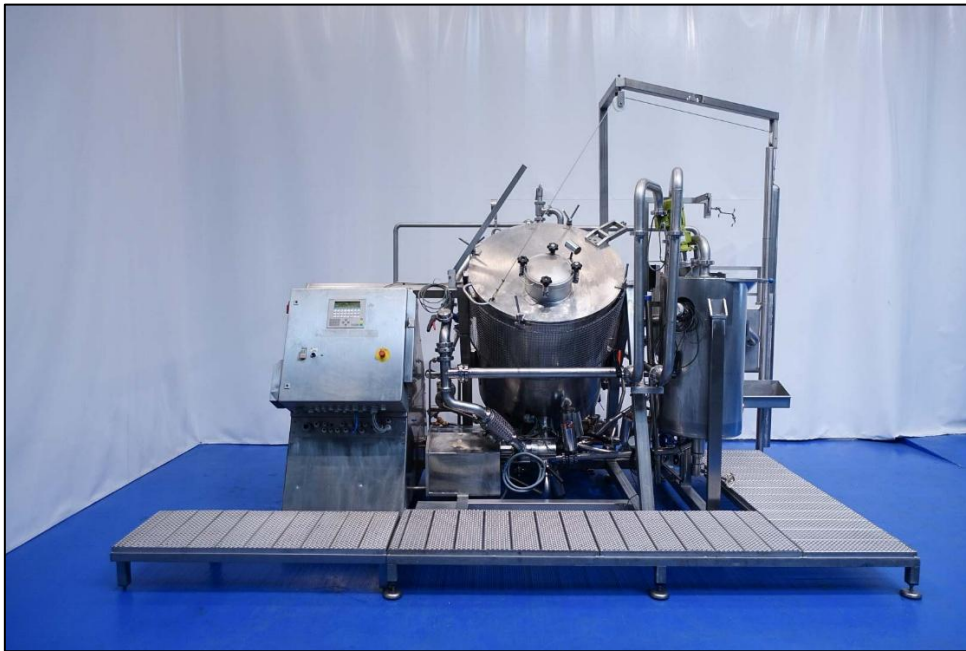


Used dairy equipment

Batch mixer / Batch-Mixer / Mixeur par lot/ Batchmixer / Mezclador por lotes

Offer number	: 25-21-01
Make	: Koruma
Type	: Disho
Capacity	: 800 liters
Serial number	: 990115 (tank)
Year of manufacturing	: 1999
Total dimensions (l x w x h)	: 375 x 207 x 302 cm.
Total weight	: +- 2.363 kg.
Condition of the machine	: Good
Location	: The Netherlands
Terms of delivery	: FCA



Batch sauce processor with Fryma Koruma Disho homogenising head. Diameter 140mm and ingredient injections on the head to emulsify and disperse ingredients for sauces like Mayonnaise. The Koruma head has a custom build vacuum tank (Make IDS) on top with scraper agitator (5,5kW), Capacity approx 500ltr per batch (total volume tank: 870ltr) with double jacketed (6bar) for indirect heating. Pressure in tank Vacuum to over pressure: 0,2 bar. Max working temperature: 130°C. Vacuum system with build in vacuum pump (Sihi model: Lema 26 AZ, 0,75kW), a product circulation system. Including a pre-mix tank for ingredients with agitator (150ltr) and feed make: Bornemann spin pump model: SLH80-40 year: 2006.



Batch-Saucenverarbeiter mit Fryma Koruma Disho-Homogenisierkopf (Durchmesser 140 mm) und Zutateninjektionen am Kopf zum Emulgieren und Dispergieren von Zutaten für Saucen wie Mayonnaise.

Der Koruma-Kopf ist mit einem maßgeschneiderten Vakuumbehälter (Hersteller IDS) mit Schaberrührwerk (5,5 kW) ausgestattet. Kapazität: ca. 500 Liter pro Charge (Gesamtvolumen des Behälters: 870 Liter), mit Doppelmantel (6 bar) für indirekte Beheizung.

Behälterdruck: von Vakuum bis Überdruck (0,2 bar). Maximale Betriebstemperatur: 130°C. Vakuumsystem mit integrierter Vakuumpumpe (Sihi Modell: Lema 26 AZ, 0,75 kW) und Produktzirkulationssystem.

Inklusive Vormischtank für Zutaten mit Rührwerk (150 Liter) und Zufuhrpumpe von Bornemann, Spindelpumpe Modell: SLH80-40, Baujahr: 2006.



Processeur de sauce en batch avec tête d'homogénéisation Fryma Koruma Disho

(diamètre 140 mm) et injections d'ingrédients sur la tête pour émulsionner et disperser les composants dans des sauces comme la mayonnaise.

La tête Koruma est équipée d'un réservoir sous vide personnalisé (marque IDS) avec agitateur à racloir (5,5 kW). Capacité : environ 500 litres par lot (volume total du réservoir : 870 litres), avec double enveloppe (6 bar) pour chauffage indirect.

Pression dans le réservoir : du vide à la surpression (0,2 bar). Température de fonctionnement maximale : 130°C.

Système de vide avec pompe à vide intégrée (Sihi modèle : Lema 26 AZ, 0,75 kW), et système de circulation du produit.

Comprend un réservoir de prémélange pour ingrédients avec agitateur (150 litres) et pompe d'alimentation Bornemann, pompe à vis modèle : SLH80-40, année : 2006.

Batch mixer met Fryma Koruma Disho-homogenisatiekop voor sauzen(diameter 140 mm) en ingrediënteninjecties op de kop voor het emulgeren en dispergeren van ingrediënten voor sauzen zoals mayonaise.

De Koruma-kop is uitgerust met een speciaal gebouwde vacuümtank (merk IDS) met schrapperroerder (5,5 kW). Capaciteit: ongeveer 500 liter per batch (totaal tankvolume: 870 liter), dubbelwandig (6 bar) voor indirecte verwarming.

Druk in de tank: van vacuüm tot overdruk (0,2 bar). Maximale bedrijfstemperatuur: 130°C. Vacuümsysteem met ingebouwde vacuümpomp (Sihi model: Lema 26 AZ, 0,75 kW), en productcirculatiesysteem.

Inclusief een voor-mengtank voor ingrediënten met roerder (150 liter) en toevoerpomp van het merk Bornemann, spinpomp model: SLH80-40, bouwjaar: 2006.

Procesador de salsas por lotes con cabeza homogeneizadora Fryma Koruma Disho

(diámetro 140 mm) e inyecciones de ingredientes en la cabeza para emulsionar y dispersar ingredientes en salsas como la mayonesa.

La cabeza Koruma está equipada con un tanque de vacío personalizado (marca IDS) con agitador rascador (5,5 kW). Capacidad aproximada: 500 litros por lote (volumen total del tanque: 870 litros), con doble camisa (6 bar) para calentamiento indirecto.

Presión en el tanque: desde vacío hasta sobrepresión (0,2 bar). Temperatura máxima de trabajo: 130°C.

Sistema de vacío con bomba de vacío incorporada (modelo Sihi: Lema 26 AZ, 0,75 kW), y sistema de circulación del producto.

Incluye tanque de premezcla para ingredientes con agitador (150 litros) y bomba de alimentación marca Bornemann, bomba de husillo modelo: SLH80-40, año: 2006.

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!