

19-17-01: Machines de margarine

Fabricant: Schröder, Type: MK04/120-820



Information

Cristallisier - Échangeur de chaleur à surface raclée pour la margarine ou le shortening. 4 cylindres de produit entraînés par 4 moteurs indépendants, 2x 5,5 kW + 2x 7,5 kW. Tube: Ø 120 mm, longueur 820 mm. Surface de refroidissement par tube de 0,62 m². Côté produit sous pression: 20 bars. Refroidissement milieu: Ammoniac (NH₃) - côté service sous pression: 18 bars - température – 20 / 45°C. 2x système ammoniac indépendant, y compris les vannes de contrôle de l'ammoniac. Y compris 4 disques de recharge et manuel de pièces de recharge. Hors panneau de commande / contrôles.

Description

Numéro d'offre	19-17-01
Quantité	1
Description de l'appareil	Machines de margarine
Fabricant	Schröder
Type	MK04/120-820
Model	Crystallizer
Capacité	Jusqu'à 2.000 kg / h selon le produit
Produit	Margarine ou shortening
Année de fabrication	1983
Numéro de série	20-578
Énergie	26 kW (5,5 + 5,5 + 7,5 + 7,5 kW)
Perslucht	Up to 20 bar
Poids	± 3.000 kg
État	Bien
Dimensions	2,55 x 1,9 x 2,35 mtr
Conditions de livraison	FCA
Localisation	Les Pays Bas