso bombeable. Principio de funcionamiento: entrada mediante un transportador de rodillos, luego corte el queso por la mitad horizontalmente. Recoge la parte superior del queso y levántalo. Luego, la parte inferior del queso brie se rellena con una capa de un producto de viscosa como un queso crema bombeable o queso procesado. El último paso es volver a colocar la parte superior del queso encima. Ideal para 'bocados' como productos con diferentes quesos mezclados. Unidad independiente. Incluye vallas de seguridad SS, marcado CE. Incluye panel de control Siemens S7 y HMI. Un video de la máquina en producción está en nuestro sitio web.

 Машина уникальной конструкции для изготовления фаршированного сыра из стандартных полумягких сыров, таких как бри, камамбер, колумбье и т. Д. Круглый сыр диаметром около 330 мм и весом около 3-5 кг разрезается и заполняется сливками. сыр. Принцип работы: загрузите с помощью роликового конвейера, затем разрежьте сыр пополам по горизонтали. Поднимите верхнюю часть сыра и приподнимите ее. Затем нижняя сторона бри наполняется слоем вязкого продукта, например сливочного сыра или плавленого сыра. Последний шаг - снова положить верхнюю часть сыра. Идеально подходит для «перекусов» продуктов, смешанных с разными сырами. Автономный блок. Включая защитные ограждения из нержавеющей стали с маркировкой CE. Включая Siemens S7 и панель управления HMI. Видео работы машины на нашем сайте.

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!

