



Asset-Trade

Assessment & Sale of Used Assets

Ref. Nr.: 50-12102122

Overview and Technical Data:

**STORK TOWNSEND QX - Frische darmlose
Wurst-System**

STORK TOWNSEND



Baujahr: Juni 2007



Asset-Trade

Assessment & Sale of Used Assets



Description:

STORK TOWNSEND QX - Frische darmlose Wurst-System

Die Komplettanlage beinhaltet:

- Einzeldüsen-Koextrusions-Einheit
- Kühlwasser-Zirkulations-Einheit
 - ca. 80 liter Puffer-Tank
 - Umwälzpumpe
- Einzelwanne-Salzlake-Einheit
 - ca. 1.400 mm elektronisches Förderband
- Portionierungseinheit
 - Portionieringsrad mit Portionierungkörper
- Transportförderband
- Steuerung- & Leitsystem
- Bedienungsanleitungen in Englisch & Deutsch vorhanden

Die Maschine wurde nur 3 Monate genutzt.

Die Anlage ist komplett gesäubert worden, fachgerecht in Holzkisten verpackt, und steht zur direkten Abholung bereit.

Auf Anfrage können wir Ihnen ein Video der Anlage in Produktion zeigen so wie weitere technische Daten zukommen lassen.

Neupreis von über 390.000 Euro.

Zum Lieferumfang gehört ein ungenutztes Anlagen-Ersatzteilpaket im Wert von über € 50,000 EUR.



Technical Data:

Technical Data:

Steuerung: CNC

Dimensions and Weight:

Höhe: 200 mm

Länge: 2.400 mm

Breite: 920 mm

Gewicht: 3.500 kg

Buyer Information:

Zustand:

neuwertig - sofort betriebsbereit

Verfügbarkeit: Verkauft

Verkauft als:

EXW (ab Werk - Incoterm)

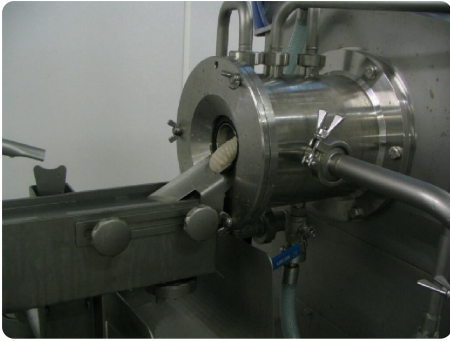
MwSt.: 19 %

Käuferaufgeld: 15 %

Standort: Deutschland



Images:



1



2



3



4

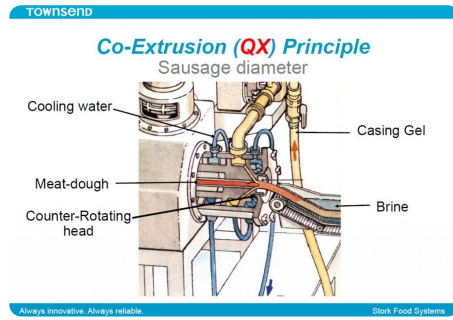
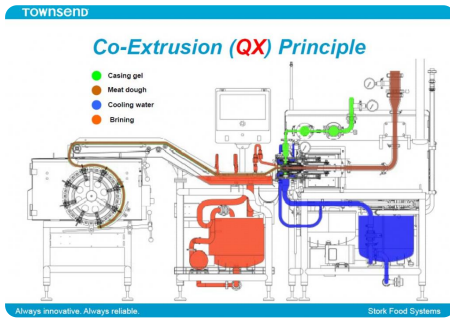


5



e
Assets

6



7

TOWNSEND Stork Townsend B.V.

