



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



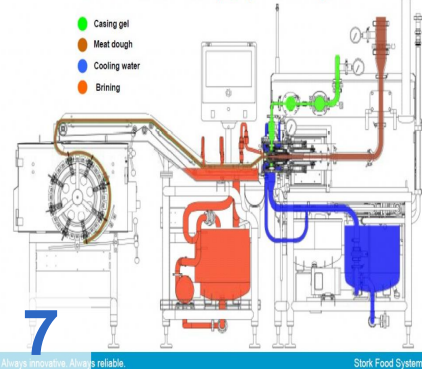
Images:





TOWNSEND

Co-Extrusion (QX) Principle



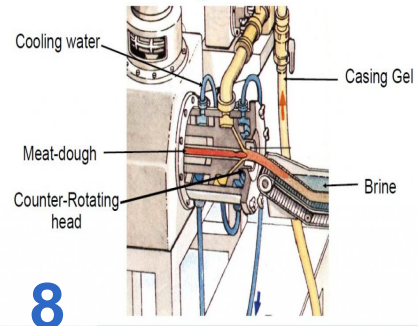
Always innovative. Always reliable.

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:
Auftragsbestätigung: 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

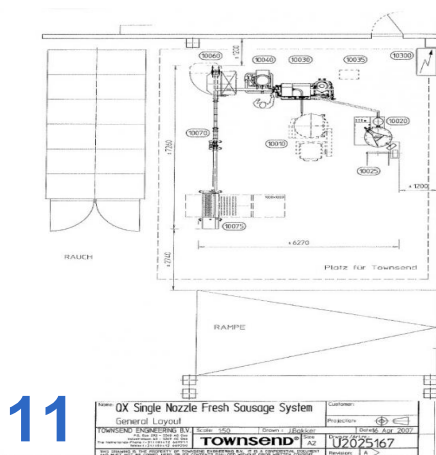
Das System ist grundsätzlich ausgelegt für die Herstellung von:

Produkt	Portionier- ungs- gehäuse (Anzahl)	Würstlänge frisch circa (mm)	Würstdurch- messer frisch circa (mm)	Würst- gewicht 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 (mm)	Länge frisch (mm)
16 - 32	48 - 218

Die Kosten für das Extruder-Zubehör sowie die Kosten für das Portionierungs-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.
The Netherlands
P.O. Box 1423 - Des Moines, Iowa - U.S.A. 50305
Tel: +31 (0)412 609111
Fax: +31 (0)412 609112
E-mail: info@townsend.nl
www.townsend.nl

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
Commercial Processed Food Preparation Equipment
Edition 1992
- United States Department of Agriculture (USDA)
Food Safety and Inspection Service Accepted Meat and Poultry Equipment
Guideline 1595, MPF - 2 FSIS Directive 11220.1
- TOWNSEND - Documentation

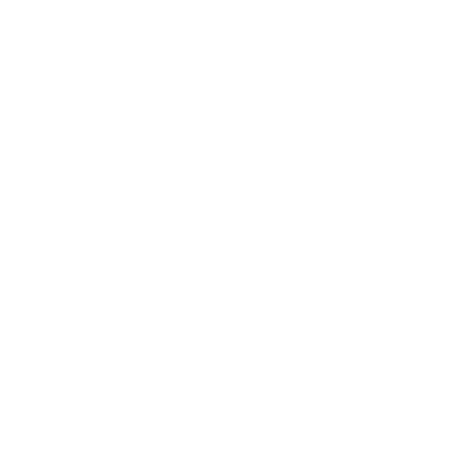
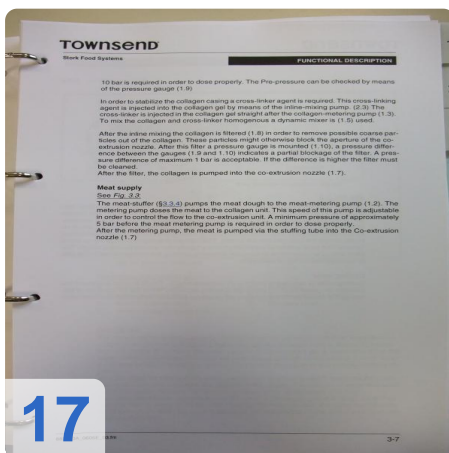
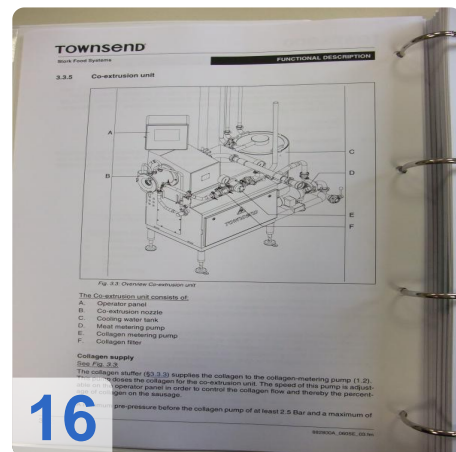
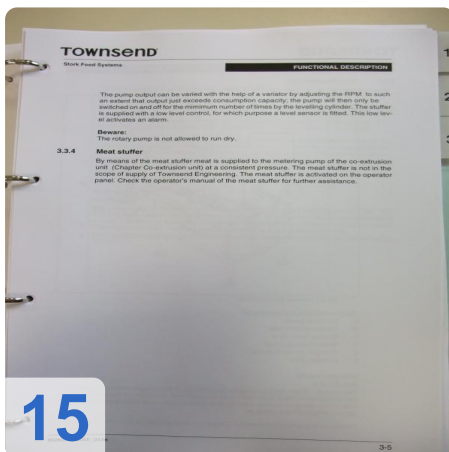
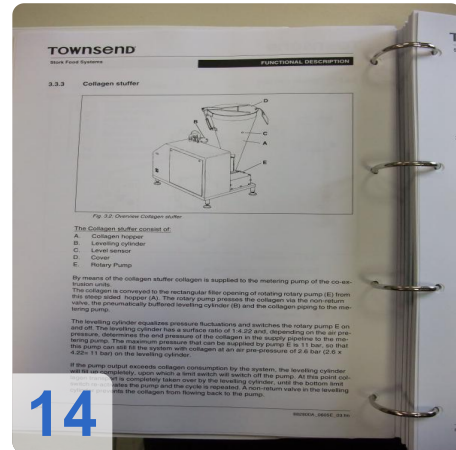
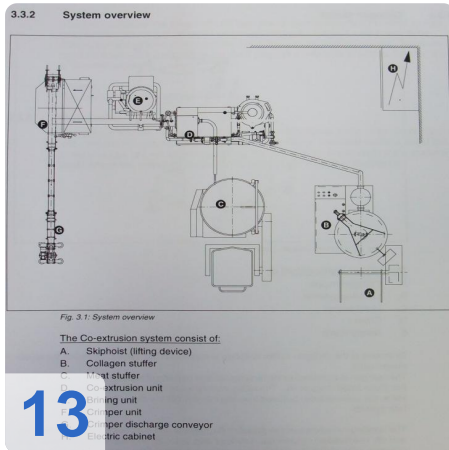
Ausstellungsdatum:

