

20-09-01: Machine à mouler la mozzarella

Fabricant: Milkylab, Type: Lab 21P



Information

Machine à mouler la mozzarella. Machine de moulage à 2 têtes pour pâtes filata / mozzarella. Système de poussée et de formage. Dimensions de la tête de moulage: 300 x 225 x 170 mm. Utilisable pour jusqu'à 15 kg de briques de mozzarella. Moulurière à gaine chauffante électrique pour maintenir la température idéale du produit. Revêtement antiadhésif en téflon à l'intérieur de la machine. 4 vis sans fin avec 2 moteurs à vitesse variable, contrôlés par variateur de fréquence. Expulsion du fromage par vérin pneumatique, décharge. Auparavant utilisé en combinaison avec une machine de thermoformage, remplissage à chaud. La machine de thermoformage est exclue. Complet avec cuve de collecte CIP pour le retour CIP avec pompe Alfa Laval. À l'exclusion des contrôles, y compris la documentation.

Description

Numéro d'offre	20-09-01
Description de l'appareil	Machine à mouler la mozzarella
Fabricant	Milkylab
Type	Lab 21P
Capacité	5.400 kg par heure
Année de fabrication	2013
Numéro de série	Lab 24/28C
Énergie	11.5 Kw
Poids	550 kg
État	Bien
Dimensions	3,1 x 1,6 x 3,0 mtr.
Conditions de livraison	FCA
Localisation	Les Pays Bas