

Used dairy equipment

Vacuum Cooker Melter, Ribbon Blender

Offer number	: 25-30-01
Make	: Karl Schnell
Type	: 740
Capacity	: 400kg/batch
Serial number	: 13647
Year of manufacturing	: 2002
Power	: 2 x motor for ribbons, 2 x 11 kw
Total dimensions (l x w x h)	: 210 x 190 x 323 cm.
Total weight	: +- 2.295 kg.
Condition of the machine	: Good
Location	: The Netherlands
Terms of delivery	: FCA



Vacuum cooker melter, ribbon blender, horizontal. For mixing and cooking under vacuum viscose products like processed cheese, pet food, standardization, etc. Double jacketed for indirect heating or cooling and direct heating by steam injection, 6 x steam injection ports. Max pressure in jacket 2 bar water or steam max 3,5 bar, CIP cleanable by 4 x spray balls.



1 outlet hatch pneumatic openable. With vacuum system, water dosing system with flow transmitter. Closed cover, pneumatic liftable, integrated liquid ring vacuum pump. Ingredient inlets: by separate elevator and standard 200 liter trolleys (elevator: KS type 602, 1,1kW - max 250 kg). Control panel with PLC (Siemens S7-300 controls), frequency converters. Display operation panel. Dimensions product room: 100 x 100 x 82 (lxwxh) cm. Documentation available.

Vakuum-Koch-/Schmelzgerät, Bandmischer, horizontal. Zum Mischen und Kochen unter Vakuum von viskosen Produkten wie Schmelzkäse, Tiernahrung, Standardisierung usw. Doppelmantel für indirektes Heizen oder Kühlen und direktes Heizen durch Dampfeinspritzung, 6 Dampfeinspritzöffnungen. Maximaler Druck im Mantel 2 bar, Wasser oder Dampf max. 3,5 bar, CIP-reinigbar durch 4 Sprühkugeln. Eine Auslassklappe pneumatisch zu öffnen. Mit Vakuumsystem, Wasserdosiersystem mit Durchflusstransmitter. Geschlossener Deckel, pneumatisch anhebbar, integrierte Flüssigkeitsring-Vakuumpumpe. Zutateneinlass: Über separaten Aufzug und Standard-200-Liter-Wagen. (Aufzug: KS Typ 602, 1,1 kW – max. 250 kg). Bedienfeld mit SPS (Siemens S7-300-Steuerung), Frequenzumrichter. Display-Bedienfeld. Abmessungen Produktraum: 100 x 100 x 82 (L x B x H) cm. Dokumentation verfügbar.



Cuiseur-fondeur sous vide, mélangeur à ruban, horizontal. Pour le mélange et la cuisson sous vide de produits visqueux tels que le fromage fondu, les aliments pour animaux, la standardisation, etc. Double enveloppe pour chauffage ou refroidissement indirect et chauffage direct par injection de vapeur, 6 orifices d'injection de vapeur. Pression maximale



dans l'enveloppe : 2 bars d'eau ou 3,5 bars de vapeur max. Nettoyage en place (NEP) par 4 billes de pulvérisation. Une trappe de sortie à ouverture pneumatique. Avec système de vide, système de dosage d'eau avec transmetteur de débit. Couvercle fermé, relevable pneumatiquement, pompe à vide à anneau liquide intégrée. Entrées d'ingrédients : par élévateur séparé et chariots standard de 200 litres (élévateur : KS type 602, 1,1 kW - max. 250 kg). Panneau de commande avec automate programmable (Siemens S7-300), variateurs de fréquence. Panneau de commande avec écran. Dimensions de la salle de production : 100 x 100 x 82 cm (L x l x H). Documentation disponible.

Vacuüm koker smelter, lintmenger, horizontaal. Voor het mengen en koken onder vacuüm van viscosse producten zoals smeltkaas, diervoer, standaardisatie, enz.. Dubbelwandig voor indirecte verwarming of koeling en directe verwarming door stoominjectie, 6 x stoominjectiepoorten. Maximale druk in de mantel 2 bar water of stoom max 3,5 bar, CIP-reinigbaar door 4 x sproeibollen. 1 uitlaatluik pneumatisch te openen. Met vacuümsysteem, waterdoseersysteem met flowtransmitter. Gesloten deksel, pneumatisch hefbaar, geïntegreerde vloeistofring vacuümpomp. Ingrediëntinlaten: via aparte elevator en standaard 200 liter trolleys. (elevator: KS type 602, 1,1 kW - max 250 kg). Bedieningspaneel met PLC (Siemens S7-300 besturing), frequentieomvormers. Display bedieningspaneel. Afmetingen productruimte: 100 x 100 x 82 (lxbxh) cm. Documentatie beschikbaar.

Cocedor/fundidor al vacío, mezclador de cinta horizontal. Para mezclar y cocinar al vacío productos viscosos como queso procesado, alimento para mascotas, estandarización, etc. Doble camisa para calentamiento o enfriamiento indirecto y calentamiento directo por inyección de vapor, con 6 puertos de inyección de vapor. Presión máxima en la camisa: 2 bar de agua o 3,5 bar de vapor. Limpieza CIP mediante 4 bolas rociadoras. Una trampilla de salida con apertura neumática. Con sistema de vacío y sistema de dosificación de agua con transmisor de caudal. Tapa cerrada, elevable neumáticamente, con bomba de vacío de anillo líquido integrada. Entrada de ingredientes: mediante elevador independiente y carros estándar de 200 litros (elevador: KS tipo 602, 1,1 kW - máx. 250 kg). Panel de control con PLC (controladores Siemens S7-300), convertidores de frecuencia. Panel de operación con pantalla. Dimensiones de la sala de producción: 100 x 100 x 82 cm (largo x ancho x alto). Documentación disponible.

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!