



# Used dairy equipment


**APV Crepaco Ice Freezer**  
**APV Crepaco Eisgefriergerät**  
**APV Crepaco Congélateur à glace**  
**APV Crepaco IJsvriesmachine**  
**APV Crepaco Congelador de hielo**


Offer number	: 25-51-02
Make	: APV Crepaco
Type	: WS-108GA
Capacity	: 800 liters per hour mix = up to 1600 liters ice cream capacity
Year of manufacturing	: 1995
Serial Number	: N-1111
Total dimensions ( l x w x h )	: 240 x 80 x 230 cm
Power	: 15 kW 1470 rpm
Weight	: +- 1153 kg
Condition of the machine	: Good
Location	: The Netherlands
Terms of delivery	: FCA




 Continuous ice cream freezer with one cylinder, new scrapers, and an ammonia (NH<sub>3</sub>) refrigeration system. Equipped with pumps and a Siemens Simatic S7 PLC with touchscreen control. Recent maintenance on the dasher, cylinder, and pumps (report available). Connections: product pump 2" Tri-Clamp, mix pump 1.5" Tri-Clamp. Nominal capacity based on mix with 10.5% butterfat, 37.5% total solids, and standard sugar/stabilizer composition. Inlet temperature 4.4°C, outlet -5.5°C. Cooling capacity at -33°C. Documentation included.

 Kontinuierlicher Speiseeisfreezer mit einem Zylinder, neuen Schabern und einem Ammoniak-(NH<sub>3</sub>)-Kühlsystem. Ausgestattet mit Pumpen und einer Siemens Simatic S7 SPS mit Touchscreen-Steuerung. Kürzlich gewartet: Rührwerk, Zylinder und Pumpen (Bericht verfügbar). Anschlüsse: Produktpumpe 2" Tri-Clamp, Mixpumpe 1,5" Tri-Clamp. Nennkapazität basierend auf einer Mischung mit 10,5 % Fett, 37,5 % Trockenmasse und einer Standardzucker-/Stabilisatorzusammensetzung. Eintrittstemperatur 4,4°C, Austritt -5,5°C. Kälteleistung bei -33°C. Dokumentation vorhanden.

 Congélateur continu pour la production de glace, avec un cylindre, des racloirs neufs et un système de réfrigération à ammoniacque (NH<sub>3</sub>). Équipé de pompes et d'un automate Siemens Simatic S7 avec écran tactile. Entretien récent sur le dash, le cylindre et les pompes (rapport disponible). Raccordements : pompe produit 2" Tri-Clamp, pompe mélange 1,5" Tri-Clamp. Capacité nominale basée sur un mix contenant 10,5% de matière grasse, 37,5% d'extrait sec et une composition standard de sucre/stabilisant. Température d'entrée 4,4°C, sortie -5,5°C. Capacité de refroidissement à -33°C. Documentation fournie.

 Continue ijsmachine met één cilinder, nieuwe schrapers en een ammoniak (NH<sub>3</sub>) koelsysteem. Voorzien van pompen en een Siemens Simatic S7 PLC met touchscreen bediening. Recent onderhoud uitgevoerd aan dasher, cilinder en pompen (rapport beschikbaar). Aansluitingen: productpomp 2" Tri-Clamp, mixpomp 1,5" Tri-Clamp. Nominale capaciteit gebaseerd op mix met 10,5% vet, 37,5% droge stof en standaard suiker-/stabilisatorsamenstelling. Inlaattemperatuur 4,4°C, uitlaat -5,5°C. Koelcapaciteit bij -33°C. Documentatie inbegrepen.

 Congelador continuo para la producción de helado, con un cilindro, rascadores nuevos y un sistema de refrigeración con amoníaco (NH<sub>3</sub>). Equipado con bombas y un PLC Siemens Simatic S7 con pantalla táctil. Mantenimiento reciente en el dasher, el cilindro y las bombas (informe disponible). Conexiones: bomba de producto 2" Tri-Clamp, bomba de mezcla 1,5" Tri-Clamp. Capacidad nominal basada en una mezcla con 10,5% de grasa, 37,5% de sólidos totales y una composición estándar de azúcar/estabilizante. Temperatura de entrada 4,4°C, salida -5,5°C. Capacidad de refrigeración a -33°C. Documentación disponible.

**For more information check our website: [www.useddairyequipment.com](http://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!