



# Asset-Trade

Assessment & Sale of Used Assets

Ref. No.: 50-12102122

## Overview and Technical Data:

**STORK TOWNSEND - QX Fresh Skinless  
Sausage Line - like New!!**

**STORK TOWNSEND**



Year of Build: Jun 2007



## Description:

### **STORK TOWNSEND QX - Single nozzle fresh skinless sausage line.**

Complete line including:

- Single nozzle co-extrusion unit
- Cooling water circulation unit
- Single bowl brine unit
- Portioning unit
- Conveyor
- Control panel
- Complete original manual in English & German

QX-quality co-extrusion is a combination of a process and product created to alter the state of sausage making; manual labor is minimized, and safety, sanitation and hygiene unmatched.

The machine has only been used for 3 Month only. It is now completely cleaned and is ready for immediate shipping.

New price over 390.000 Euro.

In addition there is a with a complete unused set of spare parts (starter kit), worth over € 50,000 EUR.



## Technical Data:

### Technical Data:

Control: CNC

### Dimensions and Weight:

Height: 200 mm

Length: 2.400 mm

Width: 920 mm

Weight: 3.500 kg

### Buyer Information:

Condition: Like New

Available: Sold

Sold as:

EXW (Ex Works - Incoterm)

VAT: 19 %

Buyers Premium: 15 %

Location: Germany



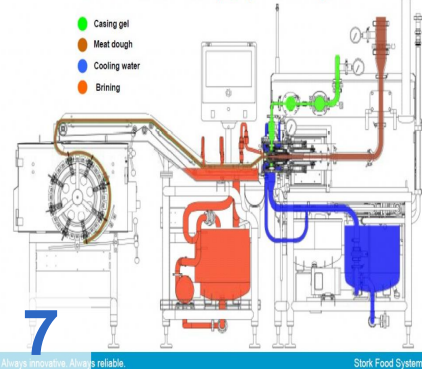
## Images:





TOWNSEND

### Co-Extrusion (QX) Principle



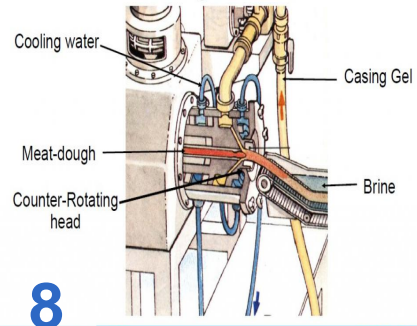
Always innovative. Always reliable.

Stork Food Systems

TOWNSEND

### Co-Extrusion (QX) Principle

Sausage diameter



Always innovative. Always reliable.

Stork Food Systems

TOWNSEND

Stork Food Systems

Stork Townsend B.V.

Kunde:   
Nummer:   
Auftragsgestaltung: 6.   
Datum: 18. Januar 2008

#### 1. Allgemein

Diese Auftragsbestätigung erläutert den Auftrag für ein (1) demo QX Einzelkösen-Frischwurstsystem für die Herstellung von Würsten mit Würstchengeißel gemäß dem Koextrusion-Prinzip.

#### 2. Allgemeine Informationen zum Produkt und Produktspezifikationen - I

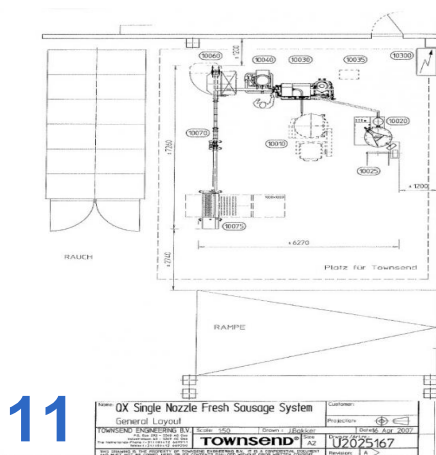
Das System ist grundsätzlich ausgelegt für die Herstellung von:

| Produkt     | Portionierungsgelösung (Anzahl) | Würstlänge frisch circa (mm) | Würstdurchmesser frisch circa (mm) | Würstgewicht frisch circa (Gramm) | Nominal berechnete Kapazität/Std. frisch circa (Kilogramm) |
|-------------|---------------------------------|------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|--|
| Bratwurst 1 | 12                              | 140                          | 27                                 | 80                                | 1.465  |
| Bratwurst 2 | 17                              | 100                          | 16                                 | 20                                | 518  |
| Bratwurst 3 | 12                              | 140                          | 30                                 | 100                               | 1.220  |
| Bratwurst 4 | 17                              | 100                          | 30                                 | 70                                | 1.220  |

