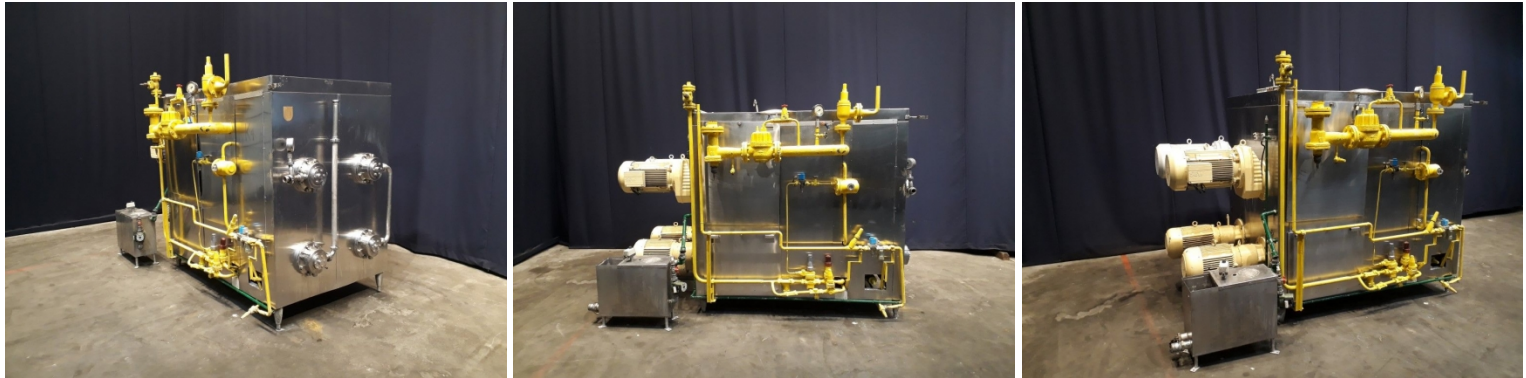


20-10-01: Kristallisator voor margarine

Merk: Schröder, Type: MK04/178-1200



Informatie

Kristallisator. Warmtewisselaar met geschraapt oppervlak voor margarine, bakvet of bladerdeeg. Productdruk: 50 bar. 4 Productcilinders. Buis: Ø 178 mm en lengte 1.200 mm. Koeloppervlak per buis 0,67 m². Rotor: Ø 160 mm met stalen messen. Koelmedium: Ammoniak, NH₃, druk: 17 bar, -20/45°C. 1 ammoniaksysteem inclusief ammoniakregelklep (Danfoss). Benodigde koel energie: ± 215.000 kcal/bij -10°C Verdampingstemperatuur. Inclusief: heet watertank elektrisch verwarmd voor water afdichting, documentatie en handleidingen voor reserveonderdelen. Exclusief schakelkast en warmwaterpomp.

Omschrijving

Offertenummer	20-10-01
Omschrijving machine	Kristallisator voor margarine
Merk	Schröder
Type	MK04/178-1200
Capaciteit	3.600 - 4.800 kg per uur
Bouwjaar	1976
Serienummer	20-439
Vermogen	4 Motors: 11 kW + 11 kW + 22 kW + 22 kW
Gewicht	± 4250 kg
Conditie	Goed
Afmetingen (LxBxH)	320 x 185 x 225 cm
Terms of delivery	FCA
Locatie	Nederland