



Useddairyequipment


Recondiotined butter homogeniser / Überholter Butterhomogenisator / Homogénéisateur de beurre reconditionné / Gereviseerde boter homogenisator / Homogeneizador reacondicionado / Гомогенизатор масла

Offer number	: 22-24-01
Make	: Benhil
Type	: 8471 Microfix
Capacity	: 1.400 kg per hour
Serial number	: 471/587
Year of manufacturing	: Reconditioned in 2021
Dimensions (l x w x h)	: 210 x 95 x 140 cm.
Condition of the machine	: Excellent, reconditioned by Lekkerkerker in 2021
Location	: The Netherlands
Terms of delivery	: FCA





 Reconditioned butter homogeniser / reworker to handle the butter at temperatures as low as - 4 °C average. This butter homogeniser rationalizes the processing and packaging of cold store butter. Improving the quality of the butter by ensuring finest water dispersion resulting in an increased shelf life of the homogenized and packed butter. Likewise, the spreadability of the butter is improved. Machine includes motor 3 kW for infinitely variable drive for the feed worms with electromagnetic clutch and a 15 kW rotor drive (homogeniser). Stainless steel auger feed station, aluminium house for the augers, stainless steel augers and stainless steel outfeed pipe. Including 1 stainless steel rotor with 6 knives.


 Überholter Butterhomogenisator / Reworker zur Verarbeitung der Butter bei Temperaturen von bis zu -4 °C im Durchschnitt. Dieser Butterhomogenisator rationalisiert die Verarbeitung und Verpackung von Kühlhausbutter. Verbesserung der Butterqualität durch Gewährleistung feinsten Wasserdispersion, was zu einer erhöhten Lebensdauer der homogenisierten und verpackten Butter führt. Ebenso wird die Streichfähigkeit der Butter verbessert. Maschine inkl. Motor 3 kW zum stufenlosen Antrieb der Förderschnecken mit Elektromagnetkupplung und 15 kW Rotorantrieb (Homogenisator). Förderschneckenstation aus Edelstahl, Gehäuse aus Aluminium für die Förderschnecken, Förderschnecken und Auslaufrohr aus Edelstahl. Inklusiv 1 Edelstahlrotor mit 6 Messern.

 Homogénéisateur / retravailleur de beurre reconditionné pour manipuler le beurre à des températures aussi basses que - 4 °C en moyenne. Cet homogénéisateur de beurre rationalise le traitement et le conditionnement du beurre de chambre froide. Améliorer la qualité du beurre en assurant une dispersion de l'eau plus fine résultant en une durée de vie accrue de la beurre homogénéisé et emballé. De même, la tartinabilité du beurre est améliorée. La machine comprend un moteur de 3 kW pour l'entraînement à variation continue des vis d'alimentation avec embrayage électromagnétique et un entraînement du

rotor de 15 kW (homogénéisateur). Station d'alimentation à vis sans fin en acier inoxydable, logement en aluminium pour les vis sans fin, vis sans fin en acier inoxydable et tuyau de sortie en acier inoxydable. Comprenant 1 rotor en acier inoxydable avec 6 couteaux.

 Gereviseerde boterhomogenisator / bewerker om de boter te bewerken bij temperaturen tot - 4 °C. De boterhomogenisator realiseert de bewerking van de gekoelde boter. De boter kan op die manier vanuit de koelcel verpakbaar gemaakt worden en op een automatische verpakkingmachine afgevuld worden, wat de kwaliteit verbetert door het verfijnen van de waterdispersie, wat resulteert in een verlengde houdbaarheid, een betere smeerbaarheid en geen los vocht. De machine heeft een motor van 3 kW voor de traploze aandrijving van de invoerwormen met een elektromagnetische koppeling en een 15 kW rotoraandrijving (homogenisator). RVS wormen toevoerstation, aluminium huis van de wormen, RVS wormen en RVS uitvoerleiding. Inclusief 1 RVS rotor met 6 messen.

 Homogeneizador / reelaborador de mantequilla reacondicionado para manejar la mantequilla a temperaturas tan bajas como - 4 °C en promedio. Este homogeneizador de mantequilla racionaliza el procesamiento y envasado de la mantequilla almacenada en cámaras frigoríficas. Mejora la calidad de la mantequilla mediante una dispersión de agua más fina, lo que da como resultado una mayor vida útil de la mantequilla homogeneizada y envasada. Asimismo, se mejora la untabilidad de la mantequilla. La máquina incluye motor de 3 kW para accionamiento infinitamente variable de los sinfines de alimentación con embrague electromagnético y un accionamiento de rotor (homogeneizador) de 15 kW. Estación de alimentación de barrena de acero inoxidable, carcasa de aluminio para las barrenas, barrenas de acero inoxidable y tubería de salida de acero inoxidable. Incluye 1 rotor de acero inoxidable con 6 cuchillas.

 Гомогенизатор масла для обработки масла при температуре до -4°C. Этот гомогенизатор масла рационализирует переработку и упаковку масла. Улучшение качества масла путем обеспечения мельчайшей дисперсии воды, что приводит к увеличению срока годности гомогенизированного и фасованного масла. Точно так же улучшается растекаемость масла. Машина включает в себя двигатель мощностью 3 кВт для бесступенчатого привода подающих шнеков с электромагнитной муфтой и привод ротора мощностью 15 кВт (гомогенизатор). Станция подачи шнеков из нержавеющей стали, алюминиевый кожух для шнеков, шнеки из нержавеющей стали и выпускная труба из нержавеющей стали. Включая 1 ротор из нержавеющей стали с 6 ножами.

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!