

Useddairyequipment

Continuous Butter Making Machine (CBM) /

Kontinuierliche Buttermaschine (CBM) /

Machine de fabrication de beurre en continu / Continu boter machine /

Máquina de fabricación continua de mantequilla (CBM)

| | | |
|--------------------------|--|----------------------|
| Offer number | : 25-12-01 | : 25-12-02 |
| Make | : Simon Frères | : N.N. |
| Type | : Contimab MC 17 | : Open butter silo |
| Capacity | : Cream in: 2.400 / 3.500 liter Butter output: up to 1.750 kg | : +/- 2.000 kilo |
| Serial number | : 856 | : - |
| Year of manufacturing | : 1982 | : - |
| Power | : 22 kW | : 2.2 kW |
| Dimensions (l x w x h) | : 615 x 115 x 220 cm | : 320 x 170 x 144 cm |
| Weight | : 2.640 kg | : 886 kg |
| Condition of the machine | : Good | : Good |
| Location | : The Netherlands | : The Netherlands |
| Terms of delivery | : FCA | : FCA |



Stainless steel Continuous Butter Making Machine (CBM) for the continuous production of sweet or sour cream butter as well as for cultured butter (salted or unsalted). Output of 1.200- 1.750 kg butter per 16% water, 82% fat, 2% protein/salt. Input of 2.400/ 3.500 liter of cultured or / and sweet cream per hour (40% fat) There are 2 injection points for (salt) water and culture. Complete electric driven. Speed controlled large volume and long buttering cylinder with double cooling system. Cylindrical buttering drum whose principle is based on thermal friction (patented process) with adjustable, short blow bars. Complete kneading area existing out of extra-long buttermilk separating section with circulation cooling and double buttermilk clarifier (patented), injecting iced buttermilk to intensively cool the butter grain, pressing tunnel in which the buttermilk is literally squeezed out of the butter mass, which ensures the production of butter with a very low water content in order to enable the use of certain new production processes, kneading under vacuum (patented) and an end kneading zone. Churning motor: 22 kW. Screw conveyor (kneading) motor: 7.5 kW.

When the cream is converted to butter in the CBM, it will be transferred to the open butter silo. This butter silo functions as a buffer in between the CBM and the filling machine. Butter silo with 2 augers. Including Simon Frères R72VU3HS lobe outfeed pump.

Kontinuierliche Butterungsmaschine (CBM) aus Edelstahl für die kontinuierliche Produktion von Süß- oder Sauerrahmbutter sowie Sauerrahmbutter (gesalzen oder ungesalzen).

Leistung: 1.200 – 1.750 kg Butter mit 16 % Wasser, 82 % Fett und 2 % Eiweiß/Salz. Zufuhr: 2.400/3.500 Liter Sauerrahm oder/und Süßrahm pro Stunde (40 % Fett). Es gibt 2



Einspritzpunkte für (Salz-)Wasser und Sauerrahm. Komplett elektrisch angetrieben. Geschwindigkeitsgeregelter, großer und langer Butterungszylinder mit doppeltem Kühlsystem. Zylindrische Butterungstrommel, deren Prinzip auf thermischer Reibung (patentiertes Verfahren) mit einstellbaren, kurzen Schlagleisten basiert. Kompletter Knetbereich bestehend aus einem extralangen Buttermilchtrennabschnitt mit

Umlaufkühlung und doppeltem Buttermilchklärer (patentiert), Einspritzen von gefrorener Buttermilch zur intensiven Kühlung des Butterkorns, Presstunnel, in dem die Buttermilch buchstäblich aus der Buttermasse gepresst wird, wodurch Butter mit sehr geringem Wassergehalt hergestellt wird, um den Einsatz bestimmter neuer Produktionsverfahren zu ermöglichen, Kneten unter Vakuum (patentiert) und einer Endknetzone. Buttermotor: 22 kW. Schneckenfördermotor (Knetter): 7,5 kW.

Wenn der Rahm in der CBM zu Butter verarbeitet wird, wird er in den offenen Buttersilo überführt. Dieser Buttersilo dient als Puffer zwischen der CBM und der Abfüllmaschine. Buttersilo mit 2 Schnecken. Inklusive Simon Frères R72VU3HS Drehkolbenpumpe.

