

Used dairy equipment

Deep frozen Butter reworker / Tiefgekühlte Butter Reworker / Reworker de beurre surgelé / Diepgevroren Boter reworker / / Retrabajador de mantequilla congelada

Offer number	: 24-52-01		
Make	: Simon Freres	: Simon Freres	: Waukesha supplied by Ax- Flow.
Machine	: Pre-crushing tank	: Reworker	: Butter outfeed pump
Function	: Precutting of the blocks of frozen butter, by pushing it through a grid.	: 2 Augers to push the product through 2 Grids, to heat up the butter by electric energy.	: to pump the butter out of the reworker
Type	: BR 380	: RD 550	: 324-U2
Capacity	: up to 3.500 kg per hour		
Serial number	: 112	: 113	: 366430-04
Year of manufacturing	: 2005	: 2005	: 2005
Power	: 30 kW	: Auger drive 22 kW	: 15 kW
Condition of the machine	: Good		
Location	: France		
Terms of delivery	: FCA		



Deep frozen butter reworking machine for frozen 25 kg butter blocks. For reworking frozen butter blocks up to – 20°C. Excellent regulation of the butter temperature by control of the mechanical energy given to the product. Rationalizes the processing and packaging of the butter. Improving the quality by ensuring finest water dispersion resulting in an increased shell of life of the homogenized and packed butter.



Infeed of the blocks by a infeed conveyor. Butter blocks are first crushed and reduced to small pieces by the BPR 380 crushing tank (power: 30 kW motor).

Then, the RD 550 reworker (power: 22 kW) will homogenize and texture the butter.

Outfeed of the butter by a Waukesha butter pump (power: 15 kW motor). Including hot water set usable to heat up the double jacket of the machine (up to 32 °C) when working without a texturizer after the reworker in production. CIP: to clean the inside of the crushing tank and reworker after production (up to 90 °C water temperature). Including control panel, the frequency converters and HMI.

Nachbearbeitungsmaschine für tiefgefrorene Butter für tiefgekühlte 25 kg Butterblöcke. Zur Nachbearbeitung von tiefgekühlten Butterblöcken bis – 20°C. Hervorragende Regulierung der Buttertemperatur durch Steuerung der mechanischen Energie, die dem Produkt zugeführt wird. Rationalisiert die Verarbeitung und Verpackung der Butter. Verbesserung der Qualität durch Sicherstellung einer feinsten Wasserdispersion, was zu einer längeren Lebensdauer der homogenisierten und verpackten Butter führt.



Zuführung der Blöcke durch ein Einlaufband. Die Butterblöcke werden zunächst zerkleinert und durch den Brechbehälter BPR 380 (Leistung: 30 kW Motor) in kleine Stücke zerkleinert. Anschließend homogenisiert und texturiert der Reworker RD 550 (Leistung: 22 kW) die Butter.

Auslauf der Butter durch eine Waukesha Butterpumpe (Leistung: 15 kW Motor). Inklusive Heißwasserset zum Aufheizen des Doppelmantels der Maschine (bis zu 32 °C) bei Arbeiten ohne Texturierer nach dem Reworker in der Produktion. CIP: zur Reinigung des Inneren des Brechbehälters und zur Überarbeitung nach der Produktion (bis zu 90 °C Wassertemperatur). Inklusive Bedienpanel, den Frequenzumrichtern und HMI.

Machine à retravailler le beurre surgelé pour blocs de beurre surgelés de 25 kg. Pour retravailler des blocs de beurre congelés jusqu'à – 20°C. Excellente régulation de la température du beurre par contrôle de l'énergie mécanique donnée au produit. Rationalise la transformation et l'emballage du beurre. Améliorer la qualité en assurant une dispersion plus fine de l'eau, ce qui permet d'augmenter la durée de vie du beurre homogénéisé et emballé.



Alimentation des blocs par un convoyeur d'alimentation. Les blocs de beurre sont d'abord broyés et réduits en petits morceaux par la cuve de broyage BPR 380 (puissance : moteur 30 kW).

Ensuite, le reworker RD 550 (puissance : 22 kW) va homogénéiser et texturer le beurre. Sortie du beurre par une pompe à beurre Waukesha (puissance : moteur de 15 kW). Y compris le kit d'eau chaude utilisable pour chauffer la double enveloppe de la machine (jusqu'à 32 °C) lors du travail sans texturiseur après le retravailleur en production. CIP : pour nettoyer l'intérieur de la cuve de broyage et du reworker après la production (température de l'eau jusqu'à 90 °C). Y compris le panneau de commande, les convertisseurs de fréquence et l'IHM.

Diepbevoren boter bewerkingsmachine voor 25 kg boterblokken. Voor het verwerken van bevroren boterblokken tot -20°C. Uitstekende regeling van de botertemperatuur door de mechanische energie aan het product wordt doorgegeven. Rationaliseert de verwerking en verpakking van de boter. Verbetert de kwaliteit door te zorgen voor de fijnste waterdispersie, wat resulteert in een langere houdbaarheid van de gehomogeniseerde en verpakte boter.



Invoer van de blokken door een invoertransportband. Boterblokken worden eerst vernalen en tot kleine stukjes verkleind door de BPR 380-brekertank (vermogen: 30 kW-motor). Vervolgens zal de RD 550-verwerkingsmachine (vermogen: 22 kW) de boter homogeniseren en textureren.

Uitvoer van de boter door een Waukesha-boterpomp (vermogen: 15 kW-motor). Inclusief warmwaterset die kan worden gebruikt om de dubbele wand van de machine op te warmen (tot 32 °C) bij het werken zonder een texturizer in productie. CIP: voor het reinigen van de binnenkant van de brektank en de reworker na de productie (tot 90 °C watertemperatuur). Inclusief het schakelkast, de frequentieomvormers en de HMI.

Máquina de reelaboración de mantequilla ultracongelada para bloques de mantequilla congelada de 25 kg. Para repasar bloques de mantequilla congelada hasta -20 °C. Excelente regulación de la temperatura de la mantequilla mediante el control de la energía mecánica suministrada al producto. Racionaliza el procesamiento y el envasado de la mantequilla. Mejora de la calidad al garantizar una dispersión de agua más fina, lo que resulta en una mayor vida útil de la mantequilla homogeneizada y empaquetada.



Alimentación de los bloques mediante un transportador de alimentación. Los bloques de mantequilla se trituran primero y se reducen a trozos pequeños mediante el tanque de trituración BPR 380 (potencia: motor de 30 kW).

A continuación, el retrabajador RD 550 (potencia: 22 kW) homogeneizará y texturizará la mantequilla.

Salida de la mantequilla por una bomba de mantequilla Waukesha (potencia: motor de 15 kW). Incluye agua caliente utilizable para calentar la doble camisa de la máquina (hasta 32 °C) cuando se trabaja sin texturizador después del repaso en producción. CIP: para limpiar el interior del tanque de trituración y volver a trabajar después de la producción (hasta 90

°C de temperatura del agua). Incluyendo el panel de control, los convertidores de frecuencia y HMI.

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!