

Used dairy equipment

Complete skid mounted pilot margarine plant / Komplette auf Rahmen montierte Pilot-Margarineanlage / Installation de margarine pilote complète montée sur châssis / Compleet op een skid gemonteerde margarine proeflijn / Planta piloto completa de margarina montada sobre marco / Пилотный завод по производству маргарина на салазках

Offer number	: 21-48-01
Make	: Gerstenberg
Type	: Pilot Perfector 3x57
Capacity	: up 130 liter per hour
Serial number	: 2.445.002
Year of manufacturing	: 2003
Dimensions (l x w x h)	: Total dimensions premix set: 3x2x2 mtr. Total dimensions crystalliser unit: ± 3x1.5x2 mtr. Total dimensions cooling unit: 3x1.5x3 mtr.
Condition of the machine	: Excellent, still in the factory
Location	: The Netherlands
Terms of delivery	: FCA
Price in the condition "as is"	: EUR 120.000,-



Complete skid mounted pilot margarine plant. Existing out of: preparing premix, heating or cooling the premix, (high pressure) pump, 3 crystallizers, pinmixer, inverter and holding tube. By the use of high pressure hoses different sequences can be selected. Project number: P2445. Unit existing out of: 2x Premix tanks with propellor agitators, capacity: 2x 50 liter. 2x Emulsion tanks with a fence scraper agitator and temperature sensors. The emulsion tanks are double jacketed with a heating system on the jacket by hot water circulation. Including feed pump. SSHE for heating/cooling (Gerstenberg Consistator 1025, serialno. 2445.004, 2003, product: 3,5 liter, 15 bar, 10-150°C, steam/water: 1,5 liter, 7 bar, 10-150°C) with steam control valve for indirect heating, hot or cold water circulation pump. High pressure pump (Gerstenberg P-3-08/35, serialno. 2445.001, 2003, 80 bar, 80 °C, 130 liter per hour @ 80 bar, 1541 production hours). 3x Crystallizers / scrape coolers (Gerstenberg Perfector 3x57, product pressure: up to 100 bar, -25 / 40 °C, volume margarine emulsion, 3x 0,5 liter per tube and medium 17,5 bar, -25 / 40 °C, R717 Ammonia, 3x 10 liter, 1131/1353/993 production hours). Pin mixer (± 0,5 liter, 1029 production hours). Inverter, 14 production hours). Resting tube 0,7 / 8,5 l Cooling unit (Cofely, NH3 direct expansion system, 2013, 50 kg filling, compressor 400 V - 11 kW - 1470 rpm and Günther AGBH 75 liter liquid receiver and condensor). Including all controls (Siemens S7-300 PLC), Scada PC and manuals.



Komplette auf Rahmen montierte Pilot-Margarineanlage. Bestehend aus: Vormischung vorbereiten, Vormischung erhitzen oder kühlen, (Hochdruck-)Pumpe, 3 Kristallisatoren, Stiftmischer, Inverter und Halterohr. Durch die Verwendung von Hochdruckschläuchen können verschiedene Sequenzen gewählt werden. Projektnummer: P2445. Einheit bestehend aus: 2 x Vormischer Tanks mit Propellerrührwerk, Inhalt: 2 x 50 Liter. 2 x Emulsionstanks mit einem „Gatter“ Schabe-Rührwerk und Temperatursensoren. Die Emulsionstanks sind mit einem Heizsystem am Mantel durch Heißwasserzirkulation doppelt aufgebockt. Inklusive Förderpumpe. SSHE zum Heizen/Kühlen (Gerstenberg Consistator 1025, Seriennr. 2445.004, 2003, Produkt: 3,5 Liter, 15 bar, 10-150°C, Dampf/Wasser: 1,5 Liter, 7 bar, 10-150°C) mit Dampfregelventil für indirekte Heizung, Heiß- oder Kaltwasserumwälzpumpe. Hochdruckpumpe (Gerstenberg P-3-08/35, Seriennr 2445.001,



2003, 80 bar, 80 °C, 130 Liter pro Stunde @ 80 bar, 1541 Produktionsstunden). 3x Kristallisatoren / Kratzkühler (Gerstenberg Perfector 3x57, Produktdruck: bis 100 bar, -25 / 40 °C, Volumen Margarine-Emulsion, 3x 0,5 Liter pro Tube und Medium 17,5 bar, -25 / 40 °C, R717 Ammoniak, 3x 10 Liter, 1131/1353/993 Betriebsstunden). Stifmischer (± 0,5 Liter, 1029 Produktionsstunden). Wechselrichter, 14 Produktionsstunden). Ruherohr 0,7 / 8,5 l Kühlaggregat (Cofely, NH3-Direktverdampfungssystem, 2013, 50 kg Füllung, Kompressor 400 V - 11 kW - 1470 U/min und Günther AGBH 75 Liter Flüssigkeitssammler und Kondensator). Inklusive aller Steuerungen (Siemens S7-300 SPS), Scada PC und Handbüchern.

