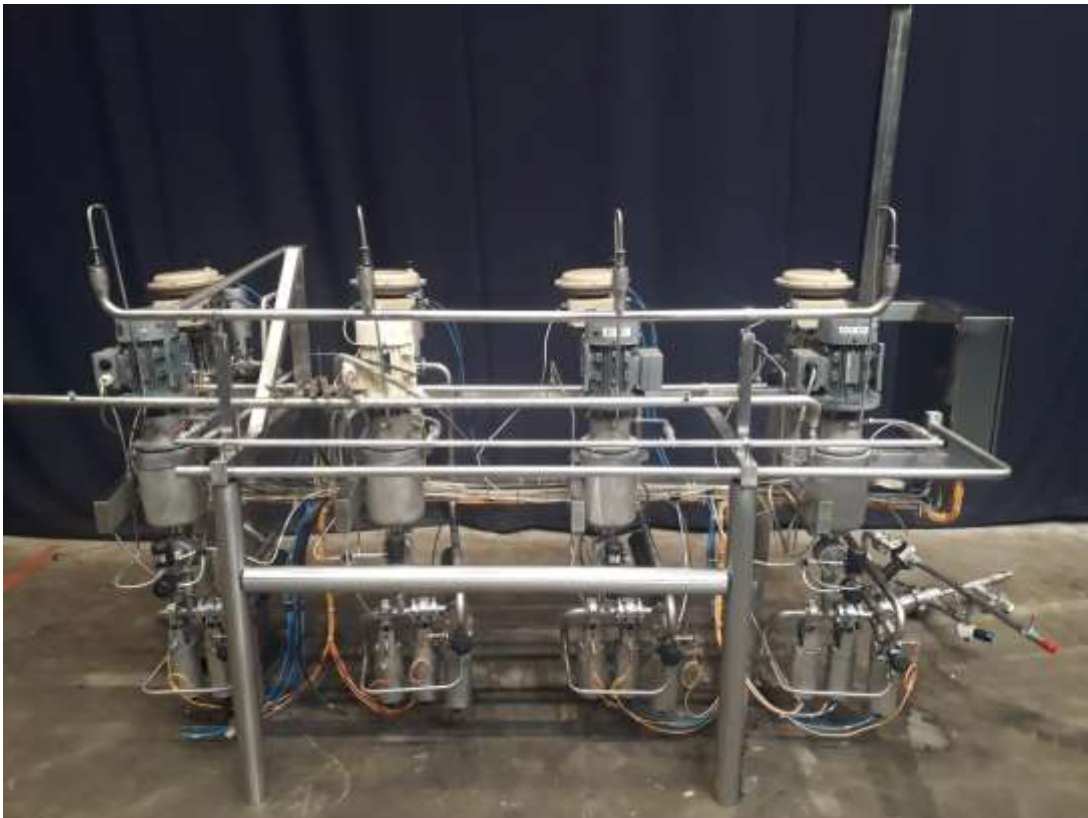


Used dairy equipment

Inline mini fruit mix and foaming machine / Inline Mini Fruchtmisch- und Schaummaschine / Inline machine pour mini mélange de fruits et machine à mousser / Inline mini fruitmix en beluchtingsmachine / Máquina inline para mini mezcla de frutas y espumadora / Встроенная мини-машина для смешивания и вспенивания фруктов

Offer number	: 21-37-02
Make	: Burtech
Type	: SLMS
Capacity	: 5000 kg per hour
Serial number	: 06.05/05049
Year of manufacturing	: 2005
Power	: Main motor 0,75 kW - 1,93 A - 1418 rpm
Dimensions (l x w x h)	: 130 x 310 x 230 cm
Condition of the machine	: Good
Location	: The Netherlands
Terms of delivery	: FCA
Price in te condition "as is"	: EUR 28.000,-



Inline mini fruit mix and foaming machine. Aseptic design. Head dimensions: inner diameter 100 mm and length: 150 mm. Volume: 4 liter. Single jacketed. Max temp. 100°C. Max pressure 6 bar. Connections for insert of sterile air and nitrogen. Flow transmitter for air, a pressure transmitter (IFM) on the outlet and a counter pressure valve (Samson). 4 heads mounted on 1 frame. Can be used as a small 1 head foaming machine or as a set for a 4 head inline machine to feed 4 different products.





Inline Mini Fruchtmisch- und Schaummaschine. Aseptisches Design. Kopfmaße: Innendurchmesser 100 mm und Länge: 150 mm. Volumen: 4 Liter. Einfach ummantelt. Höchsttemp. 100°C. Maximaler Druck 6 bar. Anschlüsse zur Einspeisung von Sterilluft und Stickstoff. Durchflussmessumformer für Luft, ein Druckmessumformer (IFM) am Auslass und ein Gegendruckventil (Samson). 4 Köpfe auf einem Rahmen montiert. Kann als kleine 1-Kopf-Schäummaschine oder als Set für eine 4-Kopf-Inline-Maschine zum Zuführen von 4 verschiedenen Produkten verwendet werden.




Inline machine pour mini mélange de fruits et machine à mousser. Conception aseptique. Dimensions de la tête : diamètre intérieur 100 mm et longueur : 150 mm. Contenance : 4 litres. Veste simple. Température max. 100°C. Pression max. 6 bars. Connexions pour insertion d'air stérile et d'azote. Transmetteur de débit pour l'air, un transmetteur de

pression (IFM) sur la sortie et une vanne de contre-pression (Samson). 4 têtes montées sur 1 châssis. Peut être utilisé comme petite machine à mousser à 1 tête ou comme ensemble pour une machine en ligne à 4 têtes pour alimenter 4 produits différents.

 Inline mini fruitmix en beluchtingsmachine. Aseptisch design. Afmetingen per kop: binnendiameter 100 mm en lengte: 150 mm. Inhoud: 4 liter. Enkelwandig. Maximale temp. 100°C. Maximale druk 6 bar. Aansluitingen voor het inbrengen van steriele lucht en stikstof. Flowtransmitter voor lucht, een druktransmitter (IFM) op de uitlaat en een tegendrukklep (Samson). 4 koppen gemonteerd op 1 frame. Te gebruiken als kleine 1-kops beluchtingsmachine of als set voor een 4-kops inline machine om 4 verschillende producten te voeren.

 Máquina inline para mini mezcla de frutas y espumadora. Diseño aséptico. Dimensiones del cabezal: diámetro interior 100 mm y largo: 150 mm. Volumen: 4 litros. Chaqueta simple. Temp. Máx. 100°C. Presión máxima 6 bar. Conexiones para inserción de aire estéril y nitrógeno. Transmisor de caudal para aire, un transmisor de presión (IFM) en la salida y una válvula de contrapresión (Samson). 4 cabezales montados en 1 marco. Se puede usar como una pequeña máquina de espuma de 1 cabezal o como un conjunto para una máquina en línea de 4 cabezales para alimentar 4 productos diferentes.

 Встроенная мини-машина для смешивания и вспенивания фруктов. Асептический дизайн. Размеры головки: внутренний диаметр 100 мм и длина 150 мм. Объем: 4 л. Одинарная куртка. Макс темп. 100 ° С. Максимальное давление 6 бар. Соединения для ввода стерильного воздуха и азота. Датчик расхода воздуха, датчик давления (IFM) на выходе и клапан противодавления (Samson). 4 головки установлены на 1 раму. Может использоваться как небольшая пенообразующая машина с одной головкой или как набор для линейной машины с четырьмя головками для подачи 4 различных продуктов.

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!