



Asset-Trade

Assessment & Sale of Used Assets

Ref. Nr.: 50-12102122

Übersicht und technische Daten:

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

STORK TOWNSEND



Baujahr: Juni 2007



Beschreibung:

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-Ersatzteipacket im Wert von über € 50,000 EUR.



Technische Daten:

Technische Daten:

Steuerung: CNC

Abmessungen und Gewicht:

Höhe: 200 mm

Länge: 2.400 mm

Breite: 920 mm

Gewicht: 3.500 kg

Käuferinformationen:

Zustand:

neuwertig - sofort betriebsbereit

Verfügbarkeit: Verkauft

Verkauft als:

EXW (ab Werk - Incoterm)

MwSt.: 19 %

Käuferaufgeld: 15 %

Standort: Deutschland



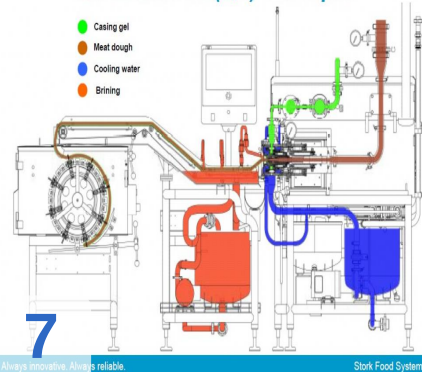
Bilder:





TOWNSEND

Co-Extrusion (QX) Principle



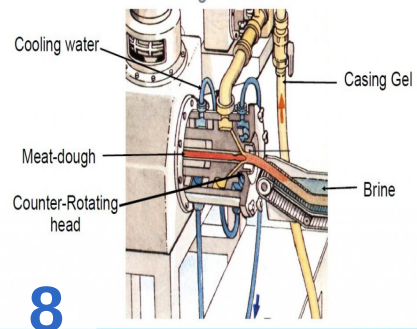
Always innovative. Always reliable.

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 Koextrusions-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:

9	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.

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
- Guideline 1595, MPF - 2 FSIS Directive 11220.1
- TOWNSEND - Dokumentation

Ausstellungsdatum:

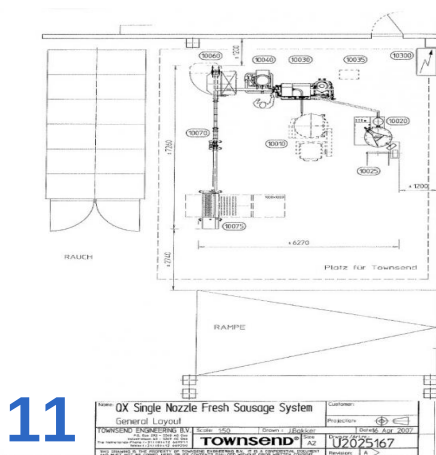
18. Januar 2008

Authorisierte Unterschrift:

CE, Vizepräsident, Produkt-Entwicklung

10

TOWNSEND 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

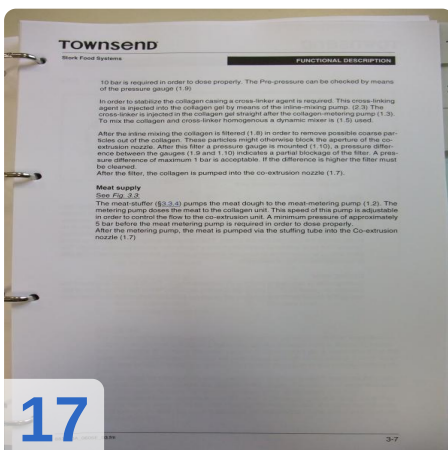
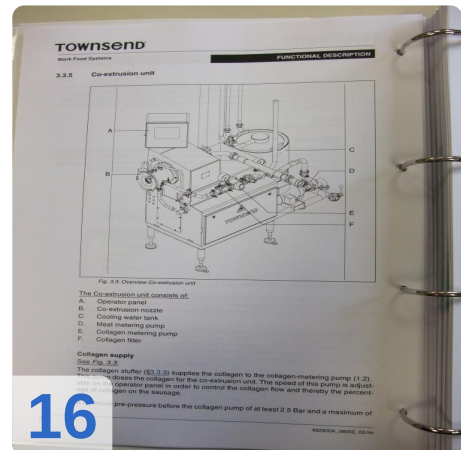
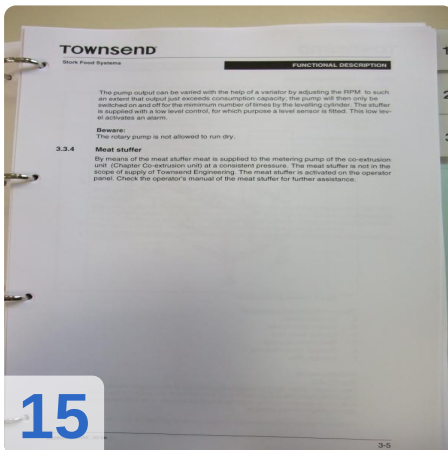
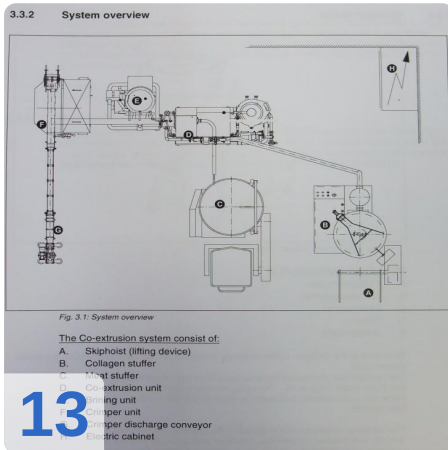


