

# Useddairyequipment

## **Visco rotor, colloid mill / Visko-Rotor, Kolloidmühle / Rotor visco, moulin colloïdal / Visco rotor, colloïdmolen / Visco rotor, molino coloidal / Виско ротор, коллоидная мельница**

Offer number	: 22-08-03
Make	: Schröder
Type	: VR3
Capacity	: 3.000 kg per hour
Serial number	: 11/3915-1-175701
Year of manufacturing	: 2001
Power	: 15 kW - 380/660 V - 50 Hz- variomatic to 262 / 1.460rpm
Dimensions ( l x w x h )	: 210 x 80 x 150 cm
Weight	: ± 500 kg
Condition of the machine	: Excellent, Mechanical reconditioned in 2020
Location	: The Netherlands
Terms of delivery	: FCA



Reconditioned visco rotor. This visco rotor is a colloid mill used for production of margarine, mayonnaise, dressings, sauces and as a extra step in the low fat margarine production. The pre-emulsion is processed under high shear due to the specially designed spiral gearing.



This ensures that the oil drops are continuously reduced in size and distributed homogeneously. Speed from 262 up to 1.460 rpm mechanical adjustable. Working pressure up to 50 bar. Connections: 1,5" DIN, the spline between the rotor and stator is mechanically adjustable by handwheel between 0 and 8.5mm. Two sensors are installed to give a warning light if the minimum or maximum spline distance is achieved . Testrun video available on our website.

Überholter Visko-Rotor. Dieser Visko-Rotor ist eine Kolloidmühle, die zur Herstellung von Margarine, Mayonnaise, Dressings, Saucen und als zusätzlicher Schritt bei der Herstellung von fettarmer Margarine verwendet wird. Die Voremulsion wird aufgrund des speziell entwickelten Spiralgetriebes unter hoher Scherung verarbeitet. Dies stellt sicher, dass die Öltröpfchen kontinuierlich verkleinert und homogen verteilt werden. Geschwindigkeit von 262 bis 1.460 U / min mechanisch einstellbar. Arbeitsdruck bis 50 bar. Anschlüsse: 1,5" DIN, die Keilverzahnung zwischen Rotor und Stator ist mechanisch per Handrad zwischen 0 und 8,5 mm einstellbar. Zwei Sensoren geben eine Warnleuchte aus, wenn der minimale oder maximale Spline-Abstand erreicht ist. Probelaufvideo auf unserer Website verfügbar.



Rotor visco reconditionné. Ce rotor visco est un moulin colloïdal utilisé pour la production de margarine, de mayonnaise, de vinaigrettes, de sauces et comme étape supplémentaire dans la production de margarine à faible teneur en matières grasses. La pré-émulsion est traitée sous cisaillement élevé grâce à l'engrenage en spirale spécialement conçu. Cela garantit que les gouttes d'huile sont réduites en continu et réparties de manière homogène.



Vitesse de 262 à 1460 tr / min réglable mécaniquement. Pression de travail jusqu'à 50 bar. Connexions: 1,5 " DIN, la cannelure entre le rotor et le stator est réglable mécaniquement par volant entre 0 et 8,5 mm. Deux capteurs sont installés pour donner un voyant d'avertissement si la distance de cannelure minimale ou maximale est atteinte. Vidéo de l'essai de fonctionnement est disponible sur notre site Web.



Gereviseerde visco rotor. Deze visco rotor is een colloïdmolen die wordt gebruikt voor de

productie van mayonaise, dressings, sauzen en als extra stap in de halvarine productie. Een emulsie wordt verwerkt door een hoge shear werking d.m.v. de speciaal ontworpen conische rotor. Dit zorgt ervoor dat de oliedruppels continu worden verkleind en homogeen verdeeld. Snelheid: van 262 tot 1460 rpm, handmatig verstelbaar. Werkdruk tot 50 bar. Aansluitingen: 1,5 " DIN. De afstand tussen de rotor en de stator is mechanisch te verstellen met een draad tussen de 0 en 8.5mm. 2 sensoren (nieuw) zijn geïnstalleerd die een waarschuwinglampje activeren als de minimum en maximum afstand is bereikt. Video van de draaiende machine is te vinden op onze website.



Visco rotor reacondicionado. Este visco rotor es un molino coloidal utilizado para la producción de margarina, mayonesa, aderezos, salsas y como un paso adicional en la producción de margarina de bajo costo. La pre-emulsión se procesa bajo alto cizallamiento debido al engranaje espiral especialmente diseñado. Esto asegura que las gotas de aceite se reducen continuamente en tamaño y se distribuyen de manera homogénea. Velocidad desde 262 hasta 1.460 rpm mecánica ajustable. Presión de trabajo hasta 50 bar. Conexiones: 1,5" DIN, la ranura entre el rotor y el estator se ajusta mecánicamente mediante un volante entre 0 y 8,5 mm. Se instalan dos sensores para dar una luz de advertencia si se alcanza la distancia mínima o máxima de la ranura. Video de prueba de funcionamiento disponible en nuestro sitio web.



Восстановленный visco ротор. Коллоидная мельница для производства маргарина, майонеза, заправок, соусов и в качестве дополнительного этапа производства маргарина с низкой жирностью. Предварительно эмульсия обрабатывается под высоким усилием сдвига благодаря специально разработанной спиральной передаче. Это гарантирует, что капли масла постоянно уменьшаются в размере и распределяются равномерно. Скорость от 262 до 1,460 об / мин с механической регулировкой. Рабочее давление до 50 бар. Соединения: 1,5 "DIN, шлиц между ротором и статором механически регулируется маховичком от 0 до 8,5 мм. 2 датчика установлены, чтобы дать предупредительный световой сигнал, если достигается минимальное или максимальное расстояние сплайна. Видео теста доступно на нашем сайте.

**For more information check our website: [www.useddairyequipment.com](http://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!