Installation de margarine pilote complète montée sur châssis. Existant en : préparation du prémélange, chauffage ou refroidissement du prémélange, pompe (haute pression), 3 cristalliseurs, pinmixer, onduleur et tube de maintien. Grâce à l'utilisation de flexibles haute pression, différentes séquences peuvent être sélectionnées. Numéro de projet : P2445. Unité existante de : 2 x réservoir de prémélange avec agitateurs à hélice, capacité : 2x 50 litres. 2x réservoirs d'émulsion avec un agitateur racleur de clôture et des capteurs de température. Les cuves d'émulsion sont à double vérin avec un système de chauffage sur la chemise par circulation d'eau chaude. Y compris pompe d'alimentation. SSHE pour chauffage/refroidissement (Gerstenberg Consistator 1025, numéro de série 2445.004, 2003, produit : 3,5 litre, 15 bar, 10-150°C, vapeur/eau : 1,5 litre, 7 bar, 10-150°C) avec vanne de régulation de vapeur pour chauffage indirect, pompe de circulation d'eau chaude ou froide. Pompe haute pression (Gerstenberg P-3-08/35, numéro de série 2445.001, 2003, 80 bar, 80 °C, 130 litres par heure @ 80 bar, 1541 heures de production). 3x cristalliseurs / refroidisseurs à racler (Gerstenberg Perfector 3x57, pression du produit : jusqu'à 100 bar, -25 / 40 °C, volume d'émulsion de margarine, 3x 0,5 litre par tube et milieu 17,5 bar, -25 / 40 °C, Ammoniac R717, 3x 10 litres, 1131/1353/993 heures de production). Mélangeur à broches (± 0,5 litre, 1029 heures de production). Onduleur, 14 heures de production). Tube de repos 0,7 / 8,5 l Groupe frigorifique (Cofely, système à détente directe NH3, 2013, remplissage 50 kg, compresseur 400 V - 11 kW - 1470 rpm et réservoir de liquide Günther AGBH 75 litres et condenseur). Y compris toutes les commandes (Siemens S7-300 PLC), Scada PC et manuels.

Compleet op een skid gemonteerde margarine proeflijn. Bestaande uit: voorbereiding van premix, verwarmen of koelen van de premix, (hogedruk)pomp, 3 kristalisorrn, pinmixer, inverter en duurverhitter. Door het gebruik van hogedrukslangen kunnen verschillende volgorden worden gekozen. Projectnummer: P2445. Unit bestaat uit: 2x Premix tanks met roerwerk, inhoud: 2x 50 liter. 2x Emulsietanks met een hekvormig roerwerk en temperatuursensoren. De emulsietanks zijn dubbelwandig waarop kan worden verwarmd door middel van warmwatercirculatie. Inclusief voedingspomp. SSHE voor verwarmen/koelen (Gerstenberg Consistator 1025, serienr 2445.004, 2003, product: 3.5 liter, 15 bar, 10-150 °C, stoom/water: 1,5 liter, 7 bar, 10-150 °C) met stoomregelklep voor indirecte verwarming, warm- of koudwatercirculatiepomp. Hogedrukpomp (Gerstenberg P-3-08/35, serienr 2445.001, 2003, 80 bar, 80 °C, 130 liter per uur @ 80 bar, 1541 productie-uren). 3x kristallisator / schraapkoelers (Gerstenberg Perfector 3x57, productdruk: tot 100 bar, -25 / 40 °C, volume margarine emulsie, 3x 0,5 liter per tube en medium 17,5 bar, -25 / 40 °C, R717 Ammoniak, 3x 10 liter, 1131/1353/993 productie-uren). Pinmixer (± 0,5 liter, 1029 productie-uren). Inverter, 14 productie-uren). Duurverhitter 0.7 / 8.5 liter. Koelunit (Cofely, NH3 direct expansiesysteem, 2013, 50 kg vulling, compressor 400 V - 11 kW - 1470 rpm en Günther AGBH 75 liter vloeistofvat en condensor). Inclusief al de besturing (Siemens S7-300 PLC), Scada PC en handleidingen.

