

20-10-02: Kristallisator voor margarine

Merk: Gerstenberg & Agger, Type: Perfector 4-105



Informatie

Kristallisator. Warmtewisselaar met geschraapt oppervlak voor margarine, bakvet of bladerdeeg. Productdruk: 50 bar. 4 Productcilinders. Buis: Ø 105 mm en lengte 1.100 mm. Koeloppervlak per buis: 0,36 m². Rotor: ± Ø 90 mm (zeshoekig) met roestvrijstalen messen. Koelmedium: Ammoniak, NH₃, druk: 15 bar, -15/40°C. 1 ammoniaksysteem inclusief ammoniakregelklep (Danfoss). 2x ± 7 liter tussenliggende RVS pinmixers op de koelcilinder, diameter 150 mm, lengte 360 mm. 13 pinnen op de as en 11 pinnen op de cilinderbehuizing. Inclusief reserveonderdelen handleiding. Exclusief schakelkast.

Omschrijving

Offertenummer	20-10-02
Omschrijving machine	Kristallisator voor margarine
Merk	Gerstenberg & Agger
Type	Perfector 4-105
Capaciteit	1.000 – 2.400 kg per hour
Bouwjaar	1967
Serienummer	-
Vermogen	1 Motor: ± 37 kW
Gewicht	± 3.000 kg
Conditie	Goed
Afmetingen (LxBxH)	290 x 140 x 220 cm
Terms of delivery	FCA
Locatie	Nederland