

Used dairy equipment

Ingredients mixer for processed cheese production / Zutatenmischer für die Schmelzkäseherstellung / Mélangeur d'ingrédients pour la production de fromage fondu /

Ingredienten mixer voor smeerkaasproductie / Mezclador de ingredientes para la elaboración de queso fundido / Смеситель ингредиентов для производства плавленых сыров

Offer number	: 21-36-01
Make	: Karl Schnell
Type	: 740
Capacity	: Total volume: 2.700 ltr, nominal 1.500 kg
Serial number	: 13874
Year of manufacturing	: 2005
Power	: 2 motors: 16/18,5 kW - 33/37 A - n1: 1460/2940 rpm - n2: 65/130 rpm each.
Dimensions (l x w x h)	: 4 x 4.5 x 4.3 meter
Condition of the machine	: Excellent
Location	: The Netherlands
Terms of delivery	: FCA
Price in "as is" condition	: EUR 90.000,-



 Ingredients mixer for processed cheese production. Ribbon blender and buffer tank, special design. Mixing ingredients like minced cheese, water, salt, butter etc. Complete CIP cleanable, including all valves and the pump. The blender has an outlet cover and a top cover, both are pneumatic openable. Ingredient inlet and breather on the top. 2 independent 2-speed motors included. Including standard trolley of 200 liter with an elevator (Karl Schnell, type 601) with a tipping device. The buffer tank (Karl Schnell, type 675) with a max filling capacity of 2.000 kg (total volume: 2.418 liter) has 2 screws driven by 1 motor: 15 kW - 29,5 A - n1: 1460 rpm - n2: 25 rpm). The mixture is pushed into an outfeed pump. The model of the pump is an eccentric screw pump, brand: Wangen, model: KL50S 80.2 V2A, 9,2kW, 5-10m³/h at 5-8bar. Technical documentation and wearing parts list available in French language. Excluding Chains, part of seals and the controls.

 Zutatenmischer für die Schmelzkäseherstellung. Bandmischer und Puffertank, Sonderausführung. Mischen von Zutaten wie geriebener Käse, Wasser, Salz, Butter etc. Komplette CIP-reinigbar, inklusive aller Ventile und der Pumpe. Der Mixer hat einen Auslassdeckel und einen oberen Deckel, beide sind pneumatisch zu öffnen. Zutateneinlass und Entlüftung auf der Oberseite. 2 unabhängige 2-Gang-Motoren enthalten. Inklusive Standardwagen 200 Liter mit Aufzug (Karl Schnell, Typ 601) mit Kippvorrichtung. Der Puffertank (Karl Schnell, Typ 675) mit einer maximalen Füllmenge von 2.000 kg (Gesamt volumen: 2.418 Liter) hat 2 Schnecken angetrieben von einem Motor: 15 kW - 29,5 A - n1: 1460 U/min - n2: 25 U/min). Das Gemisch wird in eine Austragspumpe geschoben. Das Modell der Pumpe ist eine Exzentrerschneckenpumpe, Fabrikat: Wangen, Modell: KL50S 80.2 V2A, 9,2kW, 5-10m³/h bei 5-8 bar. Technische Dokumentation und Verschleißteilliste in französischer Sprache verfügbar. Ausgenommen Ketten, Teile von Dichtungen und Kontrollen.



Mélangeur d'ingrédients pour la production de fromage fondu. Mélangeur à ruban et réservoir tampon, conception spéciale. Mélanger des ingrédients comme le fromage haché, de l'eau, du sel, du beurre, etc. CIP complet nettoyable, y compris toutes les vannes et la pompe. Le mélangeur a un couvercle de sortie et un couvercle supérieur, tous deux à ouverture pneumatique. Entrée d'ingrédient et reniflard sur le dessus. 2 moteurs indépendants à 2 vitesses inclus. Y compris chariot standard de 200 litres avec un élévateur (Karl Schnell, type 601) avec un dispositif de basculement. Le ballon tampon (Karl Schnell, type 675) d'une capacité de remplissage max de 2.000 kg (volume total : 2.418 litres) dispose de 2 vis entraînées par un moteur : 15 kW - 29,5 A - n1 : 1460 tr/min - n2 : 25 tr/min). Le mélange est poussé dans une pompe de sortie. Le modèle de la pompe est une pompe à vis excentrique, marque : Wangen, modèle : KL50S 80.2 V2A, 9,2kW, 5-10m3/h à 5-8bar. Documentation technique et liste des pièces d'usure disponibles en français. Hors chaînes, une partie des scellés et des commandes.



