

20-03-02: Pasteurizador para margarina emulsión c

Fabricante: Schroder / Tetra Laval Food, Tipo: WK178-1400-xz-WR



Information

Pasteurizador para margarina emulsión con un intercambiador de calor de superficie rascada, todo en uno. 1 cilindro Tubo: Ø 178 mm, longitud 1.400 mm. Superficie: 0,78 m2, marca: Tetra Laval Food. Incluyendo tubo de sujeción Válvula de control de vapor, trampa de condensación. Depósito con serpentín calefactor, sensor de temperatura. 2 secciones, Sección 1: Un calentador con un intercambiador de calor raspado, 1 cilindro. Tubo: Ø 178 mm, longitud 1.400 mm, tubo de sujeción. Sección 2: Un enfriador con un intercambiador de calor tubular. Los tubos están integrados entre sí. Rocíe el tubo para enfriar el exterior del tubo. Pantalla analógica de temperatura. Temperatura: aproximadamente 40-85-40 ° C. Manual de piezas disponible.

Información

Número de oferta	20-03-02
Descripción de la máquina	/ Pasteurizador para margarina con un intercambiador de calor de superficie rascada
Fabricante	Schroder / Tetra Laval Food
Tipo	WK178-1400-xz-WR
Capacidad	3.000 kg por hora
Año de construcción	1994
Número de serie	137599
Energía	motor 4 kW, 380V, 50 Hz
Peso	2710 kg
Estado de la máquina	Bueno
Dimensiones (L x A x A)	300 x 220 x 220cm
Condiciones de entrega	FCA
Localización	Países Bajos