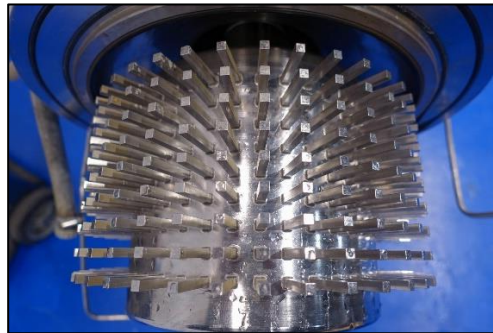




Useddairyequipment


Mondomix aerator / Mondomix Belüfter / Mondomix mélangeur de mousse / Mondomix beluchter / Aireador Mondomix / Mondomix Аератор


Offer number	: 24-51-01
Make	: Mondomix
Type	: UB 25
Capacity	: 250 – 1000 kg/h (depending on product)
Serial number	: 11861
Year of manufacturing	: 1988
Power	: 11 kW, 380 Volt, 50 Hz
Dimensions (l x w x h)	: ± 2,15 x 0,68 x 1,75 mtr.
Weight	: 736 kg.
Condition of the machine	: Excellent
Location	: The Netherlands
Terms of delivery	: FCA





 Aseptic design continuous aerating system for the dairy industry and can also be used for bakery and confectionary. Double jacketed head with counter pressure valve and 3 ways valve on outlet. Main motor 11 kW variable speed 120-600rpm. Lenze frequency converter for feed pump, temperature sensor on inlet/outlet water filter, water condensate unit for aseptic seal water. Gas control valve and gas flow indicator. Control panel with relays.

 Kontinuierliches Belüftungssystem in aseptischer Ausführung für die Milchindustrie, kann aber auch für Bäckereien und Süßwaren verwendet werden. Doppelmantelkopf mit Gegendruckventil und 3-Wege-Ventil am Auslass. Hauptmotor 11 kW, variable Drehzahl 120–600 U/min. Lenze-Frequenzumrichter für Förderpumpe, Temperatursensor am Einlass-/Auslasswasserfilter, Wasserkondensateinheit für aseptisches Sperrwasser. Gasregelventil und Gasdurchflussanzeige. Bedienfeld mit Relais.

 Système d'aération continue de conception aseptique pour l'industrie laitière et peut également être utilisé pour la boulangerie et la confiserie. Tête à double enveloppe avec vanne de contre-pression et vanne à 3 voies en sortie. Moteur principal 11 kW à vitesse variable 120-600 tr/min. Convertisseur de fréquence Lenze pour pompe d'alimentation, capteur de température sur filtre à eau entrée/sortie, unité de condensation d'eau pour eau de fermeture aseptique. Vanne de régulation de gaz et indicateur de débit de gaz. Panneau de commande avec relais.

 Aseptisch ontwerp continu beluchtingssysteem voor de zuivelindustrie en kan ook worden gebruikt voor bakkerijen en zoetwaren. Dubbelwandige kop met tegendrukventiel en 3-wegklep op uitlaat. Hoofdmotor 11 kW variabele snelheid 120-600 tpm. Lenze frequentieomvormer voor toevoerpomp, temperatuursensor op inlaat-/uitlaatwaterfilter, watercondensaatunit voor aseptisch afdichtingswater. Gasregelklep en gasstroomindicator. Bedieningspaneel met relais.

 Sistema de aireación continua de diseño aséptico para la industria láctea, también se puede utilizar para panadería y confitería. Cabezal de doble camisa con válvula de contrapresión y válvula de 3 vías en la salida. Motor principal de 11 kW de velocidad variable de 120 a 600 rpm. Convertidor de frecuencia Lenze para bomba de alimentación, sensor de temperatura en el filtro de agua de entrada/salida, unidad de condensación de agua para agua de sellado aséptico. Válvula de control de gas e indicador de flujo de gas. Panel de control con relés.

 Система непрерывной аэрации асептического дизайна для молочной промышленности, а также может использоваться в хлебопекарной и кондитерской промышленности. Двойная головка с рубашкой, противодавлением и 3-ходовым

клапаном на выходе. Главный двигатель 11 кВт, регулируемая скорость 120-600 об/мин. Частотный преобразователь Lenze для питающего насоса, датчик температуры на входном/выходном водяном фильтре, блок конденсата для асептической уплотнительной воды. Газовый регулирующий клапан и индикатор расхода газа. Панель управления с реле.

For more information check our website: www.useddairyequipment.com

PLEASE NOTE: We do not intentionally send our offers to any unwilling recipients.

If you have been incorrectly included in our mailing list, or do not wish to receive further offers from us, please reply with [REMOVE](#) as subject, and use the same mail address that we have send to. Please accept our apologies for any inconvenience caused!