

Used dairy equipment

Ingredient Doser / Fruit Feeder
Ingrediëntendoseerder / Fruittoevoerunit
Zutaten-Dosierer / Fruchtbeschicker
Dosificador de ingredientes / Alimentador de fruta
Doseur d'ingrédients / Alimenteur de fruits

Offer number	: 25-51-03
Make	: Tetra Pak
Type	: Hoyer Addus FF4000 F1
Capacity	: 4.000 liter per hour
Year of manufacturing	: 2011
Serial Number	: Z2013882
Total dimensions (l x w x h)	: 206 x 110 x 163 cm
Weight	: +- 237 kg
Condition of the machine	: Good
Location	: The Netherlands
Terms of delivery	: FCA



 Machine for dosing dry or liquid ingredients into liquid products such as ice cream or butter, consisting of a dosing unit, lamella transfer pump, horizontal mixer (for butter applications), and control cabinet. The hopper is fitted with a stainless-steel auger feeding the ingredients to the lamella pump; products may be dry or liquid provided sufficient viscosity. Capacity ranges from 200–4,000 l/h for liquid products and 20–400 l/h for dry products. The 70-liter hopper is mounted on three weighing/load cells. The system includes an inline horizontal mixer, is installed on a stainless-steel frame with adjustable feet, and all relevant components are suitable for CIP cleaning. The unit is equipped with two DN100 tri-clamp connections, supplied with documentation in French, and has no local operator panel as operation is centralized.

 Maschine zur Dosierung von trockenen oder flüssigen Zutaten in flüssige Produkte wie Eiscrème oder Butter, bestehend aus einer Dosiereinheit, Lamellen-Transferpumpe, horizontalem Mischer (für Butteranwendungen) und Schaltschrank. Der Hopper ist mit einer Edelstahl-Förderschnecke ausgestattet, die die Zutaten zur Lamellenpumpe fördert; die Produkte können trocken oder flüssig sein, sofern eine ausreichende Viskosität vorhanden ist. Die Leistung beträgt 200–4.000 l/h für flüssige Produkte und 20–400 l/h für trockene Produkte. Der Hopper hat ein Volumen von ca. 70 Litern und ist auf drei Wäge-/Load Cells montiert. Das System verfügt über einen Inline-Horizontalmischer, ist auf einem Edelstahlrahmen mit höhenverstellbaren Füßen installiert und alle relevanten Komponenten sind CIP-reinigungsfähig. Die Einheit ist mit zwei DN100 Tri-Clamp-Anschlüssen ausgestattet, wird mit Dokumentation in französischer Sprache geliefert und verfügt über kein lokales Bedienfeld, da die Bedienung zentralisiert ist.

 Machine destinée au dosage d'ingrédients secs ou liquides dans des produits liquides tels que la glace ou le beurre, comprenant une unité de dosage, une pompe de transfert à lamelles, un mélangeur horizontal (pour applications beurre) et une armoire de commande. La trémie est équipée d'une vis sans fin en acier inoxydable alimentant la pompe à lamelles les produits peuvent être secs ou liquides, à condition de présenter une viscosité suffisante. La capacité est de 200 à 4.000 l/h pour les produits liquides et de 20 à 400 l/h pour les produits secs. La trémie a un volume d'environ 70 litres et est montée sur trois cellules de pesée. Le système comprend un mélangeur horizontal en ligne, est installé sur un châssis en acier inoxydable avec pieds réglables et tous les composants pertinents sont compatibles CIP. L'unité est équipée de deux raccords tri-clamp DN100, est fournie avec une documentation en français et ne dispose pas de pupitre opérateur local, le fonctionnement étant centralisé.

 Machine voor het doseren van droge of vloeibare ingrediënten in vloeibare producten zoals ijs of boter, bestaande uit een doseerunit, lamella transfer pump, horizontale mixer (voor botertoepassingen) en schakelkast. De hopper is uitgerust met een roestvaststalen vijzel die de ingrediënten naar de lamella pump transporteert; producten kunnen droog of vloeibaar zijn, mits zij voldoende viscositeit hebben. De capaciteit bedraagt 200–4.000 l/u voor vloeibare producten en 20–400 l/u voor droge producten. De hopper heeft een inhoud van circa 70 liter en is gemonteerd op drie weeg-/load cells. Het systeem bevat een inline horizontale mixer, is opgesteld op een roestvaststalen frame met stelvoeten en alle relevante componenten zijn geschikt voor CIP-reiniging. De unit is voorzien van twee DN100 tri-clamp aansluitingen, wordt geleverd met documentatie in het Frans en heeft geen lokaal bedieningspaneel aangezien de bediening gecentraliseerd is.

 Máquina diseñada para la dosificación de ingredientes secos o líquidos en productos líquidos como helado o mantequilla, compuesta por una unidad de dosificación, una bomba de transferencia de láminas, un mezclador horizontal (para aplicaciones con mantequilla) y un armario de control. La tolva está equipada con un tornillo sinfín de acero inoxidable que alimenta los ingredientes hacia la bomba de láminas; los productos pueden ser secos o líquidos siempre que tengan la viscosidad suficiente. La capacidad es de 200–4.000 l/h para productos líquidos y de 20–400 l/h para productos secos. La tolva tiene un volumen aproximado de 70 litros y está montada sobre tres células de carga. El sistema incluye un mezclador horizontal en línea, está instalado sobre un bastidor de acero inoxidable con patas ajustables y todos los componentes relevantes son aptos para limpieza CIP. La unidad está equipada con dos conexiones tri-clamp DN100, se suministra con documentación en francés y no dispone de panel de operador local, ya que el funcionamiento es centralizado.

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!