

# 20-03-02: Pasteurisiert für Margarine Emulsion mit

Hersteller: Schroder / Tetra Laval Food, Typ: WK178-1400-xz-WR



## Information

Pasteurisiert für Margarine Emulsion mit Schabewärmetauscher, alles in einem. 1 Zylinder. Rohr: Ø 178 mm, Länge 1.400 mm. Oberfläche: 0,78 m<sup>2</sup>, Marke: Tetra Laval Food. Inklusive Halterohr, Dampfregelventil, Kondensatableiter. Tank mit Heizwendel, Temperaturfühler. 2 Abschnitten, Abschnitt 1: Ein Erhitzer mit Schabewärmetauscher, 1 Zylinder. Rohr: Ø 178 mm, Länge 1.400 mm, Halterohr. Abschnitt 2: Ein Kühler mit Röhrenwärmetauscher. Die Rohre sind in einander integriert. Sprührohr, um die Außenseite des Rohrs abzukühlen. Analoge Temperaturanzeige. Temperaturschema: ca. 40-85-40°C. Teilehandbuch vorhanden.

## Informationen

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Angebotnummer</b>          | 20-03-02  |
| <b>Maschinen-Beschreibung</b> | Pasteurisiert für Margarine mit Schabewärmetauscher |
| <b>Hersteller</b>             | Schroder / Tetra Laval Food                         |
| <b>Typ</b>                    | WK178-1400-xz-WR                                    |
| <b>Kapazität</b>              | 3.000 kg pro Stunde                                 |
| <b>Baujahr</b>                | 1994  |
| <b>Seriennummer</b>           | 137599  |
| <b>Strom</b>                  | motor 4 kW, 380V, 50 Hz                             |
| <b>Gewicht</b>                | 2710 kg   |
| <b>Zustand der Maschine</b>   | Gut   |
| <b>Maße ( L x B x H )</b>     | 300 x 220 x 220cm                                   |
| <b>Lieferbedingungen</b>      | FCA   |
| <b>Standort</b>               | Die Niederlande                                     |