

Used dairy equipment

Crystalliser for margarine / Kristallisator für Margarine / Cristalliseur pour margarine / Kristallisator voor margarine / Cristalizador para margarina / Кристаллизатор для маргарина

Offer number	: 23-42-01
Make	: Schröder
Type	: MK04/178-1200
Capacity	: 3.600 - 4.800 kg per hour
Serial number	: 20-439
Year of manufacturing	: 1976
Power	: 4 Motors: 11 kW + 11 kW + 22 kW + 22 kW
Dimensions (l x w x h)	: 320 x 185 x 225 cm
Weight	: ± 4250 kg
Condition of the machine	: Good
Location	: The Netherlands
Terms of delivery	: FCA
Price "as is" and where it is	: EUR 65.000,-



Crystalliser. Scraped surface heat exchanger for margarine for shortening or puff pastry. Product pressure: 50 bar. 4 Product cylinders. Tube: Ø 178 mm and length 1.200 mm.



Cooling surface per tube 0,67 m². Rotor: Ø 160 mm with steel knives. Cooling medium: Ammonia, NH₃, max pressure: 17 bar, -20/45°C. 1 ammonia system including Ammoniac control valve (Danfoss). Needed cooling energy: ± 215.000 kcal/h at - 10°C evaporation temperature. Including hotwater tank electric heated for seal water, documentation and spare parts manuals. Excluding controls, hotwater pump.

Kristallisator. Schabewärmetauscher für Margarine für Backfett oder Blätterteig.



Produktdruck: 50 bar. 4 Produktzylinder. Rohr: Ø 178 mm und Länge 1.200 mm. Kühlfläche pro Rohr 0,67 m². Rotor: Ø 160 mm mit Stahlmessern. Kühlmedium: Ammoniak, NH₃, maximaler Druck: 17 bar, -20/45°C. 1 Ammoniaksystem einschließlich Ammoniakregelventil (Danfoss). Benötigte Kühlenergie: ± 215.000 kcal/h bei - 10°C Verdampfungstemperatur. Einschließlich elektrisch beheizter Warmwasserspeicher für Dichtungswasser, Dokumentation und Ersatzteihandbücher. Ohne Steuerung, Heißwasserpumpe.

Cristalliseur. Échangeur de chaleur à surface raclée pour la margarine pour le raccourcissement ou la pâte feuilletée. Pression du produit: 50 bar. 4 Cylindres de produit. Tube: Ø 178 mm et longueur 1.200 mm. Surface de refroidissement par tube 0,67 m². Rotor: Ø 160 mm avec couteaux en acier. Milieu de refroidissement: Ammoniac, NH₃, pression maximale: 17 bar, -20/45°C. 1 système d'ammoniac comprenant une soupape de contrôle d'ammoniac (Danfoss). Énergie de refroidissement requise: ± 215 000 kcal/h à - 10°C de température d'évaporation. Y compris réservoir d'eau chaude chauffé électriquement pour l'eau du joint, documentation et manuels de pièces de rechange. Hors commandes, pompe à eau chaude.



Kristallisator. Warmtewisselaar met geschraapt oppervlak voor margarine, bakvet of bladerdeeg. Productdruk: 50 bar. 4 Productcilinders. Buis: Ø 178 mm en lengte 1.200 mm. Koeloppervlak per buis 0,67 m². Rotor: Ø 160 mm met stalen messen. Koelmedium: Ammoniak, NH₃, druk: 17 bar, -20/45°C. 1 ammoniaksysteem inclusief ammoniakregelklep (Danfoss). Benodigde koel energie: ± 215.000 kcal/bij - 10°C Verdampingstemperatuur. Inclusief: heet watertank elektrisch verwarmd voor water afdichting, documentatie en handleidingen voor reserveonderdelen. Exclusief schakelkast en warmwaterpomp.





Cristalizador Intercambiador de calor de superficie rascada para margarina para manteca o hojaldre. Presión del producto: 50 bar. 4 cilindros de producto. Tubo: Ø 178 mm y longitud 1.200 mm. Superficie de enfriamiento por tubo 0,67 m². Rotor: Ø 160 mm con cuchillas de acero. Medio refrigerante: amoníaco, NH₃, presión máxima: 17 bar, -20/45°C. 1 sistema de amoníaco, incluida la válvula de control de amoníaco (Danfoss). Energía de enfriamiento necesaria: ± 215,000 kcal/h a - 10°C de temperatura de evaporación. Incluye tanque de agua caliente eléctrico calentado para agua de sellado, documentación y manuales de repuestos. Excluyendo controles, bomba de agua caliente.



Кристаллизатора. Скребковый теплообменник для маргарина для укорачивания или слоеного теста. Давление продукта: 50 бар. 4 Продуктовых цилиндра. Трубка: Ø 178 мм и длиной 1.200 мм. Площадь охлаждения на одну трубу 0,67 м². Ротор: Ø 160 мм со стальными ножами. Охлаждающая среда: аммиак, NH₃, максимальное давление: 17 бар, -20 / 45 ° С. 1 аммиачная система, включая клапан управления аммиаком (Danfoss). Необходимая энергия охлаждения: ± 215.000 ккал / ч при температуре испарения -10 ° С. В том числе бак с горячей водой с электрическим подогревом для уплотнения воды, документация и руководства по запасным частям. Исключая органы управления, насос горячей воды.

For more information check our website: www.useddairyequipment.com

PLEASE NOTE: We do not intentionally send our offers to any unwilling recipients.

If you have been incorrectly included in our mailing list, or do not wish to receive further offers from us, please reply with [REMOVE](#) as subject , and use the same mail address that we have send to. Please accept our apologies for any inconvenience caused!