

UNITÉ DE FROMAGERIE PÂTE PRESSÉE AVEC GSV DIAMÈTRE 400



Prix

Tarif : nous consulter

Caractéristiques techniques

N° article : à créer

Etat du produit : Neuf

Description du produit

1 cuve CHALON MEGARD 5000 L - Fermée avec automate - Triple découpe - Armoire électrique inox - Année 2005.

- 1 GSV CHALON MEGARD ?400 - 2 x 6 cloches - Diamètre 400 - 12 cloches avec sa production de vide.
- 2 cuves GOAVEC ferments 800 L.
- 1 CIP GOAVEC 2 x 4000 L.
- 1 Filtre sérum AZO 10 m3/h.
- 1 cuve de fabrication fromagère basculante FRAU 1200 L.
- 150 toiles RAMIE moulage.
- 150 moules inox perforés - ? 320/400 - Hauteur 240 mm
- 70 moules PEHD ANELLI-LODI - ? 320/400 - Hauteur 240 mm

- 50 Moules DORYL avec fond perforés + casquettes - ? 410 - Hauteur 400 mm
- 1 chargeur affinage ACS Italy - ? 400 mm
- 2 Brosseuses/Retourneuses FILIPPINI - Année 2012.
- Matériel de conditionnement : Ecrouteuse, portionneuse, tapis convoyeur, ensacheuse verticale, détecteur de métaux. Ligne complète.
- 63 casiers inox affinage - 9 compartiments.



Service Commercial et Administratif CPFI
Tel. : +33 (0)6 32 72 95 66
@ : contact@cpfi-inox.com
Atelier - Entrepôt CPFI
16 chemin de Boussey
Z.I de Vieuville - 27750 La Couture-Boussey
FRANCE