Planta piloto completa de margarina montada sobre marco. Existente a partir de: preparación de premezcla, calentamiento o enfriamiento de la premezcla, bomba (alta presión), 3 cristalizadores, pinmixer, inversor y tubo de retención. Mediante el uso de mangueras de alta presión se pueden seleccionar diferentes secuencias. Número de proyecto: P2445. Unidad existente de: 2x tanques de premezcla con agitadores de hélice, capacidad: 2x 50 litros. 2x tanques de emulsión con agitador raspador de valla y sensores de temperatura. Los tanques de emulsión son de doble gato con sistema de calentamiento en la chaqueta por circulación de agua caliente. Incluye bomba de alimentación. SSHE para calefacción / refrigeración (Gerstenberg Consistator 1025, número de serie 2445.004, 2003, producto: 3,5 litros, 15 bar, 10-150 °C, vapor / agua: 1,5 litros, 7 bar, 10-150 °C) con válvula de control de vapor para calefacción indirecta, bomba de circulación de agua fría o caliente. Bomba de alta presión (Gerstenberg P-3-08 / 35, número de serie 2445.001, 2003, 80 bar, 80 °C, 130 litros por hora @ 80 bar, 1541 horas de producción). 3x Cristalizadores / enfriadores de raspado (Gerstenberg Perfector 3x57, presión del producto: hasta 100 bar, -25 / 40 °C, volumen de emulsión de margarina, 3x 0,5 litros por tubo y medio 17,5 bar, -25 / 40 °C, R717 amoníaco, 3 x 10 litros, 1131/1353/993 horas de producción). Mezclador de pines (± 0,5 litros, 1029 horas de producción). Inversor, 14 horas de producción). Tubo de apoyo 0,7 / 8,5 l, unidad de refrigeración (Cofely, sistema de expansión directa NH3, 2013,

50 kg de llenado, compresor 400 V - 11 kW - 1470 rpm y depósito de líquido y condensador Günther AGBH de 75 litros). Incluidos todos los controles (Siemens S7-300 PLC), Scada PC y manuales.

Пилотный маргариновый завод на салазках. Существуют: подготовка премикса, нагрев или охлаждение премикса, насос (высокого давления), 3 кристаллизатора, пинмиксер, инвертор и удерживающая трубка. Используя шланги высокого давления, можно выбрать различные последовательности. Номер проекта: P2445. Устройство состоит из: 2 резервуаров для премикса с пропеллерными мешалками, вместимость: 2 x 50 л. 2 резервуара для эмульсии со скребковой мешалкой и датчиками температуры. Емкости для эмульсии имеют двойные домкраты с системой обогрева на рубашке за счет циркуляции горячей воды. Включая питательный насос. SSHE для нагрева / охлаждения (Gerstenberg Consistator 1025, серийный номер 2445.004, 2003, продукт: 3,5 литра, 15 бар, 10-150 ° C, пар / вода: 1,5 литра, 7 бар, 10-150 ° C) с парорегулирующим клапаном для косвенного нагрева, циркуляционного насоса горячей или холодной воды. Насос высокого давления (Gerstenberg P-3-08 / 35, серийный номер 2445.001, 2003 г., 80 бар, 80 ° C, 130 литров в час при 80 бар, 1541 час производства). 3x кристаллизатора / скребковых охладителей (Gerstenberg Perfector 3x57, давление продукта: до 100 бар, -25 / 40 ° C, объемная эмульсия маргарина, 3x 0,5 литра на тюбик и среда 17,5 бар, -25 / 40 ° C, R717 Аммиак, 3x 10 литров, 1131/1353/993 часов производства). Штифтовый миксер (± 0,5 литра, 1029 часов работы). Инвертор, 14 часов работы). Опорная трубка 0,7 / 8,5 л. Охлаждающий агрегат (Sofely, система прямого расширения NH3, 2013, заправка 50 кг, компрессор 400 В - 11 кВт - 1470 об / мин, ресивер и конденсатор жидкости Günther AGBH 75 литров). Включая все элементы управления (Siemens S7-300 PLC), Scada PC и руководства.

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!