Zusatzzubehör (nicht in dieser Auftragsbestätigung enthalten) kann für die Herstellung von Würsten mit den folgenden Abmessungen geliefert werden:

| Durchmesser frisch circa (mm) | Länge frisch circa (mm) |
|-------------------------------|-------------------------|
| 16 - 32                       | 48 - 218                |

Die Kosten für das Extruder-Zubehör sowie die Kosten für das Portionierung-Zubehör können vorgelegt werden, falls abweichende Durchmesser und/oder Längen benötigt werden.



11

QX Single Nozzle Fresh Sausage System  
General Layout  
Townsend Engineering B.V.  
Stork Townsend Inc.  
U2025167

TOWNSEND

CE

EG Konformitätserklärung  
(Entsprechend Anhang II Buchstabe A)

Beschreibung:  
Seriennummer:

QX Frisches Wurst-System  
E186, E171, E176, E226

Die Maschine entspricht den nachstehenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen:

- EG Maschinenrichtlinie 98/37/EG
- Niederspannungs-Richtlinie 73/23/EWG
- Elektromagnetische Kompatibilität Richtlinie 89/336/EWG
- EN 12100-1/2:2003
- EN 60204-1:2000
- EN 1672-2:1997
- NSF International STANDARD 8
- United States Department of Agriculture (USDA)
- Food Safety and Inspection Service Accepted Meat and Poultry Equipment
- TOWNSEND - Documentation

Ausstellungsdatum:

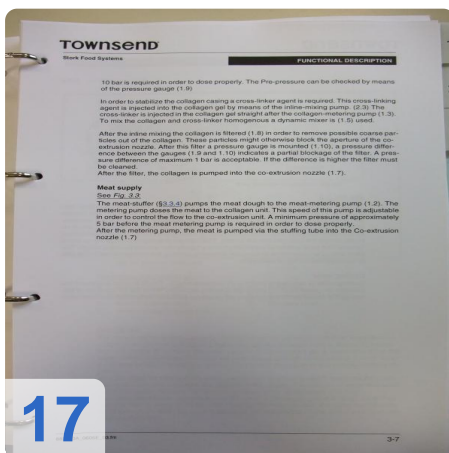
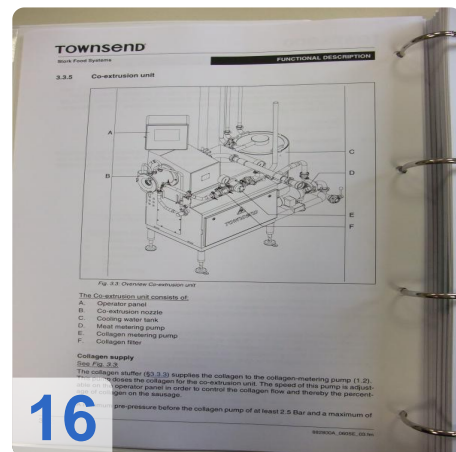
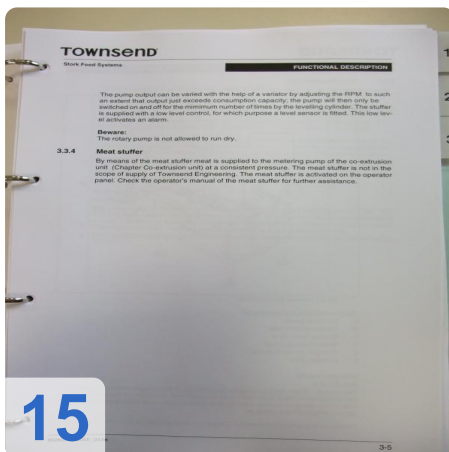
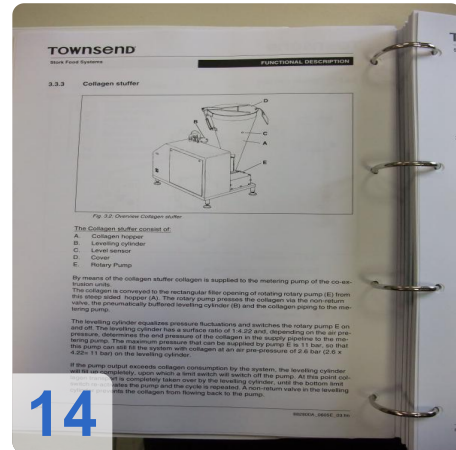
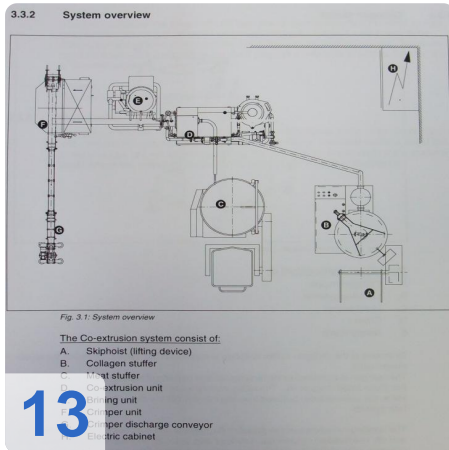
Authorisierte Unterschrift:

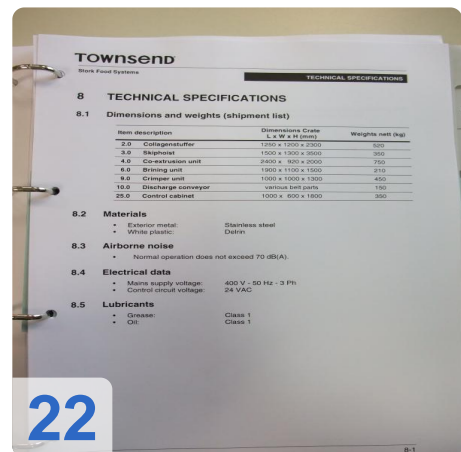
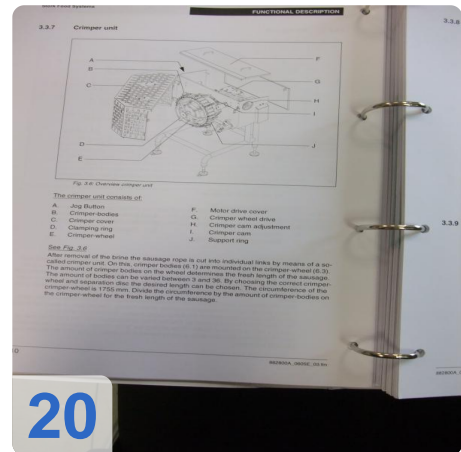
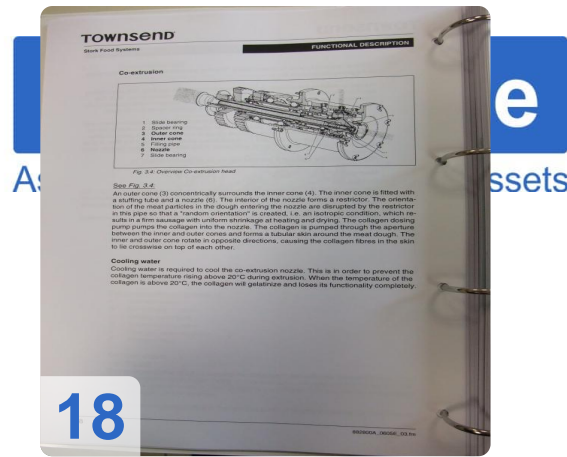
CE - Präsident, Produkt-Entwicklung

10

Townsend Engineering B.V. - Industrielaan 63 - 6349 AG OGG - The Netherlands  
Stork Townsend Inc. - 2425 Hubbard Avenue, P.O. Box 1423 - Des Moines, Iowa - U.S.A. 50305









# Asset-Trade

Assessment & Sale of Used Assets

Video:







# Asset-Trade

Assessment & Sale of Used Assets

QR Code for <https://www.asset-trade.de/en/print/pdf/node/356>

**Asset-Trade**

**Assessment and Sale of Used Assets world  
wide**

**Am Sonnenhof 16**

**47800 Krefeld**

**Germany**

**Tel.: +49 2151 32500 33**