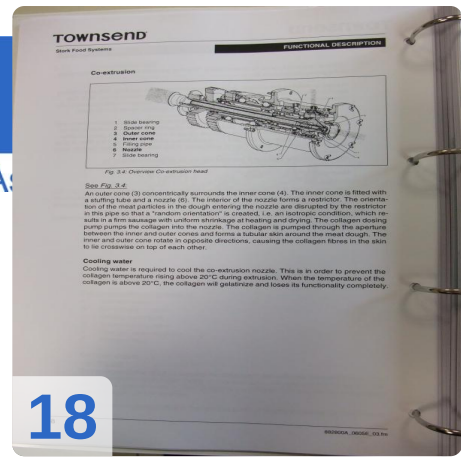
11

QX Single Nozzle Fresh Sausage System
General Layout

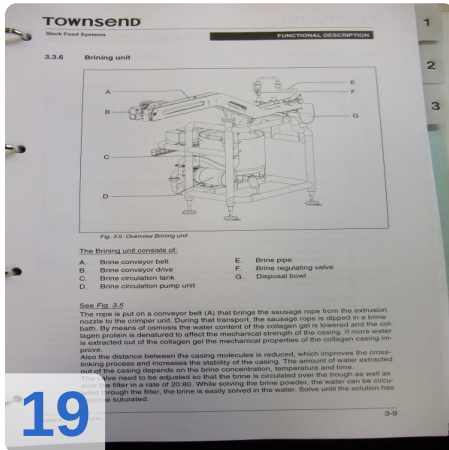
TOWNSEND

U2025167

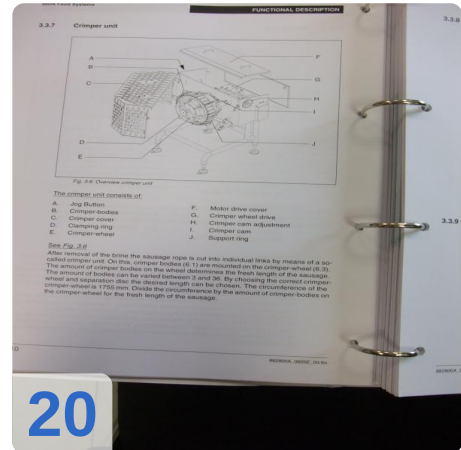




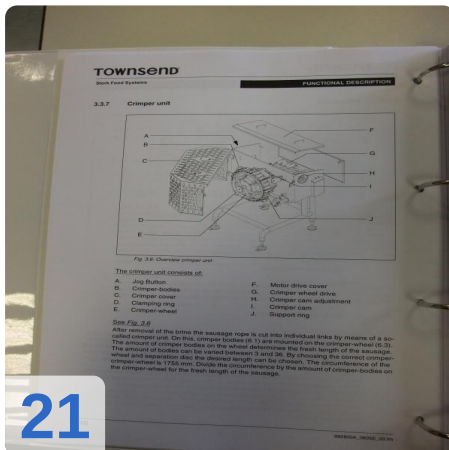
18



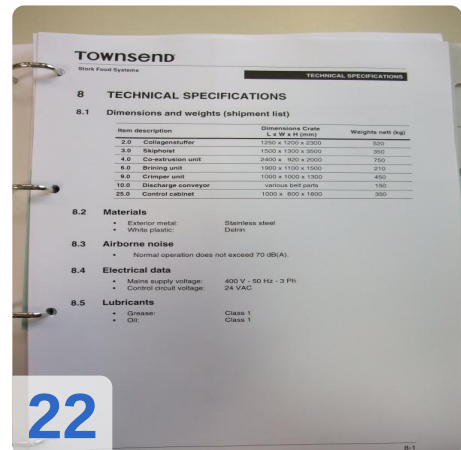
19



20



21



22



Asset-Trade

Assessment & Sale of Used Assets

Video:





Asset-Trade

Assessment & Sale of Used Assets

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

Asset-Trade

**Bewertung & Vermarktung von
Industrieanlagen weltweit**

Am Sonnenhof 16

47800 Krefeld

Deutschland

Tel.: +49 2151 32500 33