

# 19-46-01: Machine à margarine

Fabricant: Gerstenberg & Agger, Type: Perfector 1x105



## Information

Ensemble complet d'une unité d'un cristalliseur monté sur patins, comprenant compresseur Freon R22, tuyauterie, vannes et panneau de commande. Construits ensemble en 2001 par Gerstenberg & Agger, numéro de projet 1819.001. Échangeur de chaleur à surface raclée pour margarine / beurre. Dernier produit: beurre. Température du produit: 25 / 40°C. Un cylindre de produit avec un volume de 3 litres. Tube: Ø 105 mm, longueur 1.100 mm. Surface de refroidissement tube 0,36 m<sup>2</sup>. Fluide de refroidissement: Fréon, R22, pression: 21 bar, -25 / 40°C. Capacité: 55 litres. Couteaux Bulldog. Système Freon monté sur skid (acier) avec compresseur Sabroe SMC106SHP (référence: 101862, R22, année 1995, pression de service de 18 bars), vannes de régulation Danfoss et panneau de commande en acier avec unité d'enregistrement. Manuel d'instructions avec déclaration CE, manuel de pièces de rechange et schéma électrique disponibles.

## Description

<b>Numéro d'offre</b>	19-46-01
<b>Description de l'appareil</b>	Machine à margarine
<b>Fabricant</b>	Gerstenberg & Agger
<b>Type</b>	Perfector 1x105
<b>Capacité</b>	600 kg par heure
<b>Druk</b>	80 bar
<b>Année de fabrication</b>	1998
<b>Numéro de série</b>	1.490.001
<b>Énergie</b>	15 kW - 730 rpm - 415 V - 31,3 A
<b>Poids</b>	approx. 4000 kg
<b>État</b>	Bien
<b>Dimensions</b>	± 400 x 250 x 300 cm.
<b>Conditions de livraison</b>	FCA
<b>Localisation</b>	Les Pays Bas