Stork Food Systems Kunde: _____
 Nummer: _____
 Auftragsbestätigung: 6. _____
 Datum: 18. Januar 2008

- Allgemein**
Diese Auftragsbestätigung erläutert den Auftrag für ein (1) demo QX Einzelköpfe-Frischwurstsystem für die Herstellung von Würsten mit Wursthüllengel gemäß dem Koextrusions-Prinzip.
- Allgemeine Informationen zum Produkt und Produktspezifikationen - I**
Das System ist grundsätzlich ausgelegt für die Herstellung von:

Produkt	Portionier- ungs- gehäuse (Anzahl)	Wurstlänge frisch circa (mm)	Wurstdurch- messer frisch circa (mm)	Wurst gewicht frisch circa (Gramm)	Nominell 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:

9

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

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

8

TOWNSEND CE

EG Konformitätserklärung
(Entsprechend Anhang II Buchstabe A)

Beschreibung: QX Frisches Wurst-System
Seriennummer: E186, E171, E176, E226

Die Maschine entspricht den nachstehenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen:

- ++ EG Maschinerrichtlinie 89/37/EG
- ++ Niederspannung-Richtlinie 73/23/EEG
- ++ Elektromagnetische Kompatibilität Richtlinie 89/336/EEG
- ++ EN 12100-1:2003 Sicherheit von Maschinen
Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitätze
Teil 1: Grundsätzliche Terminologie, Methodologie
Teil 2: Technische Leitätze
- ++ EN 60204-1:2000 Sicherheit von Maschinen
Elektrische Ausrüstung von Maschinen
Teil 1: Allgemeine Anforderungen
- ++ EN 1672-2:1997 Nahrungsmittelmaschinen
Allgemeine Gestaltungsleitätze
Teil 2: Hygieneanforderungen
- ++ NSF International STANDARD 8
Commercial Powered Food Preparation Equipment
Edition 1992
United States Department of Agriculture (USDA)
Meat and Inspection Service Approved Meat and Poultry Equipment
1995, MPI - 2 FSIS Directive 11220.1
TOWNSEND - Documentation

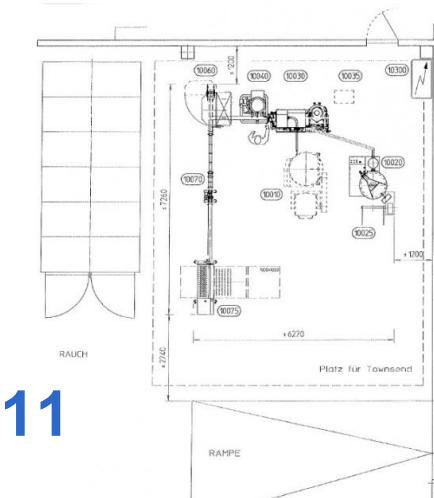
Ausstellungsdatum: 26. Feb. 2008

Autorisierte Unterzeichnung: *[Signature]*

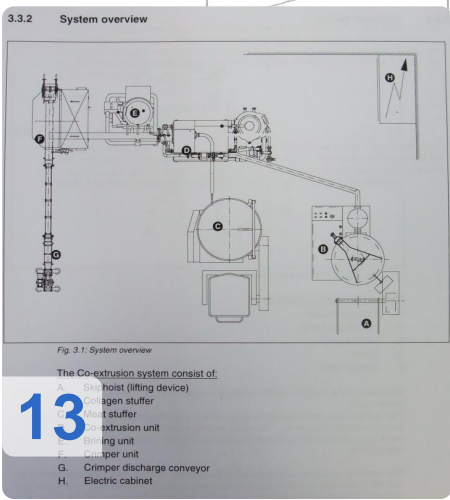
Titel: Vizepräsident, Produkt-Entwicklung Direktor der Herstellung

Stork Townsend B.V. - Industrielaan 63 - 8349 AG OSS - The Netherlands
 Stork Townsend Inc. - 2425 Hubbell Avenue, P.O. Box 1433 - Des Moines, Iowa - U.S.A. 50305 *Vogel: 1. 04 1/03*

