

Used dairy equipment

Microcut

Offer number	: 22-16-02
Make	: Stephan
Type	: MCH-D 40
Capacity	: Emulsifying and pumping function up to 12.000ltr/h at 2bar
Serial number	: 723.155.01
Year of manufacturing	: Reconditioned in 2021 by Lekkerkerker
Power	: Motor details: 30KW speed 2.950rpm, 59A, 400V
Dimensions (l x w x h)	: 1200 x 780 x 645 mm
Condition of the machine	: Excellent, refurbished
Location	: The Netherlands
Terms of delivery	: FCA



Already refurbished Stephan Microcut. The Stephan Microcut is a multipurpose machine for a vast majority of products in the food industry. The unique Microcut principle allows fine cutting and emulsifying processes in one machine. Technical details: 2 stage. knives 2x 0.7mm. The upgraded seals are now capable of doing up to 5bar. Inlet: 5" pipe with 90° Bend. Including infeed inducer to handle even the most viscose products. Excluding controls. Including the instruction manual and the spare parts list.



Bereits überholte Stephan Microcut. Die Stephan Microcut ist eine Mehrzweckmaschine für die überwiegende Mehrheit der Produkte in der Lebensmittelindustrie. Das einzigartige Microcut-Prinzip ermöglicht Feinschneide- und Emulgierprozesse in einer Maschine. Technische Details: 2-stufig. Messer: 2 x 0,7mm. Die verbesserten Dichtungen können jetzt bis zu 5 bar aushalten. Einlass: 5-Zoll-Rohr mit 90°-Bogen. Inklusive Einlass-Induktor, um auch die dickflüssigsten Produkte zu verarbeiten. Ohne Steuerung. Inklusive Bedienungsanleitung und Ersatzteilliste.



Stephan Microcut déjà révisé. La Stephan Microcut est une machine polyvalente pour une grande majorité de produits de l'industrie alimentaire. Le principe Microcut unique permet des processus de coupe et d'émulsification fins dans une seule machine. Détails techniques : 2 étages. couteaux 2x 0,7 mm. Les joints améliorés sont maintenant capables de faire jusqu'à 5 bars. Entrée: tuyau de 5" avec coude à 90°. Y compris l'inducteur d'alimentation pour traiter même les produits les plus visqueux. À l'exclusion des commandes. Y compris le manuel d'instructions et la liste des pièces de rechange.



Reeds gereviseerde Stephan Microcut. De Stephan Microcut is een multifunctionele machine bruikbaar voor het overgrote deel van de producten in de voedingsindustrie. Het unieke Microcut-principe maakt fijne snij- en emulgeerprocessen in één machine mogelijk. Technische details: 2 traps. messen 2x 0.7mm. De verbeterde seals kunnen nu tot 5 bar aan. Inlaat: 5" pijp met een 90° bocht. Inclusief inlaat inductor om ook de meest viscose producten te kunnen behandelen. Exclusief schakelkast. Inclusief de handleiding en de onderdelenlijst.



Ya reformado Stephan Microcut. La máquina Stephan Microcut es una máquina polivalente para la gran mayoría de productos de la industria alimentaria. El exclusivo principio Microcut permite procesos de emulsión y corte fino en una sola máquina. Detalles técnicos: 2 etapas. cuchillos 2x 0.7mm. Los sellos mejorados ahora son capaces de hacer hasta 5 bar. Entrada: tubería de 5" con codo de 90°. Incluye inductor de alimentación para manejar incluso los productos más viscosos. Excluyendo los controles. Incluye el manual de instrucciones y la lista de repuestos.



Уже отремонтированный Stephan Microcut. Stephan Microcut — это многоцелевая

машина для подавляющего большинства продуктов пищевой промышленности. Уникальный принцип Microcut позволяет выполнять процессы тонкой резки и эмульгирования в одной машине. Технические детали: 2 этап. ножи 2х 0,7мм. Модернизированные уплотнения теперь способны выдерживать давление до 5 бар. Вход: 5-дюймовая труба с изгибом 90°. Включает индуктор подачи для обработки даже самых вязких продуктов. Без элементов управления. Включая руководство по эксплуатации и список запасных частей.

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!