

Used dairy equipment

Butter mixing and kneading machine / Buttermisch- und Knetmaschine / Machine à mélanger et pétrir le beurre / Boter mix- en kneedmachine / Máquina mezcladora y amasadora de mantequilla / Машина для смешивания и вымешивания масла

Offer number	: 25-32-02
Make	: Simon Freres
Type	: Contimalax KART 1140
Capacity	: 10.000 kg per hour
Serial number	: 1137
Year of manufacturing	: 1987
Power	: Main motor: 55 kW
Dimensions (l x w x h)	: 480 x 180 x 270 cm
Weight	: ± 3.000 kg
Condition of the machine	: Good
Location	: The Netherlands
Terms of delivery	: FCA



Butter mixing and kneading machine with 2 sections. Section 1: for vacuum, section 2: for injection of culture or water. Feeding of the machine by a butter reworker. This machine has the possibility of precisely adjusting the moisture content by injection culture or brine water, or blending 2 different butters from 2 different reworkers. Vacuum working to reduce the air content. Useable for working / softening and blending any product with a consistency similar to that of butter. Complete with all piping, framework and round, open return vat.



Buttermisch- und Knetmaschine mit 2 Abschnitten. Abschnitt 1: für Vakuum, Abschnitt 2: für die Injektion von Kulturen oder Wasser. Zuführung der Maschine durch einen Butter Reworker. Diese Maschine hat die Möglichkeit, den Feuchtigkeitsgehalt durch Injektionskultur oder Salzwasser präzise einzustellen oder 2 verschiedene Butter von 2 verschiedenen Butter Reworker zu mischen. Vakuum arbeiten, um den Luftgehalt zu reduzieren. Geeignet zum Bearbeiten / Erweichen und Mischen von Produkten mit einer ähnlichen Konsistenz wie Butter. Komplett mit allen Rohrleitungen, Rahmen und runden, offenen Rücklaufbehältern.



Machine à mélanger et pétrir le beurre avec 2 sections. Section 1: pour le vide, section 2: pour l'injection de culture ou d'eau. Alimentation de la machine par un réparateur de beurre. Cette machine a la possibilité d'ajuster avec précision la teneur en humidité par culture d'injection ou eau salée, ou de mélanger 2 beurres différents de 2 retravailleurs différents. Travail sous vide pour réduire la teneur en air. Utilisable pour travailler / adoucir et mélanger tout produit avec une consistance similaire à celle du beurre. Complet avec tous les tuyaux, le cadre et la cuve de retour ouverte et ronde.



Boter mix- en kneedmachine met 2 secties. Sectie 1: voor vacuüm, sectie 2: voor injectie van cultuur of water. Productinvoer door een boter bewerker. De machine heeft de mogelijkheid om het vochtgehalte nauwkeurig aan te passen door injectie van cultuur of pekelwater, daarnaast kan die 2 verschillende boters mengen van 2 verschillende boter bewerkers. Werkt onder vacuüm om het luchtgehalte te verminderen. Bruikbaar om elk product te kneden en mengen met een vergelijkbare consistentie als boter. Compleet met alle leidingen, frames en een ronde, open retourbak.



Máquina mezcladora y amasadora de mantequilla con 2 secciones. Sección 1: para vacío, sección 2: para inyección de cultivo o agua. Alimentación de la máquina por un re trabajador de mantequilla. Esta máquina tiene la posibilidad de ajustar con precisión el contenido de

humedad mediante cultivo de inyección o agua de salmuera, o mezclar 2 mantequillas diferentes de 2 reelaboradores diferentes. Aspirar para reducir el contenido de aire. Utilizable para trabajar / suavizar y mezclar cualquier producto con una consistencia similar a la de la mantequilla. Completo con todas las tuberías, armazón y tanque de retorno redondo y abierto.

Машина для смешивания и вымешивания масла с 2 секциями. Секция 1: для вакуума, секция 2: для инъекции культуры или воды. Подача от реворкека. Эта машина имеет возможность точной регулировки содержания влаги с помощью инъекции культуры или рассола или смешивания двух разных масел от двух разных реворкеров. Вакуум для чтобы уменьшить содержание воздуха. Используется для обработки / размягчения и смешивания любого продукта с консистенцией, аналогичной консистенции сливочного масла. В комплекте со всеми трубопроводами, рамками и круглыми открытыми возвратными чанами.

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!