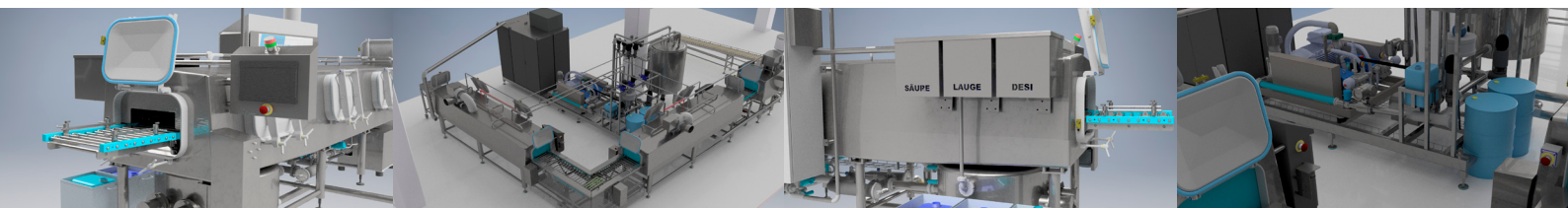




KÄSEWASCHMASCHINE CHEESE WASHING MACHINE

Die von Inoxstahlbau exklusiv entwickelte **Käsewaschmaschine** ist eine voll automatisierte Maschine für die Reinigung von Hartkäse. Die Entfernung von Schimmel, Schmutzpartikel und klebriger Rotschmiere erfolgt durch eine äußerst schonende Reinigung, sodass die Formen nicht beschädigt werden und weiterverarbeitet werden können. Eine variable Durchlaufgeschwindigkeit passt sich dem individuellen Verschmutzungsgrad an. Die Maschine reinigt äußerst effektiv, sie schafft bis zu 400 Stück Hartkäse pro Stunde und benötigt je nach Automatisierung maximal 2 Arbeitskräfte. Ein durchdachtes Wasserrückgewinnungskonzept sowie die Energieeinsparung sind weitere getestete Vorteile unserer Maschine.

The **cheese washing machine** exclusively built by Inoxstahlbau is a fully automated engine for the cleaning of hard cheese. The removal of mould, dirt particles and viscous red smear, occur with a very gentle cleaning treatment, to prevent the damaging of the cheese forms, so that they can be worked immediately after. A variable throughput speed adapts to the single degree of dirt. The cleaning fulfilled by the machine is very effective, it can wash up to 400 pieces of hard cheese an hour and, depending on the automation, it necessitates of maximum two workers. A sophisticated water recovery concept as well as the energy conservation are other tested advantages of our machine.



KÄSEWASCHMASCHINE CHEESE WASHING MACHINE

Unsere Leistungen für Sie

- Individuelle Planung und Auslegung der Anlage
- Dokumentation und CE Kennzeichnung
- Ersatzteilliste mit Herstellerangaben
- Beratung und Maßaufnahme vor Ort
- Bereitstellung von sämtlichen Zeichnungen und Unterlagen

Our services for you

- Individual planning and designing of the engine
- Documentation and CE certificate
- Replacement part list with manufacturer's specifications
- Counselling and measuring on site
- Allocation of engineering drawings and documents

Ausführung

- Werkstoff Edelstahl 1.4307
- Oberfläche: gebeizt – Produktberührende Teile werden electropoliert
- Keine Ecken und Kanten
- Kunststoffe mit FDA Zertifikat

Execution

- Basic material: stainless steel 1.4307
- Blued surface: parts in contact with the product are electropolished
- No edges
- Synthetic material with FDA certificate

Optionen

- individuell einstellbare Waschprogramme
- Trocknung der Käse
- Automatische CIP
- SPS in verschiedenen Ausbaustufen
- verschiedene Wassererheizungssysteme

Options

- Individually adjustable washing programs
- Drying of the cheeses
- Automatic CIP
- PLC in different expansion stages
- Different water heating systems



INOXSTAHLBAU GMBH / SRL

Pizachstr. 33 Via Pizach · I-39038 Innichen/San Candido (BZ)

T +39 0474 916 013 · F +39 0474 913 702

info@inox.it · www.inox.it

INOXSTAHLBAU