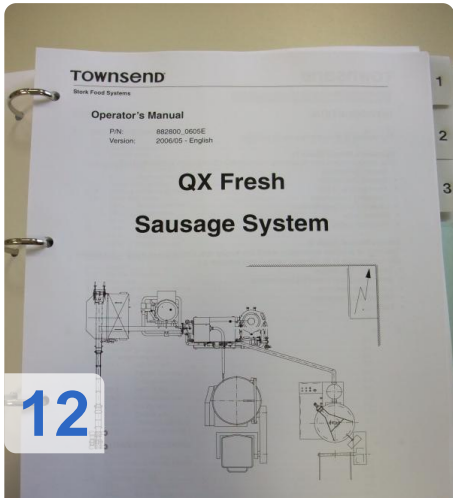
10



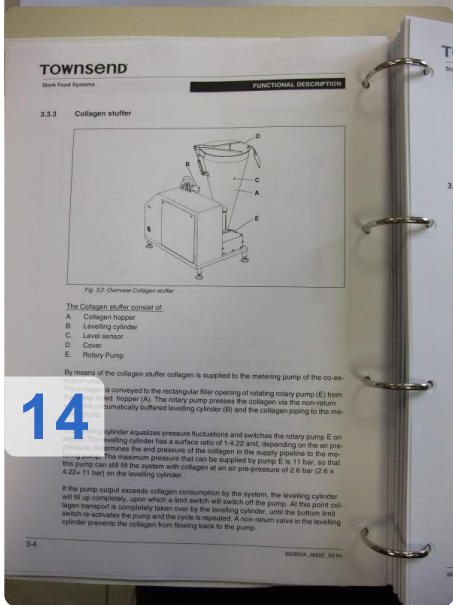
11



13



12



14

TOWNSEND

Skink Food Systems

FUNCTIONAL DESCRIPTION

The pump output can be varied with the help of a variator by adjusting the RPM, to such an extent that output just exceeds consumption capacity; the pump will then only be switched on and off for the minimum number of times by the levelling cylinder. The stuffer is supplied with a low level control, for which purpose a level sensor is fitted. This low level activates an alarm.

Beware:
The rotary pump is not allowed to run dry.

3.3.4 Meat stuffer

By means of the meat stuffer meat is supplied to the metering pump of the co-extrusion unit (Chapter Co-extrusion unit) at a consistent pressure. The meat stuffer is not in the scope of supply of Townsend Engineering. The meat stuffer is activated on the operator panel. Check the operator's manual of the meat stuffer for further assistance.