Machine de fabrication de beurre en continu (CBM) en acier inoxydable pour la production continue de beurre doux ou aigre, ainsi que de beurre fermenté (salé ou doux). Capacité de 1 200 à 1 750 kg de beurre pour 16 % d'eau, 82 % de matière grasse et 2 % de protéines/sel. Capacité d'entrée de 2 400 à 3 500 litres de crème fermentée et/ou douce (40 % de matière grasse) par heure. Deux points d'injection d'eau (salée) et de ferment sont disponibles. Entièrement électrique. Cylindre de beurrage long et de grand volume à vitesse variable avec double système de refroidissement. Tambour de beurrage cylindrique basé sur le principe du frottement thermique (procédé breveté) avec barres de soufflage courtes et réglables. Zone de pétrissage complète comprenant une section de séparation du babeurre extra-longue avec refroidissement par circulation et double clarificateur de babeurre (breveté), l'injection de babeurre glacé pour un refroidissement intensif du grain de beurre, un tunnel de pressage dans lequel le babeurre est littéralement extrait de la masse de beurre, ce qui garantit la production d'un beurre à très faible teneur en eau permettant l'utilisation de nouveaux procédés de production, un pétrissage sous vide (breveté) et une zone de pétrissage final. Moteur de barattage : 22 kW. Moteur de la vis sans fin (pétrissage) : 7,5 kW.

Une fois la crème transformée en beurre dans le CBM, elle est transférée vers le silo à beurre ouvert. Ce silo à beurre sert de tampon entre le CBM et la remplisseuse. Silo à beurre à deux vis. Pompe de sortie à lobes Simon Frères R72VU3HS incluse.

Roestvrijstalen Continue Botermachine (CBM) voor de continue productie van zoete of zure roomboter en voor gecultiveerde boter (gezouten of ongezouten). Output van 1.200-1.750 kg boter per 16% water, 82% vet, 2% eiwit/zout. Input van 2.400/3.500 liter gecultiveerde of/en zoete room per uur (40% vet) Er zijn 2 injectiepunten voor (zout) water en cultuur. Volledig elektrisch aangedreven. Snelheidsgeregelde volume en lange botercilinder met dubbel koelsysteem. Cilindrische botertrommel waarvan het principe is gebaseerd op thermische wrijving (gepatenteerd proces) met instelbare, korte slag staven. Compleet kneedgedeelte bestaande uit een extra lange karnemelk separatie sectie met circulatiekoeling en dubbele karnemelk-clarifier (gepatenteerd), injectie gekoelde karnemelk om de boterkorrel intensief te koelen, perstunnel waarin de karnemelk letterlijk uit de botermassa wordt geperst, wat zorgt voor de productie van boter met een zeer laag watergehalte om het gebruik van bepaalde nieuwe productieprocessen mogelijk te maken, kneden onder vacuüm (gepatenteerd) en een laatste kneedzone. Karnemotor: 22 kW. Vijzel (kneed) motor: 7,5 kW.

Wanneer de room in de CBM wordt omgezet in boter, wordt deze overgebracht naar de open botersilo. Deze botersilo fungeert als buffer tussen de CBM en de vulmachine. Botersilo met 2 vijzels. Inclusief Simon Frères R72VU3HS lobben uitvoerpomp.

Máquina de fabricación continua de mantequilla (CBM) de acero inoxidable para la producción continua de mantequilla dulce o agria, así como de mantequilla cultivada (con o sin sal). Rendimiento: 1200-1750 kg de mantequilla por 16 % de agua, 82 % de grasa y 2 % de proteína/sal. Consumo: 2400-3500 litros de mantequilla cultivada o dulce (40 % de grasa) por hora. Dispone de dos puntos de inyección para agua (con sal) y cultivo. Accionamiento eléctrico completo. Cilindro de mantecado largo y de gran volumen con control de velocidad y doble sistema de refrigeración. Tambor de mantecado cilíndrico basado en la fricción térmica (proceso patentado) con barras de soplado cortas y ajustables. Zona de amasado completa compuesta por una sección de separación de suero de leche extralarga con refrigeración por circulación y doble clarificador de suero de leche (patentado), que inyecta suero de leche helado para enfriar intensamente el grano de mantequilla, un túnel de prensado donde el suero de leche se extrae literalmente de la masa de mantequilla, lo que garantiza la producción de mantequilla con un contenido de agua muy bajo para permitir el uso de nuevos procesos de producción, amasado al vacío (patentado) y una zona de amasado final. Motor de batido: 22 kW. Motor del transportador de tornillo (amasador): 7,5 kW.

Cuando la nata se convierte en mantequilla en el CBM, se transfiere al silo de mantequilla abierto. Este silo funciona como un intermedio entre el CBM y la máquina llenadora. Silo de mantequilla con dos sinfines. Incluye bomba de salida lobular Simon Frères R72VU3HS.

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!