Ingrediënten mixer voor smeerkaasproductie. Lintmenger en een buffertank, speciale uitvoering. Ingrediënten mengen zoals geraspte kaas, water, zout, boter etc. Compleet CIP reinigbaar, inclusief alle kleppen en de pomp. De blender heeft een uitlaatdeksel en een topdeksel, beide zijn pneumatisch te openen. Ingrediënteninlaat en beluchter bovenop de machine. 2 onafhankelijke motoren met 2 snelheden inbegrepen. Inclusief standaard trolley van 200 liter met een lift (Karl Schnell, type 601) met een kiepsysteem. Buffertank (Karl Schnell, type 675) met een maximale vulcapaciteit van 2.000kg (totaal volume: 2.418 liter) die 2 schroeven heeft welke worden aangedreven door 1 motor: 15 kW - 29,5 A - n1: 1460 rpm - n2: 25 rpm). Het uiteindelijke mengsel wordt in een afvoerpomp naar buiten verplaatst. Het model van de pomp is een excentrische wormpomp, merk: Wangen, model: KL50S 80.2 V2A, 9,2kW, 5-10m3/h bij 5-8bar. Technische documentatie en de lijst met slijtageonderdelen beschikbaar in de Franse taal. Exclusief kettingen, onderdelen van de seals en de besturing.



Mezclador de ingredientes para la elaboración de queso fundido. Batidora de cinta y depósito de inercia, diseño especial. Mezcla de ingredientes como queso picado, agua, sal, mantequilla, etc. Completamente lavable con CIP, incluidas todas las válvulas y la bomba. La licuadora tiene una tapa de salida y una tapa superior, ambas se pueden abrir neumáticamente. Entrada de ingredientes y respiradero en la parte superior. Incluye 2 motores independientes de 2 velocidades. Incluye carro estándar de 200 litros con elevador (Karl Schnell, tipo 601) con dispositivo basculante. El tanque intermedio (Karl Schnell, tipo 675) con una capacidad máxima de llenado de 2.000 kg (volumen total: 2.418 litros) tiene 2 tornillos accionados por un motor: 15 kW - 29,5 A - n1: 1460 rpm - n2: 25 rpm). La mezcla se empuja a una bomba de salida. El modelo de la bomba es una bomba de tornillo excéntrico, marca: Wangen, modelo: KL50S 80.2 V2A, 9,2kW, 5-10m3 / ha 5-8 bar. Documentación técnica y lista de piezas de desgaste disponibles en francés. Excluyendo cadenas, parte de precintos y los controles.



Смеситель ингредиентов для производства плавленых сыров. Ленточный blender и буферный бак, особая конструкция. Смешивание ингредиентов, таких как фарш, вода, соль, масло и т. Д. Полная очистка CIP, включая все клапаны и насос. Blender имеет выпускную крышку и верхнюю крышку, обе открываются пневматически. Вход для ингредиентов и сапун сверху. В комплекте 2 независимых двухскоростных мотора. Включая стандартную тележку на 200 литров с подъемником (Karl Schnell, тип 601) с опрокидывающим устройством. Буферный бак (Karl Schnell, тип 675) с максимальной заполняющей способностью 2000 кг (общий объем: 2,418 л) имеет 2 винта, приводимых в действие одним двигателем: 15 кВт - 29,5 А - n1: 1460 об / мин - n2: 25 об / мин). Смесь подается в разгрузочный насос. Модель насоса - эксцентриковый винтовой насос марки: Wangen, модель: KL50S 80.2 V2A, 9,2кВт, 5-10м3 / ч при 5-8бар. Техническая документация и список изнашиваемых деталей доступны на французском языке. Исключая цепи, часть пломб и элементы управления.

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!