MEDIA/DOC/03.15

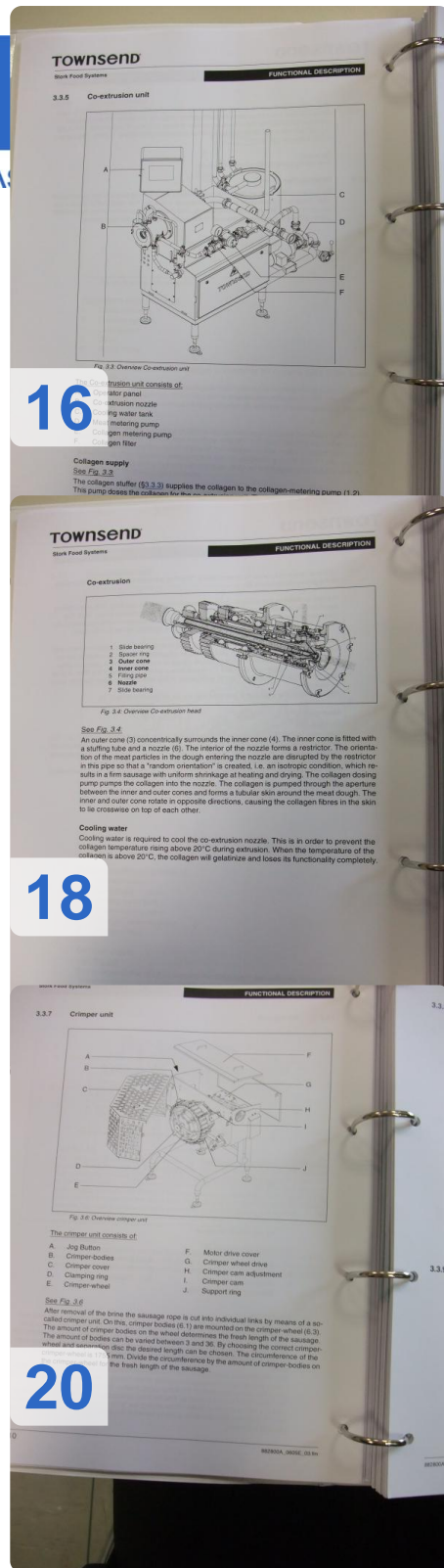
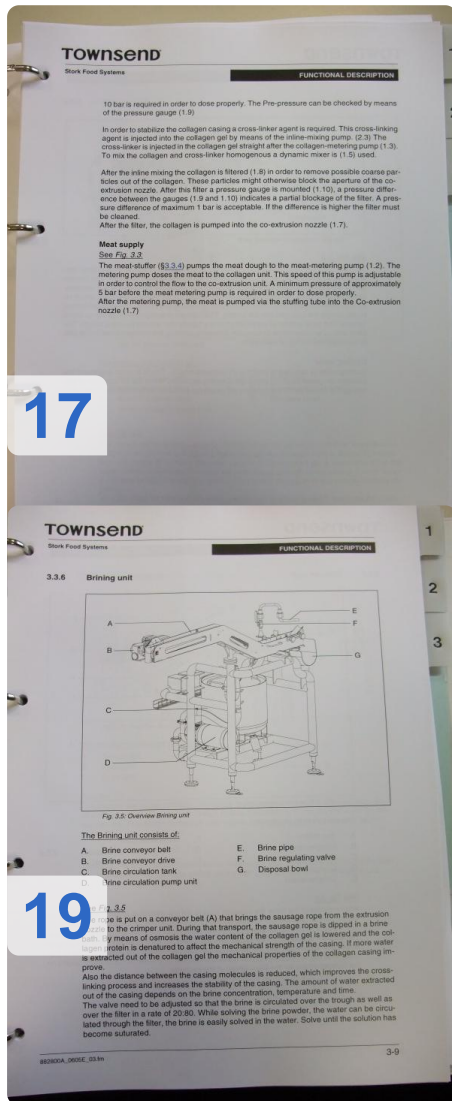
3-5

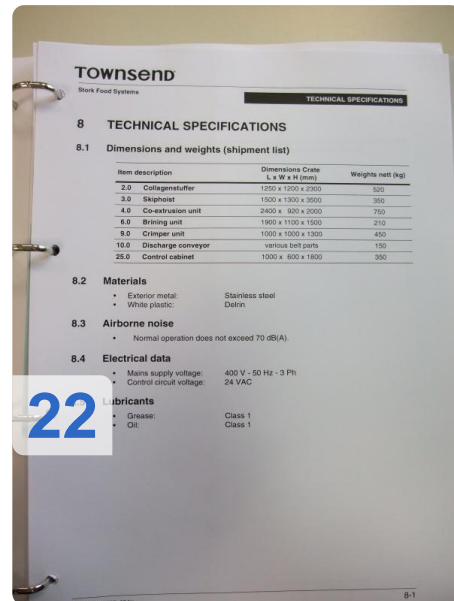
15



AS

Assets







Video:





Asset-Trade

Assessment & Sale of Used Assets



Asset-Trade

**Bewertung & Vermarktung von
Industrieanlagen weltweit**

Am Sonnenhof 16

47800 Krefeld

Deutschland

Tel.: +49 2151 32500 33