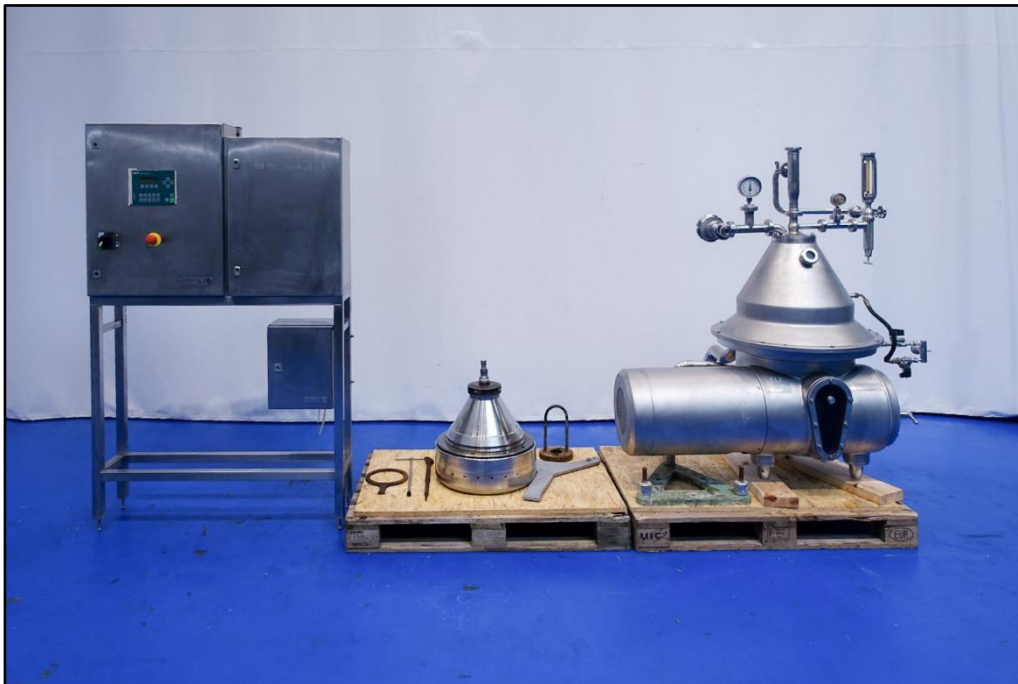


Used dairy equipment

Bactofuge

Offer number	: 25-33-01
Make	: GEA Westfalia
Type	: CND 20-01-076
Capacity	: 5.000 liter per hour
Serial number	: 1720 063
Year of manufacturing	: 1999
Power	: Motor 7,5 kW - 15 A - 1.445 rpm
Dimensions (l x w x h)	: Total 145x100x150 cm.
Weight	: +- 497 kg.
Condition of the machine	: Good
Location	: The Netherlands
Terms of delivery	: FCA



 Bactofuge, self-cleaning. Including bowl, motor cover, base frame, pneumatic counter pressure valve milk, flow indicator and manual flow regulation valve for bactofugat and remix into the inlet. maneuvering water valves. Bowl speed: 6.255 rpm. Tools with ring key (set can be completed on request). Free-standing control panel with Westfalia-controls. General improves the microbiological quality of the final product. A bactofuge can for example be used to extending shelf life of fresh milk and removal of spores for cheese making (especially butyric acid).

 Bactofuge, selbstreinigend. Inklusive Trommel, Motorabdeckung, Grundrahmen, pneumatischem Gegendruckventil Milch, Durchflussanzeiger und manuellem Durchflussreguliertventil für Bactofugat und Remix im Zulauf. Manövrierbare Wasserventile. Trommeldrehzahl: 6.255 U/min. Werkzeuge mit Ringschlüssel (Set kann auf Wunsch ergänzt werden). Freistehendes Bedienfeld mit Westfalia-Steuerung. Verbessert allgemein die mikrobiologische Qualität des Endprodukts. Eine Bactofuge kann beispielsweise zur Haltbarkeitsverlängerung von Frischmilch und zur Entfernung von Sporen für die Käseherstellung (insbesondere Buttersäure) eingesetzt werden.

 Bactofuge, autonettoyant. Comprend une cuve, un capot moteur, un châssis, une vanne de contre-pression pneumatique pour le lait, un indicateur de débit et une vanne de régulation manuelle du débit pour le bactofuge et le remixage. Vannes d'eau de manoeuvre. Vitesse de la cuve : 6 255 tr/min. Outils avec clé à anneau (jeu disponible sur demande). Panneau de commande autonome avec commandes Westfalia. Améliore la qualité microbiologique du produit final. Une bactofuge peut par exemple être utilisée pour prolonger la durée de conservation du lait frais et éliminer les spores pour la fabrication du fromage (notamment l'acide butyrique).

 Bactofuge, zelfreinigend. Inclusief kuip, motorkap, onderstel, pneumatisch tegendrukventiel voor melk, flowindicator en handmatige flowregelklep voor bactofugat en remix in de inlaat. Manoeuvreerbare waterkleppen. Kuipsnelheid: 6.255 tpm. Gereedschap met ringsleutel (set kan op aanvraag worden aangevuld). Vrijstaand bedieningspaneel met Westfalia-bediening. Verbetert de microbiologische kwaliteit van het eindproduct. Een bactofuge kan bijvoorbeeld worden gebruikt om de houdbaarheid van verse melk te verlengen en sporen te verwijderen voor de kaasbereiding (met name boterzuur).

 Bactófuga, autolimpiable. Incluye cuba, tapa del motor, base, válvula neumática de contrapresión para leche, indicador de caudal y válvula manual de regulación de caudal para la entrada de la bactófuga y la remezcla. Válvulas de agua de maniobra. Velocidad de la cuba: 6255 rpm. Herramientas con llave de anillo (juego completo a petición). Panel de control independiente con controles Westfalia. Mejora la calidad microbiológica del producto final. Una bactófuga puede utilizarse, por ejemplo, para prolongar la vida útil de la leche fresca y eliminar esporas (especialmente de ácido butírico) en la elaboración de queso.

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 sent to. Please accept our apologies for any inconvenience caused!