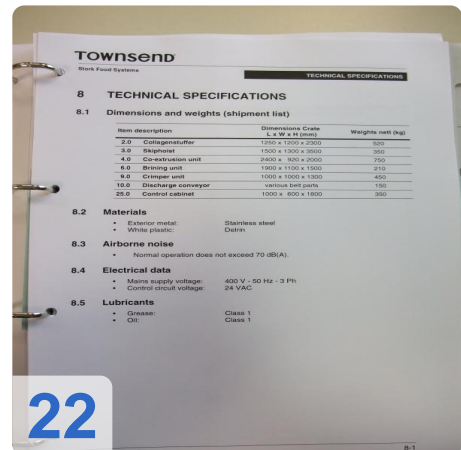
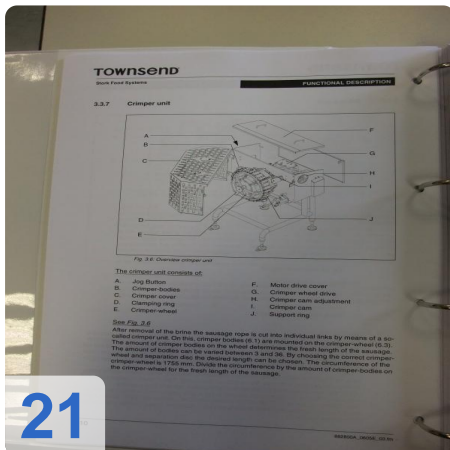
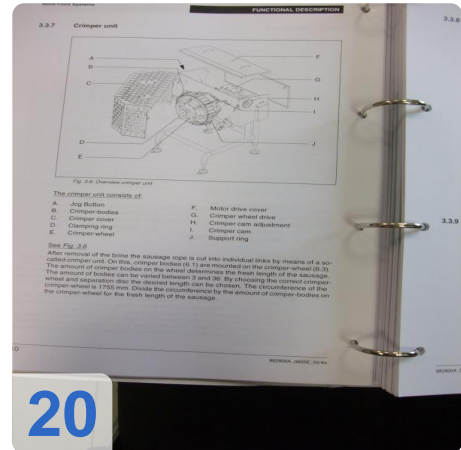
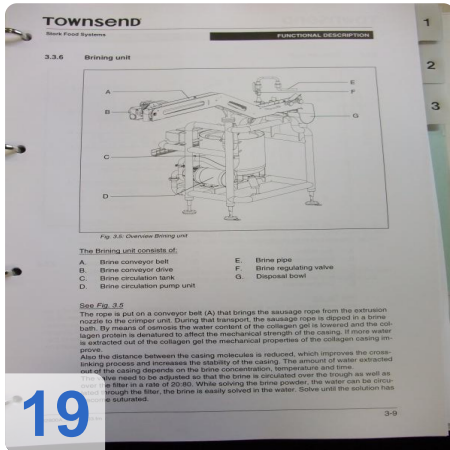
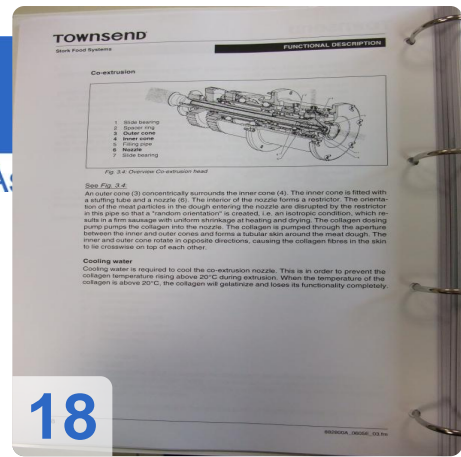
Authorisierte Unterschrift:

□ Vizepräsident, Produkt-Entwicklung X/ Direktor der Herstellung

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



Asset-Trade

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

Am Sonnenhof 16

47800 Krefeld

Germany

Tel.: +49 2151 32500 33