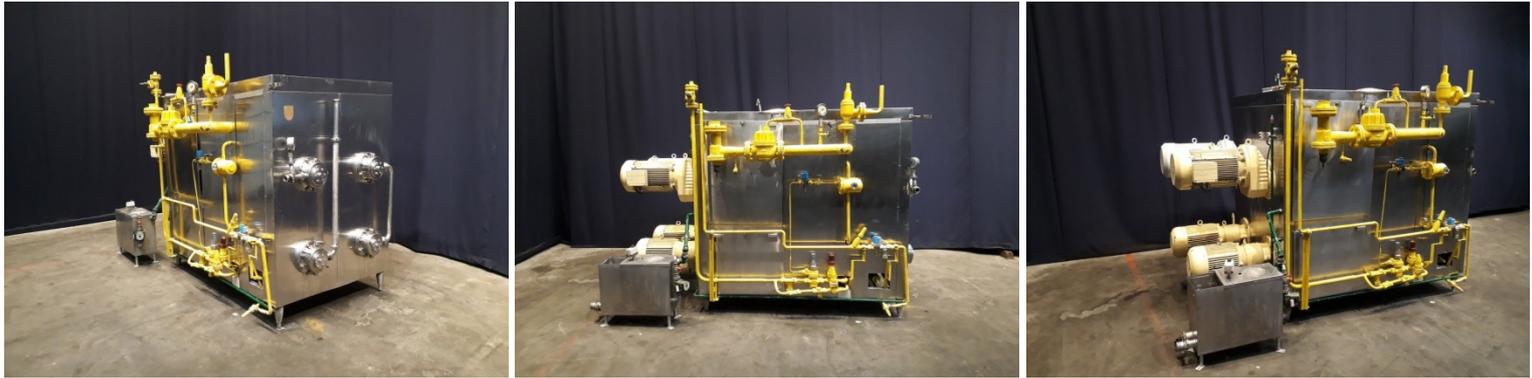


20-10-01: Cristalliseur pour margarine

Fabricant: Schröder, Type: MK04/178-1200



Information

Cristalliseur. Échangeur de chaleur à surface raclée pour la margarine pour le raccourcissement ou la pâte feuilletée. Pression du produit: 50 bar. 4 Cylindres de produit. Tube: Ø 178 mm et longueur 1.200 mm. Surface de refroidissement par tube 0,67 m². Rotor: Ø 160 mm avec couteaux en acier. Milieu de refroidissement: Ammoniac, NH₃, pression maximale: 17 bar, -20/45°C. 1 système d'ammoniac comprenant une soupape de contrôle d'ammoniac (Danfoss). Énergie de refroidissement requise: ± 215 000 kcal/h à - 10°C de température d'évaporation. Y compris réservoir d'eau chaude chauffé électriquement pour l'eau du joint, documentation et manuels de pièces de rechange. Hors commandes, pompe à eau chaude.

Description

Numéro d'offre	20-10-01
Description de l'appareil	Cristalliseur pour margarine
Fabricant	Schröder
Type	MK04/178-1200
Capacité	3.600 - 4.800 kg par heure
Année de fabrication	1976
Numéro de série	20-439
Énergie	4 Motors: 11 kW + 11 kW + 22 kW + 22 kW
Poids	± 4250 kg
État	Bien
Dimensions	320 x 185 x 225 cm
Conditions de livraison	FCA
Localisation	Les Pays Bas